

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*

59 PLN / 180 g / 200 g

Pierś kaczki z sosem winno balsamicznym z ziemniaczkami opiekаныmi,
jabłkiem z żurawiną, surówka z czerwonej kapusty

*Duck breast with wine balsamic sauce with roasted potatoes, apple with cranberry,
red cabbage salad*

42 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

37 PLN / 250 g

Golonka duszona w piwie na kapuście zasmażanej
z talarkami ziemniaczanymi

*Pork knuckle stewed in beer on fried cabbage
with potato slices*

40 PLN / 300 g

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

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

29 PLN / 300 g

Policzki wołowe podane z kaszą gryczaną i ogórkiem małosolnym

Beef cheeks served with buckwheat and cucumber

43 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

24 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

16 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

23 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

24 PLN / 100 g

Przekąski ciepłe

Warm appetizers

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

22 PLN / 150 g

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

22 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

28 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

26 PLN / 300 g

Sałatka z szynką parmeńską, grillowana gruszką i
serem Halloumi

Salad with Parma ham, pear and Halloumi cheese

24 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*

27 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

25 PLN / 400 g

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem, posypana
chrupiącymi grzankami

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

28 PLN / 400 g

Sałatka grillowana z warzywami i piersią kurczaka
na chrupiącej sałacie

Salad with grilled vegetables and chicken breast on crispy lettuce

28 PLN / 400 g

Zupy

Soups

Krem dyniowy

Pumpkin cream

13 PLN/300 ml

Krem z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem

Beetroot cream with smoked cottage cheese

13 PLN/300 ml

Domowy rosół z kury z makaronem

Home-made chicken soup with noodles

13 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury,

podany z warzywami i pulpecikami drobiowymi

Home-made chicken soup served with vegetables and chicken meatballs

15 PLN / 300 ml

Zupa gulaszowa z połówkami wieprzowymi,

papryką i pieczarkami

Goulash soup with pork tenderloin, peppers and button mushrooms

16 PLN / 300 ml

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany z białą kiełbasą i jajkiem

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

14 PLN / 300 ml

Flaczki wołowe na zasmażce, aromatyzowane majerankiem

Beef tripe on roux seasoned marjoram

16 PLN / 300 ml

Dania główne

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

38 PLN

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

36 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

35 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami w chrupiącej panierce,
ziemniaki, buraczki zasmażane
Traditional pork chop with crispy coating, served with button mushrooms, potatoes, fried beetroots,

32 PLN

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

42 PLN

Halibut na sosie winnym z krewetkami, ryż, warzywa
Halibut in wine sauce with shrimps, rice, vegetables

42 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

35 PLN

Dania wegetariańskie/wegańskie

Vegetarian dishes

Pierogi ruskie
Dumplings

17 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

25 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

18 PLN / 100 g

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

17 PLN / 100 g

Spaghetti po bolońsku
Spaghetti bolognese

18 PLN / 200 g

Desery

Desserts

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

15 PLN

Puszysty sernik serwowany na ciepło
z gorącym musem malinowym

Velvety cheesecake served warm with hot raspberry mousse

16 PLN

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

17 PLN

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

18 PLN