

Szeffa Kuchni poleca *Chef's seasonal menu*

Ciabatta (180g) ze smażonymi kurkami (120g) i cebulką
Ciabatta with fried chanterelles and onions
32,00pln

Gnocchi (190g) z kurkami (60g) i salsycją (50g) w sosie śmietanowym
*Gnocchi with chanterelles and salsiccia in cream sauce *
39,00pln

Łosoś Teriyaki w sezamie(160g) na orientalnym żółtym ryżu (120g) oraz z
sałatką imbirowo-ogórkową
Teriyaki salmon in sesame on oriental yellow rice and ginger-cucumber salad
66,00pln

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
49,00pln

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 w sosie winno maślanym (140g) z marynowanym imbirem i szalotką
Shrimp in wine and butter sauce with pickled ginger and shallots

49,00

Tatar z polędwicy wołowej (150g) z domowymi marynatami (90g) i jajkiem
Beef tenderloin tartare with homemade pickles and egg

56,00

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem, warzywami (150g) i grzankami (70g)
Caesar salad with grilled chicken, vegetables and croutons

34,00

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 bouillon with meat dumplings

23,00

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

23,00

Krem cebulowy (220ml) z chrupiącą grzanką z gorgonzoli (70 g)
Cream of onion soup with crispy Gorgonzola toast

23,00

Makarony

Pasta

Czarne tagliatelle (90g) z krewetkami i kalmarami (90g) w sosie winno-maślanym
Black tagliatelle with shrimp and calamari, wine and butter sauce

46,00

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 cause 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 bone-in pork chop served with fluffy potatoes , sprinkled with dill, stewed cabbage

40,00

Klasyczny Burger wołowy (200g) z sosem serowym podany z frytkami (100g) i surówką z czerwonej kapusty (60g)
Classic Beef Burger with cheese sauce served with fries and a red cabbage slaw

44,00

½ Kaczki pieczonej (360g) podana z karmelizowanymi buraczkami (90g) , wytrawnymi leniwymi kluskami(100g) i sosem wiśniowym (50ml)
Half Roasted Duck served with caramelised beetroots , quark dumplings , and cherry sauce

58,00

Sandacz w sosie kurkowym(170g) z szpeclami szpinakowymi (100g) i młodą marchewką (100g)
Zander in chanterelle sauce with spinach spätzle and baby carrots

60,00

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 a hot lava, with pepper sauce, steak fries and a bouquet of roasted rosemary vegetables

125,00

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 (35g) z *kremem Cointreau* (100g) i *owocami* (30g)

Royal Pavlova with Cointreau cream and fruit

22,00

Crème brulle (100g) podany z *gałką lodów waniliowych* (30g)

Crème Brûlée served with a scoop of vanilla ice cream

22,00

Sernik oreo (120g) z *mascarpone* i *sosem czekoladowym* (30ml)

Oreo cheesecake with mascarpone cheese and chocolate sauce

22,00

Menu dla dzieci

Menu for kids



Zupa pomidorowa (220ml) z *makaronem*

Tomato soup with noodles

20,00

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

Golden breaded chicken fillets with chips and mizeria (traditional Polish cucumber salad)

32,00

Spaghetti bolognese

Spaghetti Bolognese

36,00

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.*

