***Szef Kuchni poleca***

***Sezonowe Menu***

*Chef’s Inspirations*

*Seasonal menu*

***Kurki w sosie winno-maślanym*** *(80g)* ***podane na bagietce*** *(130g)* ***z sałatką na bazie rucoli i granatu*** *(50g)*

*Chanterelles in wine-and-butter sauce served on a baguette with arugula and pomegranate salad*

***29,00pln***

***Zupa krem z bobu z nutą mięty*** *(300ml)*

Broad bean cream soup with a hint of mint

***18,00pln***

***Plastry polędwicy wołowej*** *(170g)* ***z smażonymi kurkami (****80g)* ***oraz karmelizowaną marchewką*** *(40g)* ***podane na puree z bobu*** *(120g)*

Slices of beef tenderloin with fried chanterelles, and caramelized

 carrots served broad beans puree

***56,00pln***

***Deser bezowy ,,Meringa” o smaku kwiatu pomarańczy*** *(200g)*

Meringue dessert "Meringa" with orange blossom flavour

***16,00pln***

***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***

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

*Salad with grilled chicken, tomatoes and parmesan with Caesar sauce*

***29,00 pln***

***Zupy***

*Soups*

***Bulion domowy*** *(220ml)* ***z mięsnymi kołdunami*** *(50g)*

*Consommé with meat-stuffed dumplings*

***16,00 pln***

***Żur staropolski*** *(220ml)* ***na zakwasie z białą kiełbasą 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*

***34,00 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***

***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 lavie, 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***

***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***