

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*

51 PLN / 180 g / 200 g

Pierś kaczki z sosem truskawkowym i kopytkami
z wędzonym twarogiem

*Duck breast served with strawberry sauce
and baked potato dumplings with smoked cheese*

38 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

32 PLN / 250 g

Makaron penne z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami,
cukinią i parmezanem

Penne pasta with Parma ham, dried tomatoes, zucchini and Parmesan

25 PLN / 300 g

Policzki wołowe podane z kaszą gryczaną i ogórkiem małosolnym

Beef cheeks served with buckwheat and cucumber

39 PLN / 150 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

14 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

21 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

22 PLN / 100 g

Przekąski ciepłe

Warm appetizers

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

19 PLN / 150 g

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

19 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

27 PLN / 200 g

Krewetki Black Tiger smażone na maśle czosnkowym,
podawane z mieszanką sałat i grzankami
Black Tiger shrimps fried in garlic butter, served with salads mix and croutons

37 PLN / 10 szt. (10 pieces)

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

23 PLN / 300 g

Sałatka z szynką parmeńską, arbuzem, grillowanym
serem Halloumi

Salad with Parma ham, watermelon and Halloumi cheese

22 PLN / 300 g

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

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

24 PLN / 250 g

Sałatka z kulkami mozzarelli, pomidorkami cherry, ziarnami,
czarnymi oliwkami i dressingiem bazyliowym

Salad with mozzarella cheese, cherry tomatoes, seeds, olives and basil dressing

23 PLN / 400 g

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem, posypana
chrupiącymi grzankami

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

24 PLN / 400 g

Sałatka grillowana z warzywami i piersią kurczaka
na chrupiącej sałacie

Salad with grilled vegetables and chicken breast on crispy lettuce

24 PLN / 400 g

Zupy

Soups

Botwinka

Beetroot soup

12 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury z makaronem

Home-made chicken soup with noodles

11 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury,

podany z warzywami i pulpecikami drobiowymi

Home-made chicken soup served with vegetables and chicken meatballs

12 PLN / 300 ml

Zupa gulaszowa z połówkami wieprzowymi,

papryką i pieczarkami

Goulash soup with pork tenderloin, peppers and button mushrooms

14 PLN / 300 ml

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany z białą kiełbasą i jajkiem

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

12 PLN / 300 ml

Flaczki wołowe na zasmażce, aromatyzowane majerankiem

Beef tripe on roux seasoned marjoram

14 PLN / 300 ml

Chłodnik

Soup with cream served cold

12 PLN/300 ml

Dania główne

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

35 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, młode
ziemniaki,
młoda kapusta na ciepło
Traditional pork chop with crispy coating, served with button mushrooms, french fries, warm cabbage

29 PLN

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

39 PLN

Halibut na sosie winnym z krewetkami, puree ziemniaczano-
chrzanowe, warzywa
Halibut in wine sauce with shrimps, mashed potatoes and horseradish, vegetables

39 PLN

Dorsz czerniak z pieczarkami i cebulką, zapiekany z serem,
frytki, zestaw surówek
Cod with button mushrooms and onion, baked with cheese, french fries, salads-mix

34 PLN

Dania wegetariańskie/wegańskie

Vegetarian dishes

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)

Wege misa (falafel, grillowane pieczarki, szpinak, pomidorki koktajlowe)
Veggie bowl (falafel, grilled mushrooms, spinach, cherry tomatoes)

24 PLN / 300 g

Pasta z suszonymi pomidorami, oliwkami, rukolą i pesto bazyliowym
Pasta with sun-dried tomatoes, olives, arugula, and basil pesto

23 PLN / 300g

Menu dla dzieci

Menu for kids

Zupka pomidorowa
Tomatoes soup

8 PLN / 200 ml

Rosół z makaronem
Chicken soup with noodles

8 PLN / 200 ml

Filet z kurczaka z frytkami i mizerią
Chicken fillet with chips and cucumber salad

17 PLN / 100 g

Nuggetsy z frytkami, sosem czosnkowym i ketchupem
Chicken nuggets with chips, garlic sauce and ketchup

16 PLN / 100 g

Spaghetti po bolońsku
Spaghetti bolognese

17 PLN / 200 g

Desery

Desserts

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

14 PLN

Puszysty sernik serwowany na ciepło
z gorącym musem malinowym

Velvety cheesecake served warm with hot raspberry mousse

14 PLN

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

15 PLN

Torcik bezowy z kremem mascarpone i owocami
Meringue cake with mascarpone cream and fruit

16 PLN