



DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

Stek z polędwicy wołowej podany na gorącym kamieniu z frytkami stekowymi, sałatą, warzywami, sosami i masłem czosnkowym

Beef tenderloin steak served on a hot stone with steak fries, a salad, vegetables, sauces and garlic butter

107 PLN

Żurek na zakwasie z wędzonym żeberkiem i białą kiełbasą

Sourdough soup with smoked rib and white sausage

25 PLN

Żebro wołowe w słodko – kwaśnej glazurze z ziemniaczanymi rosti i marynowanymi warzywami

Beef rib in sweet and sour glaze with potato rosti and pickled vegetables

67 PLN

**lista alergenów dostępna u obsługi*

**o podziale rachunku proszę poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia*





DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Pieczone naleśniki nadziewane szpinakiem w sosie z gorgonzoli

Roasted wraps with spinach and gorgonzola sauce

37 PLN

Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie

Linguini pasta in a spicy oriental sauce

39 PLN

Stek z kalafiora na musie z groszku, z grillowaną rzymską sałatą i sosem orzechowym

Cauliflower steak on pea mousse, with grilled romaine lettuce and peanut sauce

43 PLN

Pikantny tatar z suszonych pomidorów z czosnkową grzanką

Spicy sun-dried tomato tartare with garlic toast

39 PLN





DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Pieczona kaczka z sosem wiśniowym, duszoną kapustą i kopytkami

Roasted duck with cherry sauce, stewed cabbage and homemade potato dumplings

56 PLN

Golonka marynowana w lokalnym piwie podana z zasmażaną kapustą oraz pieczonymi ziemniakami

Pork knuckle marinated in local beer served with fried cabbage and roasted potatoes

49 PLN

Kurczak nadziewany suszonymi pomidorami i mozzarellą podany na smażonej fasolce szparagowej z brukselką, puree ziemniaczanym i delikatnym sosem czosnkowym

Chicken stuffed with dried tomatoes and mozzarella served on fried asparagus beans with brussels sprouts, potato puree and a delicate garlic sauce

49 PLN

Polędwiczka wieprzowa w pietruszkowej panierce na grzybowym risotto z dodatkiem fasolki szparagowej zapiekanej w bekonie

Pork tenderloin in parsley coating on mushroom risotto with green beans cooked in bacon

53 PLN





DANIA MĄCZNE / PASTA

Makaron tagliatelle z kurczakiem, szalotką i pieczarkami w sosie śmietanowo – czosnkowym

Tagliatelle pasta with chicken, shallot, mushrooms and cream – garlic sauce

42 PLN

Pierogi z sandaczem w cieście gryczano – pszennym z sosem ryбно – cytrynowym i salsą pomidorową, polane oliwą szczypiorkową

Dumplings with zander in buckwheat – wheat dough with fish and lemon sauce and tomato salsa, topped with chive oil

48 PLN

Pikantne pierogi z kaczką w zielonym cieście polane sosem pieprzowo – maślanym

Spicy duck dumplings in green batter topped with pepper and butter sauce

45 PLN

Makaron linguini w ostrym orientalnym sosie z krewetkami

Linguini pasta in a spicy oriental sauce with shrimp

51 PLN

