

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>	17,00 zł
JABŁKOWE RISOTTO PODANE Z GRILLOWANYM INDYKIEM <i>APPLE RISOTTO SERVED WITH GRILLED TURKEY</i>	24,00 zł
SIEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PRZEPIÓRCZYM JAJKIEM W TOWARZYSTWIE CEBULKI, OGÓRKÓW, KAPARÓW I GRZYBKÓW <i>BEEF LOIN TARTARE WITH QUAIL EGG, ONION, CUCUMBER, MUSHROOMS AND CAPERS</i>	28,00 zł
CARPACCIO Z POŁĘDWICY 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>	28,00 zł

SALATY

SALADS

SALATKA Z KREWETKAMI I MANGO Z SOSEM „CEZAR” <i>SALAD WITH SHRIMPS AND MANGO WITH "CAESAR" SAUCE</i>	29,00 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>	21,00 zł
SALATKA „GRECKA” (Z SEREM FETA) <i>"GREEK" SALAD (WITH FETA CHEESE)</i>	19,00 zł

ZUPY

SOUPS

STAROPOLSKI ŻUREK Z JAJKIEM <i>OLD-POLISH SOUR RYE SOUP WITH AN EGG</i>	13,00 zł
ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI ŚLĄSKIMI <i>MUSHROOM SOUP WITH POTATO NOODLES</i>	13,00 zł
TRADYCYJNE PIELMIENI W ROSOLE <i>PELMENI (TRADITIONAL UKRAINIAN DUMPLINGS) IN BROTH</i>	13,00 zł
ZUPA MINISTRONE (WŁOSKA ZUPA WARZYWNA OPRÓSZONA PARMEZANEM) <i>MINISTRONE SOUP (ITALIAN VEGETABLE SOUP SPRINKLED WITH PARMESAN CHEESE)</i>	13,00 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>	19,00 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>	28,00 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>	28,00 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>	30,00 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>	29,00 zł
ROLADKA Z KURZEGO UDKA PODANA Z BAZYLIOWYM PUREE I CZERWONĄ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ <i>ROULADE OF CHICKEN LEG SERVED WITH BASIL PUREE AND FRIED RED CABBAGE</i>	32,00 zł
GRILLOWANA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA NA MAŚLANYM PUREE, PODANA Z CHRUPIĄCĄ SURÓWKĄ <i>GRILLED PORK TENDERLOIN WITH POTATO PUREE, SERVED WITH A CRISPY SALAD</i>	34,00 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

ROLADKA WIEPRZOWA Z PIECZARKAMI, PODANA Z TRUFLOWYM PUREE
ORAZ SMAŻONĄ MINI-MARCHEWKĄ 35,00 zł
*PORK ROULADE WITH MUSHROOMS, SERVED WITH TRUFFLE PUREE
AND FRIED MINI-CARROT*

AROMATYCZNE ZRAZY WOŁOWE, PODANE NA GRYCZANYM KASZOTTO
ORAZ SAŁATKĄ Z KISZONEGO OGÓRKA 35,00 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)*

SANDACZ NA PARZE, SERWOWANY Z TAGLIATELLE Z CUKINII I KASZĄ BULGUR 44,00 zł
STEAMED ZANDER SERVED WITH ZUCCHINI TAGLIATELLE AND BULGUR GROATS

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, Z PIECZONYMI TALARKAMI ZIEMNIAKÓW,
PODANY NA PAPRYKOWEJ SALSIE 65,00 zł
SIRLOIN STEAK SERVED WITH ROASTED POTATO SLICES, SERVED ON PAPRIKA SALSA

DESERY

DESSERT

AROMATYCZNA GRUSZKA (GOTOWANA W HERBACIE) W SOSIE CZEKOLADOWYM <i>AROMATIC PEAR (COOKED IN TEA) IN CHOCOLATE SAUCE</i>	14,00 zł
SMAŻONE SERNICZKI PODANE Z OWOCAMI I GAŁKĄ LODÓW <i>FRIED CHEESE CAKES, SERVED WITH FRUITS AND A SCOOP OF ICE CREAM</i>	13,00 zł
SUFLET CZEKOLADOWY <i>CHOCOLATE SOUFFLE</i>	13,00 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