

Przystawki Appetizers

Siekany tatar z polędwicy wołowej z jajkiem i grzankami <i>Beef loin tartare with an egg and toast</i>	34,00 zł
Sałaty z indykiem, mozzarellą i rodzynkami, skropione balsamicznym sosem <i>Lettuce with turkey, mozzarella, and raisins, sprinkled with balsamic sauce</i>	29,00 zł
Bajgiel z włoską pancettą, rukolą i pomidorkami <i>Bagel with Italian pancetta, arugula and cherry tomatoes</i>	25,00 zł

Zupy Soups

Tradycyjny żurek z jajkiem i pieczywem <i>Sour rye soup with bread and egg</i>	16,00 zł
Zupa krem z cukinii, podana z grzaneczką, skropiona oliwą chili <i>Zucchini cream soup, served with toast, sprinkled with chili oil</i>	16,00 zł
Domowy rosół z makaronem <i>Chicken broth with noodles</i>	13,00 zł

Dania mączne Flour dishes

Kluski leniwe na żelu owocowym z karmelizowanym cukrem trzcinowym <i>„Lazy dumplings” on fruit gel with caramelized cane sugar</i>	19,00 zł
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti alla carbonara</i>	29,00 zł
Zestaw pierogów faszerowanych – szarpaną kaczką, mięsem mielonym oraz farszem ziemniaczanym <i>A set of stuffed dumplings - pulled duck, minced meat and potato stuffing</i>	25,00 zł

Dania główne

Main course

Gulasz wołowy (a'la wołowina po burgundzku) z grillowanym pieczywem <i>Beef stew (a'la BOEUF BOURGUIGNON) with grilled bread</i>	38,00 zł
Złocisty kotlet schabowy z kością podany z ziemniakami zapiekanymi i zasmażaną kapustą <i>Pork chop with bone, served with roasted potatoes and sour cabbage</i>	32,00 zł
Delikatny kotlet de volaille, podany z puree ziemniaczanym, słodkim groszkiem i marynowaną cukinią <i>Delicate cutlet de volaille, served with mashed potatoes, sweet peas and marinated zucchini</i>	33,00 zł
Burger z szarpaną wołowiną i frytkami z batata <i>Pulled beef burger with sweet potato fries</i>	34,00 zł
Polędwiczka wieprzowa zapiekana w boczku, podana z puree ziemniaczanym i surówką z marchwi, skropiona sosem pieprzowym <i>Pork tenderloin baked in bacon, served with mashed potatoes and carrot salad, sprinkled with pepper sauce</i>	47,00 zł
Łosoś zapiekany pod pierzyną, podany z kluskami z batata i groszkiem cukrowym <i>Salmon baked under quilt, served with sweet potato dumplings and sugar peas</i>	46,00 zł
Kotlet de volaille z dorsza, podany z puree ziemniaczanym z truflami oraz słodkim groszkiem <i>Delicate cutlet de volaille, served with mashed potatoes, sweet peas and marinated zucchini</i>	37,00 zł
Pierś z kaczki z kluskami z batata, sosem żurawinowym i zakręconą cukinią <i>Duck breast with sweet potato dumplings, cranberry sauce and twisted zucchini</i>	45,00 zł

Desery Dessert

Profiterolki z kremem na bazie twarogu i białej czekolady <i>Creampuff with cream based on cottage cheese and white chocolate</i>	16,00 zł
Pudding z nasionami chia z musem z mango i kruszonką <i>Chia seed pudding with mango mousse and crumble</i>	16,00 zł
Deser lodowy toffi z solą morską i chipsami z czekolady <i>Toffee ice cream dessert with sea salt and chocolate chips</i>	16,00 zł

Napoje gorące Hot drinks

Napoje zimne Cold drinks

soki owocowe <i>fruit juice</i>	5,50 zł
pepsi, 7-up, mirinda <i>fizzy drinks</i>	6,50 zł
woda mineralna <i>mineral water</i>	5,00 zł
sok wyciskany ze świeżych pomarańczy <i>fresh orange juice</i>	16,00 zł

Espresso	7,00 zł
Espresso doppio	9,00 zł
Caffe crema	7,00 zł
"DUŻA CZARNA" <i>Big black coffee</i>	9,00 zł
Americano	9,00 zł
Cappuccino	9,00 zł
Latte Macchiato	11,00 zł
Herbata <i>Tea</i>	9,00 zł
Gorąca czekolada <i>Hot chocolate</i>	14,00 zł