



Menu



Restauracja czynna w godzinach:

12.00 – 22.00

The restaurant is open:

12:00 a.m. - 10:00 p.m.



Przekąski zimne

Cold Appetizers

Śledź po polsku z cebulką – 100g <i>Herring a la polonaise</i>	12,00
Chleb ze smalcem i ogórkami kiszonymi - 100g / 100g <i>Traditional lard and pickles, and bread</i>	14,00
Pstrąg marynowany w occie - 150g <i>Trout marinated in vinegar</i>	17,00
Śledź z plackami ziemniaczanymi i sosem jogurtowo-szczypiorkowym <i>Herring Server with potato cakes in yoghurt-chives sauce</i> - 200 g	17,00
Tatar z wędzonego łososia – 100g <i>Smoked salmon tartare</i>	24,00
Deska serów i wędlin – 300g <i>Choice of cheeses, and cold cuts and with bread</i>	29,00

**przekąski zimne serwowane z pieczywem i masłem*

Przekąski gorące

Warm appetizers

Babka ziemniaczana z sosem grzybowym – 200g <i>Potato cake in mashrooms sauce</i>	19,00
Pierogi z mięsem (6sztuk) – 300g <i>Dumplings with meet</i>	18,00
Pierogi ze szpinakiem i serem feta (6sztuk) – 300g <i>Dumplings with spinach and feta cheeses</i>	19,00

** przekąski gorące serwowane z surówkami*



Dla dzieci polecamy

For children

Rosół z makaronem (250 ml)	7,00
<i>Brooth with noodle</i>	
Zupa pomidorowa z makaronem (250 ml)	7,00
<i>Tomatoe soup</i>	
Kopytka podawane ze słodką śmietanką lub masłem z bułką tartą	6,00
<i>Dumplings with sweet caream, butter with breadcrumbs</i>	
Placuszki z jabłkami (4 sztuki)	6,00
<i>Pancakes with apples fries witch ketchup</i>	
Frytki z ketchupem	8,00
<i>fries witch ketchup</i>	
Panierowane kawałki kurczaka z frytkami	17,00
<i>Coating chicken's scallops with chips</i>	

Zupy

Soups

Rosół z makaronem - 350ml	10,00
<i>Brooth with noodle</i>	
Krem z dyni serwowany z prażonymi pestkami słonecznika - 350ml	12,00
<i>Pampkin cream soup with sunflower seeds</i>	
Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem - 350ml	12,00
<i>Tomato cream with croutons and parmesan</i>	
Żurek po staropolsku - 350ml	14,00
<i>Traditional Polish Sour Sup</i>	
Zupa buraczkowa podawana z puree ziemniaczanym i jajkiem sadzonym	14,00
<i>Beetroot soup served with mashed potatoes and fried egg</i>	<i>- 350ml</i>
Flaki z boczniaków - 350ml	16,00
<i>Soup with oyster mushrooms</i>	



Dania mięsne

Meat dishes

Kotlet schabowy	24,00
<i>puree ziemniaczane, kapusta zasmażana (150g, 150g, 150g)</i> <i>Pork chop, potatoes puree, fried cabbage</i>	
Żeberka pieczone w zalewie miodowo – musztardowej	27,00
<i>ziemniaki opiekane, buraki zasmażane (300g, 150g, 150g)</i> <i>Ribs baked in honey and mustard marinade, baked potatoes, fried beets</i>	
Grillowana pierś kurczaka w sosie pesto	29,00
<i>Frytki, bukiet surówek (150g, 150g, 150g)</i> <i>Grilled chicken breast in pesto sauce, chips, salads</i>	
Polędwiczki wieprzowe podawane z sosem grzybowym	32,00
<i>kopytka opiekane, bukiet surówek (150g, 150g, 150g)</i> <i>Pork loins served with a mushrooms sauce, fried dumplings, salads</i>	
★ Golonka duszona w piwie	35,00
<i>podawana z kapusta zasmażaną, pieczywem, chrzanem (350g, 150g, 150g)</i> <i>Pork knuckle cooked in beer with the fried cabbage, give with the bread, horseradish</i>	
Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną	39,00
<i>pół kaczki serwowanej z opiekanymi ziemniakami oraz pieczonym jabłkiem (400g, 150g)</i> <i>Duck with apple and cranberry, baked potatoes</i>	

★ czas oczekiwania do 30 min

★ awaiting time till 30 minutes

★ za pół porcji naliczane jest 70% ceny

★ for half a serving -70% price



Ryby Fishes

Pstrąg w sosie kaparowo - cytrynowym	33,00
<i>Ryba pieczona w piecu w całości, frytki, bukiet surówek, (250g-350g, 150g, 150g)</i> <i>Trout in caper and lemon sauce, chips, salads</i>	
Pstrąg smażony z chrupiącą skórką	33,00
<i>Ryba podana w całości, frytki, bukiet surówek (250g -350g , 150g , 150g)</i> <i>Fried trout , chips, salads</i>	
Okonki w cieście piwnym	34,00
<i>frytki, bukiet surówek (150g, 150g, 150g)</i> <i>perch filette in beer batter, chips, salads</i>	
Miętus smażony	39,00
<i>frytki, bukiet surówek (150g-200g, 150g, 150g)</i> <i>burbot fish, chips, salads</i>	
Filet z łososia pieczony z masłem	39,00
<i>Puree ziemniaczane z chrzanem, szpinak duszony z czosnkiem (150g, 150g, 150g)</i> <i>Grilled salmon , mashed potato, spinach with garlic</i>	
Filet z sandacza z sosem tymiankowym	42,00
<i>Ziemniaki opiekane, surówka (150g, 150g, 150g)</i> <i>Zander fish fillet, baked potatoes, salads</i>	
Dzwonko z jesiotra smażone	44,00
<i>ziemniaki opiekane, surówka (150g, 150g, 150g)</i> <i>Fried sturgeon, baked potatoes, salads</i>	
Filet z jesiotra pieczony, podany z sosem z szyjek rakowych	48,00
<i>Puree ziemniaczane z chrzanem, świeże liście sałat z sosem vinegree i pestkami słonecznika (150g, 150g, 150g)</i> <i>Sturgeon fillet, mashed potato, lettuce leaves</i>	



Sałaty

Salads

Sałata szefa - 250g **22,00**

pierś kurczaka z grilla , liście sałat, pomidory suszone , papryka, ogórek, grzanki, sos szczypiorkowo-jogurtowy

Chef's salad, grilled chicken breast, salad, dried tomatoes, pepper, cucumber, croutons

Sałata ze świeżymi buraczkami marynowanymi w occie balsamicznym **24,00**

Pomidorkami koktajlowymi i kozim serem, oprószone prażonymi pestkami słonecznika

Mix salad, fresh beetroot marinated in balsamic vinegar, chees goat, red onion sunflower seeds

Sałata z panierowanym serem camembert i sosem cumberland **25,00**

liście sałat, owoce sezonowe, panierowany ser camembert

Mix salad, fruits, breaded camembert chees, cumberland sauce

Vege

Krem pomidorowy z pestkami słonecznika 350ml **9,00**

Tomatoe cream with sunflower seeds

Makaron z czerwonej soczewicy z sosem szpinakowym **24,00**

*sos szpinakowy na bazie mleczka kokosowego, z pomidorkami, oprószone czarną soczewicą
gluten free pasta served with spinach sauce with coconut milk, and black lentils*



Desery

Desserts

Puchar lodowy <i>Ice cream</i>	12,00
Puchar lodowy z malinami <i>Vanilla ice cream with raspberry sauce</i>	13,00
Brownie serwowane na ciepło z sosem z wiśni <i>Warm chocolate cake, with cherry sauce</i>	14,00
Szarlotka na ciepło podawana z lodami <i>Warm apple pie with vanilla ice cream</i>	13,00