



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 with onion</i>	20,00
Chleb ze smalcem i ogórkami kiszonymi - 100g / 100g <i>Traditional lard and pickles, and bread</i>	17,00
Pstrąg marynowany w occie - 150g <i>Trout marinated in vinegar</i>	24,00
Śledź z plackami ziemniaczanymi i sosem jogurtowo-szczypiorkowym <i>Herring Server with potato cakes in yoghurt-chives sauce</i> - 200 g	24,00
Tatar z wędzonego łososia – 100g <i>Cebulka czerwona, świeży ogórek, kapary</i> <i>Smoked salmon tartare</i>	42,00
Befszyk tatarski, serwowany z jajkiem przepiórczym <i>cebulka, kiszony ogórek, marynowane pieczarki, jajko przepiórcze</i> –100g <i>Raw beef, served with quail egg, onion, pickled cucumber, pickled mashroom</i>	44,00
Deska serów i wędlin – 350g <i>Choice of cheeses, and cold cuts and with bread</i>	57,00

*przekąski zimne serwowane z pieczywem i masłem



Przekąski gorące

Warm appetizers

Krewetki w sosie winno-maślanym – 8 szt.	37,00
<i>Sos winno-maślany z pomidorkami koktajlowymi i czosnkiem, serwowane z chrupiącą grzanką</i> <i>Shrimps wine-butter sauce, cherry tomatoes, garlic, served with crispy toast</i>	
Czarne tagliatelle barwione sepią z krewetkami - 250g	43,00
<i>Makaron serwowany z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i czosnkiem</i> <i>Pasta with shrimps, tomatoes, and garlic</i>	
Babka ziemniaczana z sosem grzybowym serwowana z surówką – 200g	29,00
<i>Potato cake in mashrooms sauce</i>	
Pierogi z mięsem serwowane z surówką (6sztuk) – 300g	26,00
<i>Dumplings with meet</i>	
Pierogi po ukraińsku serwowane z surówką (6sztuk) – 300g	26,00
<i>Dumplings with potatoes, onion and chees</i>	

Dla dzieci polecamy

For children

Rosół z makaronem bez zielonego ☺ (250 ml)	13,00
<i>Chicken noodle soup</i>	
Zupa pomidorowa z makaronem (250 ml)	13,00
<i>Tomatoe soup with noodle</i>	
Frytki z ketchupem – 200g	10,00
<i>Chips witch ketchup</i>	
Naleśniki z białym serkiem i owocami	19,00
<i>Pancakes with white cheese, and fruits (2 szt)</i>	
Panierowane kawałki kurczaka z frytkami	26,00
<i>Chicken's nuggets with chips</i>	



Zupy

Soups

Rosół z makaronem - 350ml <i>Chicken noodle soup</i>	19,00
Chłodnik na botwince - 350ml <i>Cold soup with beet greens</i>	19,00
Krem pomidorowy - 350ml <i>Serwowany z pesto bazyliowym, grzankami i parmezanem</i> <i>Tomato cream with basil pesto, croutons and parmesan</i>	21,00
Żurek po staropolsku -350ml <i>Traditional polish sour soup</i>	23,00
Flaki z boczniaków - 350ml <i>Soup with oyster mushrooms</i>	23,00



Dania mięsne

Meat dishes

Kotlet schabowy	34,00
<i>puree ziemniaczane, kapusta zasmażana (150g, 150g, 150g)</i> <i>Pork chop, potatoes puree, fried cabbage</i>	
Żeberka pieczone w zalewie miodowo – musztardowej	44,00
<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	42,00
<i>Frytki, surówka z białej kapusty (150g, 150g, 100g)</i> <i>Grilled chicken breast in pesto sauce, chips, cabbage salad</i>	
Polędwiczki wieprzowe podawane z sosem z palonego pieprzu	46,00
<i>kopytka opiekane, mix sałat z dresingiem (150g, 150g)</i> <i>Pork loins served with a roasted pepper sauce, fried dumplings, salads</i>	
Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną	52,00
<i>Porcja kaczki serwowana z opiekanymi ziemniakami oraz jabłkiem pieczonym z żurawiną (200g, 150g)</i> <i>Duck with apple and cranberry, baked potatoes</i>	
★ Golonka duszona w piwie	52,00
<i>podawana z kapusta zasmażaną, pieczywem, chrzanem (400-500g, 150g, 150g)</i> <i>Pork knuckle cooked in beer with the fried cabbage, give with the bread, horseradish</i>	
Policzki wołowe wolnogotowane	58,00
<i>W sosie własnym, puree ziemniaczane, buraczki glazurowane z czosnkiem (200g, 150g, 150g)</i> <i>Slow-cooked beef cheeks, potatoes puree, glazed beets with garlic</i>	

★ czas oczekiwania do 30 min

★ awaiting time till 30 minutes



Ryby

Fishes

Pstrąg w sosie kaparowo - cytrynowym	48,00
<i>Ryba pieczona w piecu w całości, frytki, bukiet surówek (250g-350g, 100g)</i> <i>Trout in caper and lemon sauce, chips, salads</i>	
Pstrąg smażony z chrupiącą skórką	48,00
<i>Ryba podana w całości, frytki, bukiet surówek (250g -350g , 100g , 100g)</i> <i>Fried trout , chips, salads</i>	
Filet z sandacza pieczony z sosem cytrynowym	57,00
<i>Czarna soczewica, szpinak duszony z czosnkiem (150g, 150g, 150g)</i> <i>Zander fish fillet, lemon sauce, black lentils, spinach with garlic</i>	
Filet z łososia pieczony z masłem	63,00
<i>Puree ziemniaczane z chrzanem, szpinak duszony z czosnkiem, sos kaparowo-cytrynowy (150g, 150g, 150g)</i> <i>Grilled salmon , mashed potato, spinach with garlic, caper and lemon sauce</i>	
Filet z jesiotra pieczony, podany z sosem z sztyjek rakowych	73,00
<i>Puree ziemniaczane z chrzanem, świeże liście sałat z sosem vinegree i pestkami słonecznika (150g, 150g)</i> <i>Sturgeon fillet, mashed potato, lettuce leaves with vinaigrette sauce</i>	



Sałaty

Salads

Sałata z chrupiącym kurczakiem 34,00

Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce , liście sałat, pomidory suszone , papryka, ogórek, sos szczypiorkowo-jogurtowy, grzanki

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

Sałata ze świeżymi buraczkami marynowanymi w occie balsamicznym 32,00

Pomidorkami koktajlowymi i serem feta, oprószone prażonymi pestkami słonecznika

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

Sałata z panierowanym serem camembert i owocami 32,00

liście sałat, owoce sezonowe, panierowany camembert, sos cumberland

Mix salad, fruits, camembert, cumberland sauce

Vege

Krem pomidorowy z pestkami dyni i słonecznika - 350ml 21,00

Tomatoe cream with sunflower seeds

Makaron z czerwonej soczewicy z sosem szpinakowym -250g 32,00

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

Sałata ze świeżymi buraczkami marynowanymi w occie balsamicznym 28,00

Pomidorkami koktajlowymi, oprószone prażonymi pestkami słonecznika

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



Desery

Desserts

Puchar lodowy 19,00

*Trzy smaki lodów: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe podane z bitą śmietaną
Ice cream: strawberry, vanilla, chocolate, and whipped cream*

Puchar lodowy z malinami 23,00

*Lody waniliowe z sosem malinowym podane z bitą śmietaną
Vanilla ice cream with raspberry sauce*

Szarlotka na ciepło podawana z lodami waniliowymi 21,00

Warm apple pie with vanilla ice cream

Brownie serwowane na ciepło z sosem z wiśni 24,00

Warm chocolate cake, with cherry sauce

Delikatny sernik z sosem wiśniowym 24,00

Cheesecake with cherry sauce