

Restaurant menu

LUNCH - DINNER - DESSERT

Przystawki Starters

Krewetki na maśle z czosnkiem i białym winem, świeżym szpinakiem i domowym pieczywem

Prawns with butter, garlic and white wine, fresh spinach and homemade bread

45,00 PLN

VEG Ciasto filo w trzech smakach, podane na sałacie z malinowym winegretem

Filo pastry in three flavors, served on a salad with raspberry vinaigrette

26,00 PLN

Dania główne Main courses

Noodle z kurczakiem w sosie hoisin z chrupiącymi warzywami

Noodles with chicken in hoisin sauce and crispy vegetables

42,00 PLN

Konfitowane udko z kaczki z puree z pasternaka, smażoną dynią, flambirowaną śliwką i owocowym sosem demi glase

Confit duck leg with parsnip puree, fried pumpkin, flambéed plum and fruity demi glase sauce

58,00 PLN

Policzki wołowe z gnocchi, marchewką i bobem

Beef cheeks with gnocchi, carrots and broad beans

56,00 PLN

Pierogi Domowe Homemade Dumplings

VEG Pierogi ruskie okraszone smażoną cebulą

Potato and cheese dumplings with fried onion

28,00 PLN

Pierogi z mięsem okraszone smażoną cebulą

Meat dumplings with fried onion

30,00 PLN

VEG Pierogi ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta

Dumplings stuffed with spinach, sun-dried tomatoes and feta

32,00 PLN

VEG Pierogi na słodko z serem, malinami i słodką śmietaną

Sweet dumplings with cheese, raspberries and sweet cream

26,00 PLN

Zupy Soups

Żurek z jajkiem, grzybami, białą kiełbasą i pieczywem

Sour rye soup with an egg, mushrooms, white sausage and bread

25,00 PLN

VEG Krem z pieczonych pomidorów z grzankami i kwaśną śmietaną

Cream of roasted tomatoes with croutons and sour cream

25,00 PLN

Dania główne Main courses

Burger wołowy z boczkiem, cebulą, ogórkiem konserwowym, pomidorem i serem cheddar

Beef burger with bacon, onion, pickled cucumber, tomato and cheddar cheese

49,00 PLN

Łosoś z czarną soczewicą i kaparami, salsą z pieczonej papryki i kompresowanym burakiem

Salmon with black lentils and capers, roasted pepper salsa and compressed beetroot

59,00 PLN

Salata Cezar z kurczakiem, plastrami boczku, grzankami i sosem anchoise

Cesar salad with chicken, slices of bacon, croutons and anchovy sauce

39,00 PLN

Desery Desserts

Krem kataloński

Catalan cream

25,00 PLN

Suflet czekoladowy z gałką lodów śmietankowych

Chocolate soufflé with a scoop of cream ice-cream

25,00 PLN