



Sezonowe menu
rekomendowane przez Szefa Kuchni
Seasonal menu recommended by the Chef



Krem dyniowy (220 ml) z nutą masła orzechowego
Pumpkin cream with a hint of peanut butter
19,00 pln

Policzki wieprzowe (150g) podane na puree dyniowym (130g) z dodatkiem
konfitowanych śliwek (70g)
Pork cheeks served on pumpkin puree with confit plums
39,00 pln

Gruszka gotowana (100g) w czerwonym winie z polewą
czekoladową (60ml)
Pear boiled in red wine with chocolate glaze
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 alergię 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 w sosie winno maślanym (140g) 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

36,00 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

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.*

Zupy **Soups**

Bulion domowy (220ml) z mięsnymi kołdunami (50g)
Homemade broth with dumplings stuffed with meat
19,00 pln

Żur staropolski (220ml) na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem (50g)
Old Polish sour rye soup with white sausage and egg
19,00 pln

Flaki z boczniaka (220ml)
Oyster mushroom tripe
19,00 pln

Makarony i pierogi **Pasta and dumplings**

Linguine (90g) Frutti di Mare (80g) w sosie pomidorowym
Linguine Frutti di Mare in tomato sauce
40,00 pln

**Papardelle (100g) z polędwicą wołową (90g) i karczochem(50g) w sosie oliwno-
ziołowym**
Papardelle with beef tenderloin and artichoke in olive-herb sauce
40,00 pln

Pierogi z kaczki (200g) z sosem demi-glace pomarańczowym
Duck dumplings with orange demi-glace sauce
36,00 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 (170g) 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
gziemkiem 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

46,00 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*

38,00 pln / 36,00 pln

*1/2 Kaczki pieczonej (360g) 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

58,00 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

56,00 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

125,00 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

20,00 pln

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

Chocolate souffle, with custard sauce and vanilla ice cream

19,00 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

16,00 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

28,00 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.*