

# Szef kuchni poleca

## *Chef recommends*

Ragout wołowe z plackami ziemniaczanymi

*Beef ragout with potato pancakes*

39 zł/300 g

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*

74 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*

43 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*

39 PLN / 250 g

Golonka duszona w piwie na kapuście zasmażanej  
z talarkami ziemniaczanymi

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

42 PLN / 300 g

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

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

31 PLN / 300 g

Pierogi z kaczka z sosem śliwkowym

*Duck dumplings with plum sauce*

32 zł/8 szt.

## **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*

28 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*

25 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*

25 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*

31 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*

39 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*

27 PLN / 300 g

Sałatka z szynką parmeńską, grillowana gruszką i  
serem Halloumi

*Salad with Parma ham, pear and Halloumi cheese*

27 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*

26 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 szparagowy

*Asparagus cream*

15 zł/300 ml

Botwinka z jajkiem

*Beetroot with egg*

15 zł/300 ml

Domowy rosół z kury z makaronem

*Home-made chicken soup with noodles*

14 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury,

podany z warzywami i pulpecikami drobiowymi

*Home-made chicken soup served with vegetables and chicken meatballs*

16 PLN / 300 ml

Zupa gulaszowa z połówkami wieprzowymi,

papryką i pieczarkami

*Goulash soup with pork tenderloin, peppers and button mushrooms*

17 PLN / 300 ml

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany z białą kiełbasą i jajkiem

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

15 PLN / 300 ml

Flaczki wołowe na zasmażce, aromatyzowane majerankiem

*Beef tripe on roux seasoned marjoram*

17 PLN / 300 ml

# Dania główne

Poładwiczka podana w sosie miodowo-musztardowym, opiekane ziemniaki, zestaw surówek

*Pork tenderloin in honey mustard sauce ,baked potatoes, salads-mix*

40 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*

36 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami w chrupiącej panierce, ziemniaki, mizeria

*Traditional pork chop with crispy coating, served with button mushrooms, potatoes, cucumber salat*

34 PLN

Makaron tagliatelle w sosie pomidorowo – winnym, ze szpinakiem i łososiem

*Tagliatelle pasta in wine sauce with spinach and salmon*

37 PLN

Miruna na sosie winnym z krewetkami, ryż, warzywa

*Miruna in wine sauce with shrimps, rice, vegetables*

44 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*

37 PLN

# **Dania wegetariańskie/wegańskie**

## ***Vegetarian dishes***

Pierogi z serem  
*Dumplings*

17 PLN / 10 szt. (10 pieces)

Naleśniki z serem i owocami  
*Crêpes with sweet cheese and fruit*

18 PLN / 2 szt. (2 pieces)

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

25 PLN / 300 g

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

27 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*

21 PLN / 100 g

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

19 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