

Przekąski

Starters

Krewetki w sosie winno maślanym (130g) z marynowanym imbirem i szalotką

Prawns in wine-butter sauce with marinated ginger and shallots

44,00 pln

Pasztet z dzika (120g) z konfiturą jarzębinową (30ml)

Wild boar pate with rowan berry conserve

30,00 pln

Tatar z polędwicy wołowej (140g) z domowymi marynatami (90g) i jajkiem

Beef tenderloin tartare with homemade pickles and egg

48,00 pln

Salata z marynowanym kurczakiem w occie balsamicznym (150g) , warzywami

sezonowymi (70g) i cebulką Borettane (20g)

Lettuce with marinated chicken in balsamic vinegar, seasonal vegetables and Borettane onion

33,00 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)
Homemade broth with dumplings stuffed with meat
18,00 pln

Żur staropolski (220ml) na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem (50g)
Old Polish sour rye soup with white sausage and egg
18,00 pln

Flaki z boczniaka (220ml)
Oyster mushroom tripe
18,00 pln

Makarony i pierogi *Pasta and dumplings*

Linguine (90g) Frutti di Mare (80g) w sosie pomidorowym
Linguine Frutti di Mare in tomato sauce
38,00 pln

*Papardelle (100g) z polędwicą wołową (90g) i karczochem(50g) w sosie oliwno-
ziołowym*
Papardelle with beef tenderloin and artichoke in olive-herb sauce
38,00 pln

Pierogi z kaczki (200g) z sosem demi-glace pomarańczowym
Duck dumplings with orange demi-glace sauce
34,00 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 z kością (160g) serwowany na ziemniaczanym puchu (140g)
oprószonym koperkiem i z kapustą zasmażaną (120g)**

Traditional pork chop served on meshed potato sprinkled with dill and fried cabbage

36,00 pln

**Żeberka duszone (380g) w sosie miodowo-musztardowym podane z ziemniakiem (100g) z
gzikiem czosnkowym i bukietem surówek (60g)**

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

44,00 pln

**Klasyczny Burger wołowy (200g) /lub wege/ z sosem serowym podany z frytkami (100g) i
surówką z czerwonej kapusty (60g)**

Classic beef burger (or vegetarian) with chesse sauce, served with potato chips and red cabbage salad

36,00 pln / 32,00 pln

**1/2 Kaczki pieczonej (380g) podana z pieczonym jabłkiem (90g), wytrawnymi leniwymi
kluskami(100g), z sosem wiśniowym (50ml)**

1/2 Roasted duck served with baked apple, seasoned dumplings made from potato flour, eggs and cottage cheese, coupled with cherry sauce

52,00 pln

**Łosoś teriyaki w sezamie (170g) z żółtym ryżem (100g) i surówką z marynowanego imbiru
oraz ogórka (100g)**

Teriyaki salmon in sesame with yellow rice and marinated ginger/ cucumber salad

54,00 pln

Dorada All'Acqua Pazza (380g) z ziemniakami w mundurkach (110g)

Dorada All'Acqua Pazza with jacket potatoes

49,00 pln

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

Beef tenderloin steak served on hot lavie, with pepper sauce, and steak fries and a bouquet of roasted rosemary vegetables

110,00 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 Pavlova Meringue with Cointreau cream and fresh fruit

18,00 pln

Suflet czekoladowy (100g) z sosem custard oraz lodami waniliowymi (30g)

Chocolate souffle, with custard sauce and vanilla ice cream

18,00 pln

Sernik z białą czekoladą (120g) i dodatkiem sosu limonkowego (30ml)

Cheesecake with white chocolate and lime sauce

20,00 pln

Menu dla dzieci

Menu for kids



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 fillets in golden breadcrumbs with potato chips and cucumber salad

26,00 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.*

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.