

MENU

**RESTAURACJA CZYNNA W GODZINACH
PONIEDZIAŁEK – PIĄTEK 10.00-22.00
SOBOTA – NIEDZIELA 12.00-20.00**

WSZYSTKIE PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.



PRYZYSTAWKI

APPETIZERS

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA JABŁKACH I CZERWONEJ CEBULI, PODANA ZE SŁONECZNIKOWYM CIASTECZKIEM <i>POULTRY LIVER ON APPLES AND RED ONION, SERVED WITH SUNFLOWER SEED COOKIE</i>	16,00 zł
OZORY WIEPRZOWE NA ŚWIEŻYM OGÓRKU Z SOSEM ŻURAWINOWYM <i>PORK TONGS WITH FRESH CUCUMBER AND CRANBERRY SAUCE</i>	18,00 zł
SIEKANY TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z PRZEPIÓRCZYM JAJKIEM W TOWARZYSTWIE CEBULKI, OGÓRKÓW, KAPARÓW I GRZYBKÓW <i>BEEF LOIN TARTARE WITH QUAIL EGG, ONION, CUCUMBER, MUSHROOMS AND CAPERS</i>	26,00 zł
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z DODATKIEM SUSZONYCH POMIDORÓW, KAPARÓW, RUCOLI ORAZ PARMEZANEM, SKROPIONE MARYNOWANĄ OLIWĄ <i>BEEF CARPPACIO WITH DRIED TOMATOES, CAPERS, ARUGULA AND PARMESAN CHEESE, DRIZZLED WITH MARINATED OLIVE OIL</i>	26,00 zł

SALATY

SALADS

SALATKA Z KREWETKAMI I MANGO Z SOSEM „CEZAR” <i>SALAD WITH SHRIMPS AND MANGO WITH "CAESAR" SAUCE</i>	28,00 zł
SALATY Z DROBIOWYMI ŻOŁĄDKAMI I SOSEM ŻURAWINOWYM <i>SALAD WITH CHICKEN STOMACHS AND CRANBERRY SAUCE</i>	21,00 zł
SALATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, RUCOLĄ, POMIDORAMI I OGÓRKIEM, PODANA Z PESTKAMI SŁONECZNIKA, SKROPIONA SOSEM KOKTAJLOWYM <i>SALAD WITH GRILLED CHICKEN, ARUGULA, TOMATOES AND CUCUMBER, SERVED WITH SUNFLOWER SEEDS, DRIZZLED WITH COCKTAIL SAUCE</i>	19,00 zł
SALATKA „WIEJSKA” (Z JARMUŻEM, BOCZKIEM I OGÓRKIEM KONSERWOWYM) <i>"RURAL" SALAD (WITH KALE, BACON AND PICKLED CUCUMBER)</i>	18,00 zł

ZUPY

SOUPS

STAROPOLSKI ŻUREK Z JAJKIEM <i>OLD-POLISH SOUR RYE SOUP WITH AN EGG</i>	12,00 zł
ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI ŚLĄSKIMI <i>MUSHROOM SOUP WITH POTATO NOODLES</i>	12,00 zł
TRADYCYJNE PIELMIENI W ROSOLE <i>PELMENI (TRADITIONAL UKRAINIAN DUMPLINGS) IN BROTH</i>	12,00 zł
ZUPA KREM POMIDOROWO – KOKOSOWY Z KREWETKAMI <i>TOMATO AND COCONUT CREAM SOUP WITH SHRIMPS</i>	12,00 zł

DANIA MĄCZNE

PASTAS

WYKWINTNE PIEROGI ZE SZPINAKIEM I AROMATYCZNYMI KURKAMI Z SOSEM GORGONZOLA <i>EXQUISITE DUMPLINGS WITH SPINACH AND AROMATIC MUSHROOMS WITH GORGONZOLA SAUCE</i>	18,00 zł
CARBONARA Z CZIPSAMI Z CHORIZO I JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM (SOUS VIDE) <i>CARBONARA WITH CHORIZO CHIPS AND A QUAIL EGG (SOUS VIDE)</i>	20,00 zł
LASAGNE Z SOSEM BOLOGNESE I OLEJEM BAZYLIOWYM <i>LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE AND BASIL OIL</i>	21,00 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

DELIKATNY KOTLET DE VOLAILLE, PODANY Z MAŚLANYM PUREE, MINI MARCHEWKĄ I GROSZKIEM CUKROWYM <i>DELICATE CUTLET DE VOLAILLE, SERVED WITH BUTTER PUREE, MINI CARROT AND SUGAR PEAS</i>	24,00 zł
ROLADKI DROBIOWE FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI I POREM OTULONE SOSEM ŚMIETANOWYM, PODANE NA MAŚLANYM PUREE Z CUKROWYM GROSZKIEM I MARCHEWKĄ <i>ROULADE OF CHICKEN STUFFED WITH SUN-DRIED TOMATO AND LEEK WRAPPED IN CREAM SAUCE, SERVED ON BUTTER PUREE, SWEET PEAS AND CARROT</i>	26,00 zł
PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA LEŚNYMI KURKAMI I OTULONA BEKONEM, PODANA NA LANYCH KLUSKACH ORAZ PAPRYKOWEJ SALSIE <i>CHICKEN BREAST STUFFED WITH FOREST MUSHROOMS AND WRAPPED IN BACON, SERVED ON CAST DUMPLINGS AND PAPRIKA SALSA</i>	28,00 zł
ZŁOCISTY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ PODANY NA PUREE ZIEMNIACZANYM ORAZ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ <i>PORK CHOP WITH BONE, SERVED WITH MASHED POTATOES AND CABBAGE</i>	27,00 zł
ROLADKA DROBIOWA ZE SZPARAGAMI, MAŚLANYM PUREE I SOSEM KOLENDROWYM <i>POULTRY ROULADE WITH ASPARAGUS, BUTTER PUREE AND CORIANDER SAUCE</i>	29,00 zł
GRILLOWANA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA NA MAŚLANYM PUREE, PODANA Z CHRUPIĄCĄ SURÓWKĄ <i>GRILLED PORK TENDERLOIN WITH POTATO PUREE, SERVED WITH A CRISPY SALAD</i>	32,00 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z JAŁOWCEM I TYMIANKIEM, PODANA Z KLUSKAMI
ŚLĄSKIMI, JABŁKAMI ORAZ SOSEM ŚMIETANOWYM Z BOCZKIEM 33,00 zł
*PORK TENDERLOIN WITH JUNIPER AND THYME, SERVED WITH NOODLES,
APPLES AND CREAM SAUCE WITH BACON*

AROMATYCZNE ZRAZY WOŁOWE, PODANE NA GRYCZANYM KASZOTTO
ORAZ SAŁATKĄ Z KISZONEGO OGÓRKA 34,00 zł
BEEF ROULADES SERVED WITH BUCKWHEAT AND PICKLED CUCUMBER SALAD

ŁOSOŚ SMAŻONY PODANY NA ASSIETTE Z KALAFIORA (KALAFIOR W TRZECH ODSŁONACH:
PIECZONY, PRZESMAŻANY I W FORMIE PURE Z WANILIĄ) 39,00 zł
*FRIED SALMON SERVED ON ASSIETTE WITH CAULIFLOWER (CAULIFLOWER IN THREE VERSIONS:
BAKED, FRIED AND MASHED WITH A LITTLE VANILLA TWIST)*

HALIBUT SMAŻONY, PODANY NA SOFFRITTO I PUREE PIETRUSZKOWYM Z SOSEM
CYTRYNOWO - MIĘTOWYM 44,00 zł
FRIED HALIBUT, SERVED ON soffritto AND PARSLEY PUREE WITH LEMON-MINT SAUCE

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ, Z PIECZONYMI TALARKAMI ZIEMNIAKÓW,
PODANY NA PAPRYKOWEJ SALSIE 63,00 zł
SIRLOIN STEAK SERVED WITH ROASTED POTATO SLICES, SERVED ON PAPRIKA SALSA

DESERY DESSERT

DESER LODOWY Z OWOCAMI <i>ICE CREAM DESSERT WITH FRUITS</i>	12,00 zł
SMAŻONE SERNICZKI PODANE Z OWOCAMI I GAŁKĄ LODÓW <i>FRIED CHEESE CAKES, SERVED WITH FRUITS AND A SCOOP OF ICE CREAM</i>	12,00 zł
SUFLET CZEKOLADOWY <i>CHOCOLATE SOUFFLE</i>	12,00 zł

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

ESPRESSO (50 ML)	6,00 zł
ESPRESSO DOPPIO (100 ML)	8,00 zł
BLACK COFFEE (200 ML)	6,50 zł
BIG BLACK COFFEE (280 ML)	7,00 zł
AMERICANO (280 ML)	7,00 zł
CAPPUCCINO (200 ML)	7,00 zł
LATTE MACCHIATO (200 ML)	9,00 zł
HERBATA (300 ML) <i>TEA</i>	8,00 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

SOKI OWOCOWE:

4,50 zł

- POMARAŃCZOWY,
- JABŁKOWY,
- GRAPEFRUITOWY,
- Z CZARNEJ PORZECZKI,
- POMIDOROWY.

JUICES:

- *ORANGE,*
- *APPLE,*
- *GRAPEFRUIT,*
- *BLACKCURRANT,*
- *TOMATO.*

PEPSI, 7-UP, MIRINDA

4,50 zł

FIZZY DRINKS

WODA MINERALNA GAZOWANA/NIEGAZOWANA

4,00 zł

MINERAL WATER (CARBONATED / STILL)

SOK WYCISKANY ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY

14,00 zł

FRESH ORANGE JUICE