

Przystawki Appetizers

Sałaty z karmelizowanym burakiem, mozzarellą i dojrzewającą karkówką <i>Salads with caramelised beetroot, mozzarella and aged pork neck</i>	29,00 zł
Chrupiące, wytrawne gofry z duszonymi warzywami, oprószone serem feta <i>Crispy, dry waffles with braised vegetables, dusted with feta cheese</i>	29,00 zł
Złociste croissanty z marynowanym łososiem, świeżymi warzywami i sosem Alabama <i>Golden croissants with marinated salmon, fresh vegetables and Alabama sauce</i>	26,00 zł
Tatar z polędwicy wołowej z piklowanymi dodatkami oraz pieczywem <i>Beef tenderloin tartare with pickled side dishes and bread</i>	39,00 zł

Zupy Soups

Gruzińska zupa „Charcho” z wołowiną i czosnkowym lawaszem <i>Georgian soup "Kharcho" with beef served with garlic lavash</i>	21,00 zł
Zupa ogórkowa z wędzonym żebrzem i kwaśną śmietaną <i>Cucumber soup with smoked rib and sour cream</i>	19,00 zł
Domowy rosół z domowymi kluseczkami <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	16,00 zł

Dania mączne Flour dishes

Makaron bucatini w stylu włoskim z kaparami i oliwkami, oprószone parmezanem <i>Italian-style bucatini pasta with capers and olives, dusted with parmesan cheese</i>	24,00 zł
Pierogi z pieczarkami na sosie koperkowym z marynowanymi pomidorkami <i>Mushroom dumplings in a dill sauce with marinated tomatoes</i>	25,00 zł
Kartacz wołowy w sosie pieprzowym z crunchem chorizo <i>Potato dumpling stuffed with minced beef in pepper sauce with chorizo crunch</i>	28,00 zł

Dania główne

Main course

Złocisty kotlet schabowy z kością, panierowany w płatkach, podany z ziemniakami zapiekanymi i kapustą z patelni <i>Pork chop with bone, served with roasted potatoes and sour cabbage</i>	38,00 zł
Delikatny kotlet de volaille, podany z puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami <i>Delicate cutlet de volaille, served with mashed potatoes and baked vegetables</i>	38,00 zł
Burger wołowy z sosem BBQ, panierowanym serem, sałatką z pomidora i krążkami cebulowymi <i>Beef burger with BBQ sauce, breaded cheese, tomato salad and onion rings</i>	40,00 zł
Noga z kaczki na sosie malinowo – winnym, podana z chlebowymi knedlami i marynowaną dynią <i>Duck leg on raspberry and wine sauce, served with breaded dumplings and pickled pumpkin</i>	56,00 zł
Filet z łososia na puree z bakłażana podany z marchewką i brokułami <i>Salmon fillet on aubergine puree served with carrots and broccoli</i>	58,00 zł
Panierowana roladka drobiowa z serem i orzechami na puree marchwiowym z zasmażanymi pieczarkami <i>Chicken roulade with cheese and nuts on carrot puree with fried mushrooms</i>	39,00 zł
Polędwiczka wieprzowa wolno gotowana, na sosie musztardowym, podana z zapiekanką ziemniaczaną i zasmażanymi pieczarkami <i>Pork tenderloin slow cooked, with mustard sauce, served with potato casserole and fried mushrooms</i>	44,00 zł
Policzki wieprzowe w sosie własnym z chlebowymi knedlami i brokułem <i>Pork cheeks in sauce with bread dumplings and broccoli</i>	44,00 zł

Desery Dessert

Zapiekanka z jabłek podana na gorąco z lodami <i>Hot apple casserole served with ice cream</i>	25,00 zł
Banan zapiekany w cieście piernikowym na owocowej frużelinie podany z lodami stracciatella <i>Banana baked in gingerbread dough on a fruity jam served with stracciatella ice cream</i>	25,00 zł

Dla dzieci Kids menu

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką <i>Chicken nuggets with fries and salad</i>	29,00 zł
Naleśniki z dżemem lub twarogiem <i>Pancakes with jam or cottage cheese</i>	19,00 zł

Napoje zimne Cold drinks

Napoje gorące Hot drinks

soki owocowe <i>fruit juice</i>	8,00 zł
pepsi, 7-up, mirinda <i>fizzy drinks</i>	9,00 zł
woda mineralna <i>mineral water</i>	6,00 zł
sok wyciskany ze świeżych pomarańczy <i>fresh orange juice</i>	16,00 zł

Espresso	9,00 zł
Espresso doppio	11,00 zł
Caffe crema	10,00 zł
"DUŻA CZARNA" <i>Big black coffee</i>	13,00 zł
Americano	13,00 zł
Cappuccino	13,00 zł
Latte Macchiato	15,00 zł
Herbata <i>Tea</i>	9,00 zł
Herbata Zimowa	15,00 zł
"Czekobomba"	15,00 zł

