



Winter Wonderland

Flaki tradycyjne na rogrzewkę

Doprawione imbirem, podane ze świeżym pieczywem

11 Pln
250 ml

Traditional tripe, spiced with ginger and served with slice of bread

Sałatka otulona jarmużem

Z kaszą jaglaną, grillowanym kurczakiem i jajkiem poche w malinowym dressingu

19 Pln
250 g

Kale salad with millet, grilled chicken and poche egg and raspberry dressing

Dopiekający żarem sandacz w sosie chrzanowo - migdałowym

Na pappardelle z marchewką i cukinią

36 Pln
150 / 150 g

Baked perch with horseradish - almond sauce on the pappardelle with carrots and zucchini

Ogniste kotlety cielęce z kostką w sosie tymiankowym

Podane na puree z batatów, w towarzystwie lekkiej sałatki z rukoli

42 Pln
140 / 120 / 100 g

Veal chops with bone in thyme sauce served with mashed sweet potato, accompanied by a light salad with arugula

Zimowe lody waniliowe

Z gorącymi malinami

13 Pln
150 g

Vanilla ice cream with hot raspberries

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z łososia norweskiego

aromatyzowany sokiem z limonki, chrzanem wasabi, zielonym ogórkiem i oliwą z oliwek podany z rukolą i pieczoną bagietką.

Salmon tartare

flavored with lime juice, wasabi, fresh cucumber and olive oil served with arugula and roasted baguette.

20,00 Pln

100/50 g

Tatar z polędwicy wołowej

siekany tatar serwowany w towarzystwie domowych pikli z dodatkiem wódki żubrówka.

Steak tartare

chopped tartare made from fine and delicate beef tenderloin served with home-made marinates and Żubrówka vodka.

22,00 Pln

90/30 g

Naleśniki faszerowane szpinakiem

naleśniki ziołowe faszerowane duszonymi liśćmi młodego szpinaku z dodatkiem koziego sera i aksamitnego sosu serowego.

Pancakes with spinach filling

herbal pancakes filled with stewed young spinach leaves, goat cheese and silky smooth cheese sauce.

12,00 Pln

150/30 g

Krewetki z grilla

grillowane krewetki skropione sosem maślano - czosnkowym, w towarzystwie grzanek i rukoli.

Grilled shrimps

sprinkled with garlic - butter sauce served with toast and arugula.

35,00 Pln

130/30 g

Grillowany oscypek z żurawiną

grillowany oscypek z delikatnym musem winno - żurawinowym podany na bukiecie świeżych sałat i grzance.

Grilled oscypek cheese with cranberry

grilled oscypek cheese sprinkled with a delicate wine and cranberry mousse served with fresh lettuce bouquet over a toast.

19,00 Pln

120/60 g

SAŁATKI / SALADS

Sałatka z wędzonej piersi z kaczki

delikatna i soczysta pierś z kaczki w towarzystwie truskawek serwowana na świeżo rwanym bukietcie sałat skropionych sosem pomarańczowo-miodowym.

Smoked duck breast salad

delicate and juicy duck breast accompanied by strawberries served over freshly picked lettuce bouquet sprinkled with orange and honey auce.

26,00 Pln
230/40 g

Sałatka z roszponki i radicchio

podana z kozim serem i grillowaną pierś z kurczaka, oprószone chrupiącymi płatkami szynki parmeńskiej i owocami granatu, skropiona kremowym sosem balsamico.

Lamb's lettuce and radicchio salad

served with goat cheese, grilled chicken breast, crispy speck flakes and pomegranate fruit sprinkled with balsamic sauce.

24,00 Pln
240/30 g

Sałatka z wędzonym łososiem

serwowana z koprem włoskim i czerwonym grejfrutem polana sosem winno - malinowym.

Smoked salmon salad

smoked norwegian salmon served over fennel and red grapefruit salad sprinkled with raspberry sauce.

22,00 Pln
220/50 g

ZUPY / SOUPS

Żur na zakwasie razowo chrzanowym

*z dodatkiem pachnącego boczku i białej kiełbasy
podany ze świeżo wypiekany pieczywem.*

*Sour soup on whole wheat and horseradish sourdough
served with bacon from our smokehouse,
baked white sausage and freshly baked bread.*

11,00 Pln
250 ml

Zupa grzybowa z łazankami

*kremowa zupa z grzybów leśnych
z ciężką wiejskiej śmietany i łazankami.*

*Mushroom soup with łazanki
creamy soup made from forest mushroom
with a drop of cottage cream and łazanki noodles.*

11,00 Pln
250 ml

Rosół królewski

*klarowny rosół z kury podany w towarzystwie kołdunów
faszerowanych delikatną cielęciną.*

*Royal broth
chicken broth with kolduny (Lithuanian meat dumplings
filled with delicate veal meat).*

10,00 Pln
250 ml

Zupa pomidorowa z ryżem

delikatna zupa z pomidorów malinowych z dodatkiem aksamitnego ryżu.

*Tomato soup with rice
delicate tomato soup served with velvet rice.*

10,00 Pln
250 ml

MAKARONY & PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS

Makaron bavette all'amatriciana

*z dodatkiem wędzonego boczku, smażonej cebuli,
świeżego czosnku podany z ostrym sosem pomidorowym.*

20,00 Pln
180/140 g

Pasta bavette all'amatriciana

with smoked bacon, fried onion, fresh garlic and spicy tomato sauce.

Tagliatelle z suszonymi pomidorami

*z duszonymi liśćmi szpinaku i czosnkiem w kremowej
szacie śmietanowej.*

20,00 Pln
180/140 g

tagliatelle with dried tomatoes

*tagliatelle pasta wrapped with dried tomatoes,
stewed spinach leaves, garlic and creamy dressing.*

Duet pierogów

*duet pierogów naszego wyrobu (ruskie, z farszem z cielęciny)
w otoczce z kremowego sosu śmietanowo - kurkowego.*

16,00 Pln
300/50 g

Dumplings duo

*duo of home-made dumplings (ruskie and filled with veal meet)
in creamy chanterelle sauce.*

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Stek z polędwicy wołowej

*marynowany w sekretnych ziołach,
podany na grillowanej cukinii
z zapiekаныmi ziemniakami i sosem gorgonzola.*

Beef tenderloin steak

*previously marinated in secret herbs served over grilled zucchini
with baked potatoes and gorgonzola sauce.*

55,00 Pln
160/150/130 g

Soczyste kotlety z polędwiczki wieprzowej

*zapiekane z serem Emmentaler, szynką parmeńską, szpinakiem
oraz grillowanymi warzywami z dodatkiem opiekanych ziemniaków.*

Juicy pork tenderloin steaks

*baked with Emmentaler cheese, parma ham and spinach served with a delicate
butter sauce, grilled vegetables and baked potatoes.*

28,00 Pln
180/150/130 g

Grillowany filet z łososia

*podany na szpinaku z lekką nutką sosu cytrynowego
i ziemniakami w chrupiącej skórce.*

Grilled salmon fillet

*served over spinach with a light lemon sauce
flavour and crispy potatoes.*

30,00 Pln
190/60/130 g

Kotlet de volaille

*pierś z kurczaka nadziewana masłem, serwowana
z gotowanymi ziemniakami i marchewką duszoną na maśle.*

De volaille chop

*chicken breast filled with butter served
with boiled potatoes and simmer carrot.*

25,00 Pln
150/130/130 g

Polski kotlet schabowy

*kotlet schabowy panierowany lub sauté
podany z frytkami i surówkami z marchewki oraz z pora.*

Traditional polish pork chop

breaded or sauté served with chips, carrot and leek salad.

25,00 Pln
150/130/130 g

Filet z kurczaka

*grillowana pierś z kurczaka serwowana
z frytkami i surówką Coleslaw.*

Chicken fillet

grilled chicken breast served with chips and coleslaw salad.

25,00 Pln
150/130/130 g

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem

aromatyczny rosół z kury podany z domowym makaronem.

Chicken soup with pasta

aromatic chicken soup served with home - made pasta.

7,00 Pln
200 ml

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Filet z kurczaka

filet z kurczaka w kukurydzianej panierce

podany do wyboru z frytkami lub ziemniakami gotowanymi i mizerią ze świeżych ogórków.

Chicken fillet

fillet with french fries or boiled potatoes and fresh cucumber salad.

18,00 Pln
100/80/80 g

Klopsiki w sosie pomidorowym

delikatne klopsiki drobiowo - wieprzowe w sosie pomidorowym z domowymi kopytkami i surówką z kapusty pekińskiej.

Meatballs in tomatoe sauce

delicate chicken-pork meatballs in tomatoe sauce, served with potato dumplings and chinesee cabbage salad.

18,00 Pln
100/80/80 g

Spaghetti na trzy smaki

makaron spaghetti podany z sosem do wyboru:

bolońskim, jogurtowo - serowym lub szpinakowym.

Trio taste sphagetti

sphagetti served with one of three sauces: bolognese, cheese - youghurt and spinach.

15,00 Pln
250 g

DANIA NA SŁODKO / SWEET DISHES

Naleśniki

naleśniki (2 szt) podane do wyboru z kremem czekoladowym lub konfiturą owocową.

CREPES

crepes (2 pieces) served with chocolate cream or fruit jam.

9,00 Pln
80 g

Racuchy z jabłkiem

słodkie placuszki (3 szt) z jabłkami posypane cukrem pudrem z dodatkiem sosu owocowego lub czekoladowego.

Pancakes

sweet pancakes (3 pieces) with apples, sprinkled with caster sugar served with fruit or chocolate sauces.

11,00 Pln
100 g

DESERY / DESSERTS

Salatka owocowa

zdrowa i kolorowa sałatka z mixem owoców sezonowych.

Fruit salad

healthy and colourful salad with seasonal fruits.

10,00 Pln
100 g

Puchar lodowy

lody podane z owocami i bitą śmietaną.

Cup of ice creams

Ice creams served with fruits and whipped cream.

11,00 Pln
120 g

Crème brûlée

deser waniliowy uwieczony skarmelizowanym cukrem i jagodami.

Crème brûlée

vanilla dessert with caramelized sugar served with fresh fruits.

14,00 Pln
150 g

Szarlotka z polskiej antonówki

z dodatkiem cynamonu podana z lodami waniliowymi.

Apple pie

made polish apple, with vanilla ice cream and cinamon.

12,00 Pln
130/50 g

Delikatny mus z mascarpone

przeplatany masą pralinową podany w towarzystwie świeżych truskawek.

Delicate mascarpone mousse

with praline mass accompanied by fresh strawberries.

14,00 Pln
140/20 g

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

pepsi, peps light	5 Pln 0,2 l
mirinda, 7up, schweppes	5 Pln 0,2 l
woda górską natura (gazowana, niegazowana) mineral water (sparkling, still)	4 Pln 0,3 l
cisowianka perlage (gazowana, niegazowana) mineral water perlage (sparkling, still)	8 Pln 0,7 l
sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, pomidor juice (apple, orange, tomatoe, blackcurrants)	6 Pln 0,2 l
sok ze świeży wyciskanych owoców (cytryna, pomarańcz, grapefruit) freshly squeezed juice (lemon, orange, grapefruit)	12 Pln 0,2 l

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

HERBATA / TEA (black tea, earl grey, rooibos vanilla, menthe, green tea, sommerberrene)	8 Pln 400 ml
ESPRESSO	7 Pln 40 ml
KAWA CZARNA black coffee	7 Pln 160 ml
KAWA Z MLEKIEM white coffe	8 Pln 160 ml
CAPPUCCINO	8 Pln 200 ml
CAFFE LATTE	12 Pln 250 ml

WÓDKA / VODKA

FINLANDIA	10 Pln 4 cl
LUKSUSOWA	6 Pln 4 cl
WYBOROWA	7 Pln 4 cl
ŻUBRÓWKA	7 Pln 4 cl
ŻUBRÓWKA BIAŁA	6 Pln 4 cl

COGNAC & BRANDY

CAMUS	12 Pln 2 cl
HENNESY XO	35 Pln 2 cl
METAXA *****	12 Pln 4 cl

WHISKY / WHISKEY

BALLANTINES FINEST	15 Pln 4 cl
GRANT'S	14 Pln 4 cl
JAMESON	14 Pln 4 cl
JOHNY WALKER RED	15 Pln 4 cl
JOHNY WALKER BLACK	20 Pln 4 cl
GLENFIDDICH YO	27 Pln 4 cl
JACK DANIELS	20 Pln 4 cl

BOURBON & TEQUILA

JIM BEAM	15 Pln 4 cl
SAUZA TEQUILA (silver, gold)	12 / 14 Pln 4 cl

WERMUT & GIN

MARTINI bianco, rosso	15 Pln 10 cl
GORDON'S GIN	13 Pln 4 cl
GIN LUBUSKI	10 Pln 4 cl

LIKIER & RUM

MALIBU	12 Pln 4 cl
BACARDI SUPERIOR	12 Pln 4 cl
JAGERMAISTER	15 Pln 4 cl

PIWO / BEER

TYSKIE	7 / 10 Pln 0,33 l / 0,5 l
LECH	10 Pln 0,5 l
KSIĄŻĘCE pszeniczne, ciemne łagodne, czerwony lager, burgundowe	12 Pln 0,5 l
PILSNER	14 Pln 0,5 l
ŻUBR	8 Pln 0,5 l
LECH FREE	7 Pln 0,33 l
SOK DO PIWA / JUICE TO BEER malinowy, imbirowy / raspberry, ginger	1 Pln