

Szef kuchni poleca

Chef recommends

Stek z polędwicy wołowej z kozim serem,
konfiturą z cebuli, szynką parmeńską,
serwowany z grubymi frytkami i sałatką z pomidorkami cherry
*Beef steak with goat cheese, onion marmolade and Parma ham,
served with thick French fries and cherry tomato salad*

49 PLN / 180 g / 200 g

Pierś kaczki, podana na jabłkach duszonych w cydrze, z sosem żurawinowym i
puree dyniowo-ziemniaczanym
*Duck breast served on cider stewed in apples, with cranberry sauce
and baked potato dumplings*

41 PLN / 150 g / 150 g

Żeberka zapiekane w sosie Jack Daniels
z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie
Ribs roasted in Jack Daniel's sauce served with roasted rosemary potatoes

30 PLN / 250 g

Makaron penne z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami,
cukinią i parmezanem
Penne pasta with Parma ham, dried tomatoes, zucchini and Parmesan

23 PLN / 300 g

Przekąski zimne

Appetizers

Carpaccio z najlepszej polędwicy wołowej,
podane ze strugami parmezanu, rukolą i kaparami

Carpaccio of the finest beef tenderloin, served with strips of Parmesan, arugala and capers

22 PLN / 100 g

Śledzik skropiony olejem i octem,
podany ze świeżą cebulką, jajkiem i pomidorem

Herring drizzled with oil and vinegar, served with fresh onion, egg and tomato

12 PLN / 80 g

Tatar wołowy po polsku
z ogórkiem konserwowym, świeżą cebulką oraz żółtkiem jajka
Polish beef tartare served with cucumbers pickled in vinegar, fresh onion and egg yolk

22 PLN / 80 g

Tatar z surowego oraz wędzonego łososia z cebulką, zielonym ogórkiem
i kaparami, podany z sosem miodowo-musztardowym

*Tartare of raw and smoked salmon with onion, green cucumber and capers, served
with honey-mustard sauce*

21 PLN / 100 g

Przekąski ciepłe

Warm appetizers

Wątróbki drobiowe w glazurze balsamicznej na mixie sałat
Chicken livers on balsamic sauce and salad mix

17 PLN / 150 g

Ser Lazur w chrupiącej orzechowej panierce z jagodami w żubrówce
Lazur cheese in crusty nut coating, served with blueberries in Zubrówka

18 PLN / 100 g

Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym, koperkiem
i nutką kwaśnej śmietany
Potato pancakes served with smoked salmon, dill and a drop of sour cream

29 PLN / 200 g

Sałatki

Salads

Sałatka z wędzonym łososiem, pomidorkami, jajkiem i czarnymi oliwkami
podana z chrupiącą grzanką

Salad with smoked salmon, tomatoes, egg and black olives served with crispy toast

22 PLN / 300 g

Sałatka z szynką parmeńską, melonem i serem pleśniowym

Salad with Parma ham, watermelon and blue cheese

21 PLN / 300 g

Sałatka z pierśią kaczki, owocami sezonowymi, serem Lazur, orzechami
włoskimi i dressingiem malinowo-balsamicznym

*Salad with duck breast, seasonal fruit, Lazur cheese, walnuts
and raspberry-balsamic dressing*

23 PLN / 250 g

Sałatka z trzech rodzajów serów, z pomidorkami cherry i dressingiem
bazyliowym

Salad with three kinds of cheese, cherry tomatoes and basil dressing

20 PLN / 400 g

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem, posypana
chrupiącymi grzankami

Caesar salad with grilled chicken and parmesan, topped with crunchy croutons

22 PLN / 400 g

Sałatka grillowana z warzywami i pierśią kurczaka
na chrupiącej sałacie

Salad with grilled vegetables and chicken breast on crispy lettuce

22 PLN / 400 g

Zupy

Soups

Krem z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem
i chipsem z boczku

*Cream of baked beetroot with smoked cottage cheese
and bacon chips*

12 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury z makaronem

Home-made chicken soup with noodles

10 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury,

podany z warzywami i pulpecikami drobiowymi

Home-made chicken soup served with vegetables and chicken meatballs

11 PLN / 300 ml

Zupa gulaszowa z połówkami wieprzowymi,

papryką i pieczarkami

Goulash soup with pork tenderloin, peppers and button mushrooms

13 PLN / 300 ml

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany z białą kiełbasą i jajkiem

Traditional "Zurek" (sour rye soup) served with white sausage and egg

10 PLN / 300 ml

Dania główne

Filet z łososia z grilla na łożu szpinakowym, ryż, gotowane warzywa
Grilled salmon fillet on a spinach bed, rice, boiled vegetables

42 PLN

Polędwiczka na borowikach, opiekane kopytka, zestaw surówek
Pork tenderloin in creamy Porcini mushrooms sauce, pan-fried kopytka, salads-mix

37 PLN

Rolada z indyka z sosem, puree ziemniaczane, sałata ze śmietaną
Roulade of turkey with mashed potato and lettuce with sour cream

34 PLN

Filet z kurczaka z pieczarkami pod pierzynką z mozzarelli,
opiekane ziemniaki, zestaw surówek

Chicken fillet with button mushrooms coated with Mozzarella, baked potatoes, salads-mix

33 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce, frytki, zestaw surówek
Traditional pork chop with crispy coating, served with button mushrooms, french fries, salads-mix

29 PLN

Dania bezmięsne

Vegetarian dishe

Pierogi ruskie

Dumplings

15 PLN / 10 szt. (10 pieces)

Naleśniki z serem i owocami

Crêpes with sweet cheese and fruit

17 PLN / 2 szt. (2 pieces)

Makaron tagliatelle ze szpinakiem i czosnkiem

Tagliatelle pasta with spinach and garlic

20 PLN

Desery

Desserts

Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą
Ice cream cup with fruits, whipped cream and sauce

14 PLN

Szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi
Apple pie served warm with vanilla ice cream

14 PLN

Torcik bezowy z kremem mascarpone i owocami

Meringue cake with mascarpone cream and fruits

15 PLN

Napoje gorące

Hot beverages

Kawa z ekspresu „Segafredo”

7 PLN / 150 ml

Cappuccino

7 PLN / 250 ml

Caffe Latte Macchiato

10 PLN / 250 ml

Bailey's and coffee (kawa
z dodatkiem likieru Baileys)

12 PLN / 250 ml

Kawa rozpuszczalna Nescafe/Kawa
parzona

6 PLN / 200 ml

Herbaty Pure Leaf

6 PLN / 200 ml

Napoje zimne

Cold beverages

Napoje Coca-Cola (Fanta, Sprite,
Kinley)

Coca-Cola drinks (Fanta, Sprite, Kinley)

5 PLN / 0,25 ml

Woda mineralna "Kropla Beskidu"

Kropla Beskidu' mineral water

5 PLN / 330 ml

Soki owocowe Cappy

Cappy fruit juices

6 PLN / 250 ml

Burn

9 PLN

Fuzetea

7 PLN / 0,5 l

Piwa

Beers

Zwierzyniec z nalewaka
Zwierzyniec tap beer

5 PLN / 0,3 l 7 PLN / 0,5 l

Perła Export/Perła Chmielowa

7 PLN / 0,5 l

Zwierzynieckie/ Lech Free

5 PLN / 0,3 l

Heineken

8 PLN / 0,5 l

Nałęczowskie Ciemne/
Jagiello
(Lager, Chmielak, Pils)

7 PLN / 0,5