

Przystawki Appetizers

Tatar z polędwicy wołowej z piklowanymi dodatkami oraz pieczywem <i>Beef tenderloin tartare with pickled side dishes and bread</i>	39,00 zł
Bułeczki Bao z szarpaną wieprzowiną i kapustą czerwoną, skropione sosem mango <i>Bao buns with jerk pork and red cabbage, drizzled with mango sauce</i>	36,00 zł

Sałaty Salads

Sałaty z grillowanym serem Haloumi <i>Salads with grilled Haloumi cheese</i>	32,00 zł
Sałaty z marynowanym łososiem <i>Salads with marinated salmon</i>	36,00 zł
Szaszłyki drobiowe, podane na sałatach, skropione sosem orientalnym <i>Poultry skewers, served on salads, drizzled with oriental sauce</i>	36,00 zł

Zupy Soups

Zupa krem paprykowy z grzanką i serem Camembert <i>Pepper cream soup with toast and Camembert cheese</i>	22,00 zł
Pielmieni w bulionie <i>Dumplings in broth</i>	22,00 zł

Dania mączne Flour dishes

Makaron bucatini ze szpinakiem i kurczakiem <i>Pasta bucatini with spinach and chicken</i>	26,00 zł
Pierogi z mięsem, podane z surówką z kalarepy <i>Dumplings with meat, served with kohlrabi salad</i>	28,00 zł

Dania główne

Main course

Kotlet schabowy z opiekаныmi ziemniakami, marynowaną kapustą i śmietanowym sosem <i>Pork chops with roast potatoes, pickled cabbage and cream sauce</i>	40,00 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>	39,00 zł
Burger drobiowy z warzywną salsą, w bułce własnego wypieku, podany z częstkami ziemniaków <i>Poultry burger with vegetable salsa, in a home-made bun, served with potato wedges</i>	40,00 zł
Noga z kaczki na sosie malinowo – winnym, podana z chlebowymi knedlami i marynowaną czerwoną kapustą <i>Duck leg on raspberry and wine sauce, served with breaded dumplings and pickled cabbage</i>	56,00 zł
Polędwica z dorsza na sosie cytrynowym, podana z puree ziemniaczanym pieczonym kalafiozem i jabłkową salsą <i>Cod fillet on lemon sauce, served with mashed potatoes roasted cauliflower and apple salsa</i>	49,00 zł
Żeberko z sosem musztardowo – miodowym, podane z puree ziemniaczanym i smażoną kapustą <i>Pork rib with mustard and honey sauce, served with mashed potatoes and fried cabbage</i>	38,00 zł
Polędwiczka wieprzowa wolno gotowana, na sosie musztardowym, podana z ziemniakami smażonymi i marynowaną czerwoną kapustą <i>Slow-cooked pork tenderloin in a mustard sauce, served with fried potatoes and pickled red cabbage</i>	44,00 zł
Smażony sandacz z koperkowymi, lanymi kluseczkami, oprószonymi serem, podany z pomidorową salsą <i>Fried pike-perch with fennel-crusteđ, cheese-dusted noodles, served with tomato salsa</i>	46,00 zł

Desery Dessert

Szarlotka podana na gorąco z karmelowymi lodami własnego wyrobu <i>Hot apple pie served with homemade caramel ice cream</i>	26,00 zł
Deser lodowy z owocami <i>Ice cream dessert with fruit</i>	26,00 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