



*Szef Kuchni poleca*

*Zimowe Menu*

*Chef's Inspirations*

*Winter Menu*



***Salata z wątróbką drobiową (170g) z sosem wiśniowym***

*Lettuce with chicken liver and cherry dressing*

**28,00pln**

***Rozgrzewający krem z batatów z kolendrą***

*Warming sweet potato cream soup with coriander*

**15,00pln**

***Policzki wołowe z duszonym mini porem (190g) , puree chrzanowo-ziemniaczanym(120g) i szalotką***

*Beef cheeks with braised mini leek, horseradish and potato puree, and shallot*

**40,00pln**

***Strudel jabłkowy na sosie angielskim (200g) z lodami waniliowymi***

*Apple strudel on custard with vanilla ice cream*

**16,00pln**

*Ceny zawierają podatek VAT ,powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski 10%*

*/ Prices include VAT, more than 10 people are added waiter service 10%*

*W daniach znajdują się produkty i substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – Tabelę posiada Manager.  
Dishes include products and substances that causa allergies Or intolerances. The list of allergens contained in the dishes can be requested from the manager.*

**Przekąski**  
**Starters**

**Krewetki tygrysie (120g) w sosie winno- maślanym z nutą chilli i z świeżo wypiekaną bagietką**

*Tiger prawns in wine-butter sauce with a hint of chilli and freshly baked baguette*  
**39,00pln**

**Carpaccio z polędwicy wołowej(120g) z oliwą truflową, marynowanym karczochem i płatkami świeżo startego parmezanu (10g)**

*Beef carpaccio with truffle oil, marinated artichokes and freshly grated Parmesan cheese flakes*  
**36,00pln**

**Tatar wołowy (130g) z domowymi marynatami i jajkiem**

*Beef tartare served in homemade marinade with egg*  
**38,00 pln**

**Salata z grillowanym kurczakiem (150g) , pomidorami (60g) i parmezanem z sosem Cezar**

*Salad with grilled chicken, tomatoes and parmesan with Caesar sauce*  
**29,00 pln**

**Ceny zawierają podatek VAT ,powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski 10%**  
**/ Prices include VAT, more than 10 people are added waiter service 10%**

*W daniach znajdują się produkty i substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – Tabelę posiada Manager.*  
*Dishes include products and substances that causa allergies Or intolerances. The list of allergens contained in the dishes can be requested from the manager.*

**Zupy**  
Soups

**Bulion domowy (220ml) z mięsnymi kołdunami (50g)**  
*Consommé with meat-stuffed dumplings*  
**16,00 pln**

**Żur staropolski (220ml) na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem**  
*Traditional Polish rye meal soup with white sausage and egg*  
**16,00 pln**

**Francuska zupa cebulowa (220ml) na wybornej brandy zapiekana z serem**  
*French onion soup enhanced with excellent brandy and topped with cheese*  
**16,00 pln**

**Makarony i pierogi**  
Pasta and dumplings

**Pappardelle (70g) z krewetkami (30g), chilli i cukinią (40g) w sosie śmietanowym**  
*Pappardelle with shrimps, chilli and zucchini in a cream sauce*  
**36,00 pln**

**Tagliatelle(70g) z polędwiczką wieprzową (80g) i borowikiem (50g) w sosie śmietanowym**  
*Tagliatelle with pork tenderloin and boletus in a cream sauce*  
**32,00 pln**

**Pierogi domowego wyrobu z mięsem (300g), okrasą i sałatką z pomidora (80g)**  
*Homemade dumplings with meat and gravy*  
**30,00 pln**

**Ceny zawierają podatek VAT ,powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski 10%**  
**/ Prices include VAT, more than 10 people are added waiter service 10%**

*W daniach znajdują się produkty i substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – Tabelę posiada Manager.  
Dishes include products and substances that causa allergies Or intolerances. The list of allergens contained in the dishes can be requested from the manager.*

## ***Dania główne***

### ***Main Courses***

***Tradycyjny kotlet schabowy (160g) serwowany na ziemniaczanym puchu (150g) oprószonym koperkiem z kapustą zasmażaną (150g)***

*Classic breaded cutlets on mashed potatoes sprinkled with dill served with braised cabbage*

***32,00 pln***

***Żeberka duszone (400g) w sosie miodowo-musztardowym podane z ziemniakiem z gzikiem czosnkowym (200g) i bukietem surówek (150g)***

*Ribs stewed in a honey-mustard sauce served with a potato with garlic cottage cheese and chives coupled with a bouquet of salads*

***40,00pln***

***Klasyczny Burger ( 220g ) wołowy z sosem BBQ podany z frytkami (100g) ,krążkami cebulowymi i sałatką z warzywami (50g)***

*Classic beef burger with sauce BBQ served with fries, onion rings and a vegetable salad*

***34,00 pln***

***½ Kaczki pieczonej (380g) podana z pieczonym jabłkiem , wytrawnymi leniwymi kluskami (100g), z sosem wiśniowym***

*½ Roasted duck served with a baked apple, savoury cottage cheese dumplings with cherry sauce*

***44,00 pln***

***Łosoś ( 170g) z warzywami grillowanymi (130g) i gnocchi szpinakowymi (120g) polane sosem cytrynowym***

*Salmon with grilled vegetables and spinach gnocchi topped with lemon sauce*

***48,00pln***

***Sandacz (170g) w chruście z orzechów podany na puree pietruszkowym (110g) serwowane z dodatkiem marchewki glazurowanej miodem (100g)***

*Pike perch with crispy nuts served on parsley puree served with honey-glazed carrot*

***46,00 pln***

***Stek z polędwicy wołowej (200g) serwowany na gorącej lawie, z pieprzowym sosem, frytkami steakowymi (100g) i bukietem pieczonych, rozmarynowych warzyw (120g)***

*Sirloin steak Server on a hot lava stone, with peppercorn sauce, chips and assorted baked steakowymi, rosemary vegetables*

***75,00 pln***

***Ceny zawierają podatek VAT ,powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski 10%***

***/ Prices include VAT, more than 10 people are added waiter service 10%***

*W daniach znajdują się produkty i substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – Tabelę posiada Manager.  
Dishes include products and substances that causa allergies Or intolerances. The list of allergens contained in the dishes can be requested from the manager.*

**Desery**  
**Desserts**

**Królewska Beza Pavlova (30g) z kremem Cointreau(100g) i świeżymi truskawkami (30g)**

*Royal Beza Pavlova with Cointreau cream and fresh strawberries*  
**16,00 pln**

**Suflet czekoladowy z płynącą czekoladą(100g), sosem custard oraz lodami waniliowymi**

*Chocolate Souffle with with flowing chocolate ,custard sauce and vanilla ice cream*  
**16,00 pln**

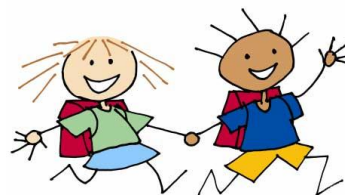
**Creme brulee w karmelowej szacie**

*Caramel crème brulee*  
**16,00 zł**

**Lody z bitą śmietaną i owocami (150g)**

*Ice-cream topped with whipped cream and fruit*  
**15,00 pln**

**Menu dla dzieci**  
**Children's Menu**



**Zupa pomidorowa (220ml) z makaronem**

*Tomato soup with pasta*  
**12,00 pln**

**Fileciki z kurczaka (100g) w złocistej panierce z frytkami (100g) i mizerią (50g)**

*Chicken nuggets with fries and cucumber salad*  
**19,00 pln**

**Ceny zawierają podatek VAT ,powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski 10%**  
**/ Prices include VAT, more than 10 people are added waiter service 10%**

*W daniach znajdują się produkty i substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji – Tabelę posiada Manager.*  
*Dishes include products and substances that causa allergies Or intolerances. The list of allergens contained in the dishes can be requested from the manager.*