



menu

Szef kuchni poleca

Chef recommends

Plastry golonki na puree

*z ciecierzycy z sosem chrzanowym
i piklowanymi ogórkami*

*Hock slices on the garbanzo bean puree
with horse-radish gravy and gherkin cucumber.*

200g/180g/50ml/70g - **39 zł**

Krem z pieczonego manioku

z dorszem na chrupko i oliwą pietruszkową

*Cream made of baked maniok with
crispy cod fish and parsley oil*

300 ml - **17 zł**

Chrupiące churros z cukrem pudrem

czekoladą z chili i bitą śmietaną z nutą truskawek

*Crispy churros with icing sugar, chilli
chocolate and strawberry whipped cream.*

130g/50ml/20g/20ml - **17 zł**

Salaty i przekąski zimne

Lettuce and cold snacks

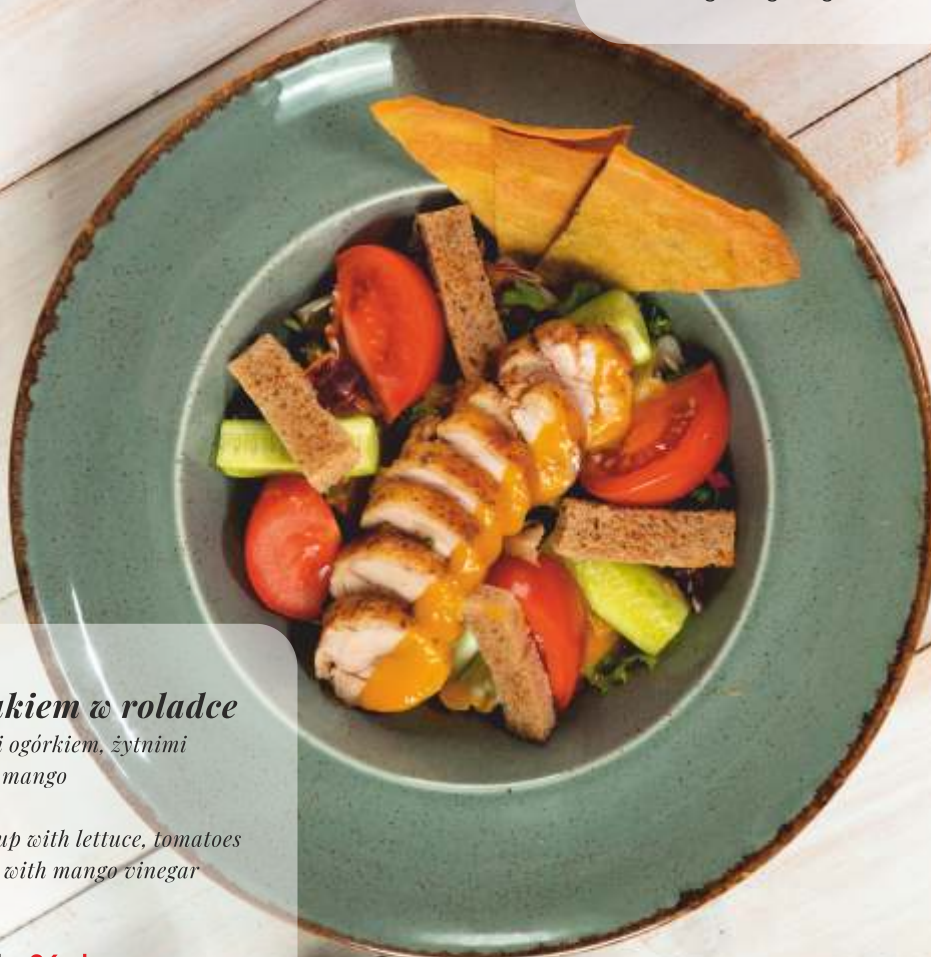


Tatar z młodej wołowiny

z piklami, anchois, kaparami i wędzoną słoniną z Mangalicy

Tartar made of young beef with pickles, anchios, capers and smoky bacon from Mangalica

200g/80g/10g - **30 zł**



Salatka z kurczakiem w roladce

na salatach z pomidorem i ogórkiem, żytnimi grzankami i winegretem z mango

Chicken salad in the roll-up with lettuce, tomatoes and cucumbers, rye toasts with mango vinegar on white wine

80g/100g/80g/70ml - **26 zł**



Salatka z marynowanym łososiem

*z oliwkami i papryką z grilla w sosie
z korniszonami i anchois*

*Salad with pickled salmon and olives and grilled
paprika on sauce with pickled cucumbers
and anchois*

80g/100g/25g/80g/80 ml - **28 zł**

Mix салат z pieczonym burakiem

*serem korycińskim, pomarańczą, orzechami
i sosem balsamico z gorczycą*

*Salad mix with baked beetroot, „Koryciński” cheese,
oranges, nuts with balsamic gravy and mustard sauce*

80g/80g/60g/30g/30 ml - **26 zł**

Przekąski gorące

Hot snacks

Krewetki atlantyckie smażone

*z czosnkiem, szpinakiem
i paskami kumpiaka podlaskiego*

*Atlantic prawns fried with garlic,
spinach and slices of „kumpiak podlaski”.*

200g/20ml/10g/60 g - **29 zł**

Burger wołowy w gorącej bulce

z warzywami na salatach z sosami i frytkami

*Beef burger in hot roll with vegetables
on salads with gravy and chips*

100g/200g/60g/200 g - **24 zł**

Pierogi z cielęciną

*na brokułach duszonych z borowikami
w śmietanie*

*Veal dumplings with broccoli braised
with porcini mushrooms in cream*

80g/100g/25g/80g/80 ml - **28 zł**

Zupy

Soups



Gąski marynowane w barszczu

z ziemniaczanym puree i chipsem z kindziuka

Chevalier mushrooms on beetroot soup with potatoes puree and kindziuk crisp

300ml - **19 zł**



Krem z pomidorów

z chrupkim kalafiozem i chiffonade z pietruszki

Tomatoes butter cream with crispy cauliflower and chiffonade of parsley

300ml, 50g - **16 zł**
Serwowany z dzbanka



Rosół staropolski

z warzywnym makaronem, cresti di gallo i cielęcymi klopsikami

Old-Polish broth with vegetables pasta, cresti di gallo and veal meatballs

300ml - **18 zł**
Serwowany z dzbanka



Zupa z ryb wędzonych i morskich

na maślanie z pomidorami i homarcem

Soup made of smoked fish on buttermilk with tomatoes and Norway lobster

300g - **20 zł**



Dania z mięsa wieprzowina, drób, wołowina

Meat course pork, poultry, beef

Tandaryzowany stek z rostbefu

w redukcji czerwonego wina na pieczonych ziemniakach z serem i bukietem surówek

Tandardized beefsteak striploin in red wine served on roasted potatoes, cheese and salad bouquet

350g/80ml/18g/150g - **65 zł**

Cielęcina w paskach duszona

z bocznikami w sosie z plackami ziemniaczanymi i brukselką w maśle

Veal in flakes - braised with oyster mushrooms served with potato pancakes and brussels sprout on butter

180g/5g/160g/150g - **40 zł**

Żeberka wieprzowe, marynowane

dlugo pieczone w ostrym sosie na uciuranych ziemniakach z buraczkami i brzoskwinia

Ribs pork, long-baked in hot sauce served on grated potatoes and beets with peach

200g/80ml/200g/150g - **42 zł**

Schabowy z kością na chrupko

smażony z uciuranych ziemniakami i zasmażaną kapustą z suszonymi grzybami

Crispy pork chopfried with grated potatoes and fried cabbage with dried mushrooms.

200g/18g/180g - **30 zł**



Policzki wieprzowe duszone w sosie

na kluskach półfrancuskich i salacie z brokuł i suszonych pomidorów

*Pork cheeks braised with gravy and vegetables
on half-french noodles and salad with broccoli and dried tomatoes*

180g/80ml/150g/150g - **39 zł**

Filet z młodej kaczki z jeżynami

*w sosie, naleśnikiem z jabłkami i cynamonem,
fasolką szparagową z ziołami i pomarańczą*

*Young duck filet with blackberries and gravy,
pancakes with apples and cinnamon, green beans
with herbs and orange*

250g/80ml/180g/150g - **48 zł**

Udo z marynowanego kurczaka w ciemnym sosie

z polentą, kapustą pekińską w beszamelu i popcornem

*Drumstick from pickled chicken in dark gravy
with polenta, chinese cabbage in bechamel and popcorn.*

220g/80ml/150g/150g - **36 zł**

Makarony

Pasta



Bucatini w pomidorach

z kawałkami pancetty, anchois i płatkami pecorino

Bucatini in tomatoes with bites of pancetta, anchois with flakes of pecorino

300g - **28 zł**



Tagliatelle z czosnkiem

ostrą papryczką, oliwą z oliwek i natką pietruszki

Tagliatelle with garlic, hot paprika, olive oil and parsley

300g - **26 zł**

Dania z ryb

Fish food

Filet z łososia pieczony

*z ziołami na risotto z szafranem i kalaflorem
romanesco po polsku*

*Salmon filet baked with herbs served
on risotto with saffron and romanesco cauliflower*

180g/200g/150g - **45 zł**



Koryfena pieczona z krojonymi warzywami

*z pieca, sosem śmietanowo - ziołowym
i ziemniaki w boczku*

*Baked coryfena fish with chop vegetables
served from store, creamy-herbal potatoes
in bacon*

180g/150g/150 g - **42 zł**



Dorsz bałtycki

*na chrupko smażony z frytkami
i bukietem surówek*

*Crispy Baltic codfish fried with fries
and banquet of salads*

150g/150g/150g - **35 zł**



Dania dla dzieci

Kinder menu

Rosół staropolski

z ciekim makaronem i warzywami

*Old Polish broth with slight pasta
and vegetables*

200ml - **12 zł**

Długi makaron

*w sosie pomidorowym z klopsikami
cielecy*

*Long pasta in tomato sauce
with veal meat balls*

100g/80ml/50g - **20 zł**

Naleśniki z serem

*lub jabłkami smażone z sosem owocowym
i bitą śmietaną*

*Pancakes with curd cheese or apples fried
with whipped cream and fruity sauce*

250g - **18 zł**

Chrupiący filecik z kurczaka

z frytkami i mizerią

*Crispy chicken fillet with fries
and banquet of salads*

80g/100g/80g - **19 zł**

Owocowe lody

z kremową śmietaną i owocowym sosem

Fruity ice cream with cream and fruity sauce

160g - **15 zł**

Desery

Desserts

Mus czekoladowy

z marynowaną gruszką, żelem różanym i kruszonką z chałwy

Chocolate mousse with pickled pear, gel and crumbled haluah

19 zł

Wegańska beza

z aquafaby z kremem waniliowo – dyniowym i owocami

Vegan Meringue made of aquafaba with vanilla-pumpkin cream and fruit

20 zł

Szarlotka własnego wypieku

z nutą śliwek i lodami z żubrówką

Own-baked traditional apple pie with note of plum served with ice-cream and „Żubrówka”

20 zł

Napoje

Drinks

zimne napoje

Sok Cappy pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy 250ml	6zł
Coca Cola 250ml/850ml	6zł/12zł
Coca Cola Zero 250ml	6zł
Sprite 250ml/850ml	6zł/12zł
Fanta 250ml/850ml	6zł/12zł
Tonic Kinley 250ml	6zł
Fuze Tea 250ml	6zł
Woda Kropla Delice gazowana 330ml	5zł
Woda Kropla Beskidu niegazowana 330ml	5zł
Karafka soku jabłkowego, pomarańczowego, porzeczkowego 1l	11zł
Karafka wody gazowanej/niegazowanej 1l	9zł
Sok świeżo wyciskany 300ml	18zł
Red Bull 250ml	10zł
Coca-Cola Energy 250ml	8zł
Burn 250ml	6zł

Napoje gorące

Espresso 40ml	8zł
Espresso duże 80ml	11zł
Kawa Latte/z syropem/z alkoholem 200ml	12zł/14zł/26zł
Kawa mrożona 350ml	18zł
Capuccino 200ml	8zł
Herbata czarna/zielona/owocowa 250ml	7zł
Herbata rozgrzewająca mirabelka 330ml	18zł
Herbata rozgrzewająca z płatkami róży 330ml	20zł

Alkohole

Alcohols

Piwo

Książęce złote pszeniczne beczka 300ml/500ml	6zł/8zł
Tyskie Gronie beczka 300ml/500ml	5,5zł/7zł
Książęce czerwony lager/ciemne łagodne 500ml	9zł
Żywiec 500ml	8zł
Pilsner Urquell 500ml	10zł
Lech Free 500ml	8zł
Lech Free z limonką 330ml	5zł

Wódka

Wyborowa 40ml/0,5l/0,7l	8zł/60zł/70zł
Finlandia 40ml/0,5l/0,7l	9zł/70zł/100zł
Absolut 40ml/0,5l/0,7l	9zł/70zł/100zł
Stumbras 40ml/0,5l/0,7l	9zł/70zł/100zł
Nemiroff 40ml/0,5l/0,7l	9zł/70zł/100zł
Belvedere 40ml/0,5l/0,7l	19zł/150zł/180zł

Whisky/ Brandy/ Koniak

Jack Daniels 40ml/0,5l/0,7l	14zł/110zł/140zł
Ballantines 40ml/0,7l	12zł/120zł
Chivas Regal 12YO 40ml/0,7l	18zł/170zł
Chivas Regal 15YO 40ml/0,7l	25zł/240zł
Stock 84 40ml	13zł
Metaxa 5* 40ml	15zł
Metaxa 7* 40ml	17zł

Lemoniady, Koktajle, Smoothie, Mrożone Herbaty

Lemoniada ananasowa

4 kości lodu
2 plastry cytryny
2 plastry limonki
5 liści mięty
40ml syropu ananas
20ml soku z cytryny
150ml wody gazowanej

350ml - **12 zł**



Lemoniada zielone jabłko

4 kości lodu
2 plastry cytryny
2 plastry limonki
5 liści mięty
20g kawioru limonkowego
40ml syropu zielone jabłko
20ml soku z cytryny
150ml wody gazowanej

350ml - **12 zł**

Smoothie owoce lasu

6 kości lodu
300g owoców
25ml syropu cukrowego

380ml - **18 zł**



Koktajl Oreo

10 kości lodu
100ml mleka
100ml śmietanki 31%
4 ciastka oreo
20ml syropu waniliowego
bita śmietana

380ml - **20 zł**

Herbata mrożona czarna

4 kości lodu
plaster cytryny
plaster limonki
2 liście mięty
250 ml naparu z herbaty czarnej

350ml - **10 zł**



Herbata mrożona zielona

4 kości lodu
plaster cytryny
plaster limonki
4 liście mięty
250 ml naparu z herbaty zielonej

350ml - **10 zł**

Drinki

Drinks



Blue Pineapple

6 kości lodu
40ml malibu
20ml rum
10ml blue curacao
160ml sok ananasowy

350ml - **22 zł**

Jagerbomb

6 kości lodu,
4 plastry cytryny,
40ml Jagermeister,
250ml Red Bull

330ml - **22 zł**



Wild Mandarin

4 kości lodu
plaster mandarynki
40ml whisky
20ml soku z cytryny
40ml syropu mandarynka
2 dash bitters pomarańczowy

120ml - **20 zł**



Sulbin Margarita

80g puchu lodowego
40ml Tequila
20ml triple sec
20ml sok z cytryny
20ml syrop arbuzy
20g kawioru truskawkowego

220ml - **22 zł**



