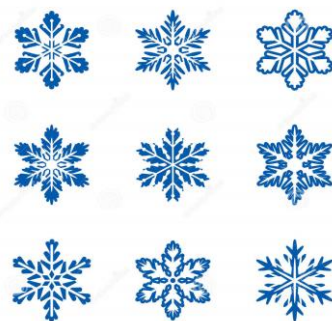


Szef Kuchni poleca
Sezonowe Menu
Chef's Inspirations
Seasonal menu



Tatar ze śledzia (160g) z pieczoną papryką i jajkiem
Herring tartare with toastem pepper and egg

26,00pln

Krem z pieczonego czosnku (220 ml) z bagietką i panierowanym żółtkiem
Roasted garlic cream with a baguette and breaded yolk

18,00pln

Filet z kurczaka kukurydzianego (150g) w szynce serrano podany na kaszy pęczak
(200g) z grzybami leśnymi (40 g) i oliwą rozmarynową
Corn chicken fillet in serrano ham served on pearl barley with wild mushrooms and rosemary oil

36,00pln

Gorąca czekolada (140ml) z nutą korzenną , bitą śmietaną i owocami (40g)
Hot chocolate with a hint of spices, whipped cream and fruit

18,00pln



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
38,00pln

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
40,00pln

Tatar z polędwicy wołowej (130g) z domowymi marynatami i jajkiem
Beef tartare served in homemade marinade with egg
42,00 pln

Salata z grillowanym kurczakiem (150g) , pomidorami (60g) i parmezanem z sosem Cezar
Salad with grilled chicken, tomatoes and parmesan with Caesar sauce
32,00 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
18,00 pln

Żur staropolski (220ml) na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem
Traditional Polish rye meal soup with white sausage and egg
18,00 pln

Francuska zupa cebulowa (220ml) na wybornej brandy zapiekana z serem
French onion soup enhanced with excellent brandy and topped with cheese
18,00 pln

Makarony i pierogi
Pasta and dumplings

Czarne tagliatelle (80g) z krewetkami (70g), świeżym szpinakiem (30g), pomidorkami cherry(30g), papryczką chilli, oprószone płatkami parmezanu
Black tagliatelle with Black Tiger sbrimps, fresk spinach, cherry tomatoes, chilli, sprinkled with parmezan
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
34,00 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

34,00 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

42,00pln

Klasyczny Burger (220g) wołowy z sosem BBQ podany z frytkami (100g), krążkami cebulowymi i surówką warzywną (50g)

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

36,00 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

48,00 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

89,00 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
18,00 pln

Suflet czekoladowy z płynącą czekoladą(100g), sosem custard oraz lodami waniliowymi
Chocolate Souffle with with flowing chocolate ,custard sauce and vanilla ice cream
18,00 pln

Creme brulee (100g) w karmelowej szacie
Caramel crème brulee
18,00 zł

Lody z bitą śmietaną i owocami (150g)
Ice-cream topped with whipped cream and fruit
18,00 pln

Menu dla dzieci
Children's Menu



Zupa pomidorowa (220ml) z makaronem
Tomato soup with pasta
14,00 pln

Fileciki z kurczaka (100g) w złocistej panierce z frytkami (100g) i mizerią (50g)
Chicken nuggets with fries and cucumber salad
22,00 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.*