



RESTAURANT

MENU

LUNCH~DINNER~DESSERT

**Informacje o gramaturach i alergenach dostępne na życzenie.
Information about weights and allergens available on request.**

**Podane ceny zawierają podatek VAT.
All our prices include VAT.**

**Serwis nie jest wliczony.
Servis charge is not included.**

**Czas oczekiwania na dania może się wydłużyć w przypadku dużej ilości kolacji grupowych.
Actual waiting time can differ from the expected one due to serving big groups at the same time**

Przystawki

Starters

Tatar z buraka z crème fraiche, majonezem domowym i serem kozim z czarnuszką

Beetroot tartar with creme fraiche, homemade mayonaise and goat cheese with black seed

27,00 PLN



Krewetki na salsie z rukolą na bagietce

Shrimps with salsa, rocket salad and baquette

31,00 PLN

Zupy Soups

Krem z pieczonych pomidorów z pianką bazyliową i grzankami

Cream of roasted tomatoes with basil foam and croutons

17,00 PLN

Żurek z grzybami i białą kiełbasą

Sour rye soup with mushrooms and white sausage

19,00 PLN



Sałatki Salads

Klasyczna sałatka Cezar z sałatą rzymską, kurczakiem, plasterkami boczku oraz grzankami i sosem z anchoise
Classic Caesar salad with romaine lettuce, chicken, slices of bacon, croutons and anchovy sauce

39,00 PLN

Sałatka Cezar z sałatą rzymską, krewetkami, pomidorkami koktajlowymi oraz grzankami i sosem z anchoise
Caesar salad with romaine lettuce, shrimps, cherry tomatoes, croutons and anchovy sauce

44,00 PLN

Sałatka z kaczką, gruszką i pomarańczą
Salad with duck, pear and orange

39,00 PLN



Dania główne

Main courses

Antrykot sezonowany z kolbą kukurydzy, ziemniakiem z bryndzą i domowym sosem BBQ

Entrecôte beef steak with corncob, potato with sheep cheese and homemade BBQ sauce

69,00 PLN



Policzki wołowe z kaszą pęczak, musem z marchewki, jarmużem i sosem porto

Beef cheek with pearl barley, carrot mouse, curly kale and sauce with Porto

55,00 PLN

Schab wieprzowy z kością, ziemniakiem pieczonym, sosem chimichuri, porem i duszoną marchewką

Pork loin with bone with roasted potato, chimichuri sauce, leek and braised carrot

53,00 PLN



Sandacz na kaszy jaglanej z miodem pitnym i sosem kurkowym

Zander with millet groats with mead and chanterelle sauce

52,00 PLN



Filet z kurczaka z kuskusem orzechowym z miętą i kalafiorem w czarnym sezamie

Chicken fillet with nuts cuscus with mint and cauliflower with black sesame seeds

45,00 PLN



Burger wołowy z domową bułką, boczkiem, pomidorem, ogórkiem, marynowaną cebulą i sałatą, frytkami i sosem czosnkowym

Beef burger with homemade roll, bacon, tomatoe, cucumber, marinated onion, salad, french fries and garlic sauce

39,00 PLN

Pierogi własnego wyrobu Homemade dumplings

Pierogi ruskie okraszone cebulką smażoną
Potato and cheese dumplings with fried onion

22,00 PLN



**Pierogi z kozim serem i szpinakiem, consome z palonej
cebuli, creme fraiche**



Dumplings with goat cheese and spinach, fried onion consome
and creme fraiche

28,00 PLN



Desery

Desserts

Skomponuj swoje lody (wyłącznie z naturalnych składników) / Compose your own ice cream (only from natural ingredients)	
Świeże owoce z bitą śmietaną / fresh fruits with whipped cream (100 g)	6,00 PLN
lody(1 gałka = 50 g): zapytaj o dostępne smaki / ice cream (50 g): ask about flavour	6,00 PLN
Tarta kokosowa z czekoladą i karmelizowanym ananase Coconut tart with chocolate and caramelize pineapple	15,00 PLN
	
Trzykolorowy torcik czekoladowy z gąbką Three-colour chocolate cake with sponge	21,00 PLN
	
Panna cotta orzechowa z solonym karmelem Nuts panna cotta with salted caramel	17,00 PLN
	