



### **Panierowany camembert**

W towarzystwie bukietu kruchych sałat  
z delikatnym dressingiem żurawinowym

**16 Pln**  
60 / 80 g

*Breaded camembert in the company of a bunch of fragile lettuce  
with delicate cranberry dressing*

### **Krem z młodych porów**

Z wędzonym łososiem i serem twarogowym

**12 Pln**  
250 g

*Cream of young leeks with smoked salmon and cheese curd*

### **Pieczony filet z halibuta**

Podany na dyniowym risotto, z nutą chilli ,  
i sosem z pieczonych buraków

**33 Pln**  
140 / 120 / 100 g

*Roasted halibut fillet, served on pumpkin risotto  
with a hint of chilli sauce with roasted beets*

### **Mus z białej czekolady**

z żelką mango i świeżymi owocami

**14 Pln**  
150 g

*White chocolate mousse with mango jelly and fresh fruit*



## 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 wypiekanym 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 wiejską śmietaną 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 łososa**

*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 góraska 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