

# MENU

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

- |                                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Klasyczny tatar z polędwicy serwowany z marynatami i żółtkiem<br><i>Classic tenderloin tartare served with sauces and egg yolk</i> | 40,50 |
| 2. Łosoś marynowany w brandy na grzance<br><i>Salmon marinated in brandy served on a toast</i>                                        | 39,90 |
| 3. Słoiczek śledzia w oleju z grzybkami, podany z grzanką<br><i>A jar of herring in oil with mushrooms, served with toast</i>         | 29,00 |

## ZUPY

### SOUPS

- |                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 4. Żurek z puree ziemniaczanym z chrzanem<br><i>Żurek (sour rye soup) with potato puree and horseradish</i> | 25,00 |
| 5. Rosół z makaronem / kołdunami<br><i>Broth with noodles/koldunai (meat dumplings)</i>                     | 19,50 |
| 6. Zupa dnia<br><i>Soup of the day</i>                                                                      | 20,50 |

## SALATY

### SALADS

- |                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 7. Sałatka z grillowanym kurczakiem z pieczonym parmezanem<br><i>Salad with grilled chicken lettuce and roasted Parmesan cheese</i> | 37,90 |
| 8. Sałatka z serem bałkańskim<br><i>Salad with Balkan cheese</i>                                                                    | 35,90 |
| 9. Sałatka z suszonymi pomidorami i mini mozzarellą<br><i>Salad with sun-dried tomatoes and mini mozzarella</i>                     | 37,90 |

## MAKARONY I PIEROGI

### PASTA AND DUMPLINGS

- |                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 10. Tagliatelle z borowikami i cukinią<br><i>Tagliatelle with porcini mushrooms and zucchini</i>                                 | 38,50 |
| 11. Tagliatelle z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym<br><i>Tagliatelle with chicken and broccoli in sour cream sauce</i> | 39,90 |
| 12. Pierogi nadziewane gęsiną w sosie borowikowym<br><i>Dumplings with goose meat filling, served in boletus mushroom sauce</i>  | 38,90 |
| 13. Pierogi ruskie smażone na maśle<br><i>Dumplings with cheese and potato filling, fried in butter</i>                          | 34,50 |
| 14. Pyzy z mięsem<br><i>Potato balls with meat</i>                                                                               | 35,90 |

**DANIA PODSTAWOWE**  
*MAIN COURSES*

- |                                                                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 15. Żeberka wieprzowe z pieczonymi ćwiartkami ziemniaka i sałatką z ogórkiem kiszonym                                                                   | 51,00 |
| <i>Pork ribs with roasted potato wedges and pickled cucumber salad</i>                                                                                  |       |
| 16. Schab z kością z kapustą zasmażaną i ziemniakami puree                                                                                              | 45,90 |
| <i>Bone-in-pork chop with fried cabbage and potato purée</i>                                                                                            |       |
| 17. Polędwiczki wieprzowe z borowikami, ziemniakami pieczonymi oraz sałatką                                                                             | 49,90 |
| <i>Pork tenderloins with boletus mushrooms, baked potatoes and salad</i>                                                                                |       |
| 18. Wątróbka drobiowa z jabłkami i cebulą z pieczonymi ziemniakami z surówką                                                                            | 40,90 |
| <i>Poultry liver with apples and onion, served with roasted potatoes and salad</i>                                                                      |       |
| 19. Placek z gulaszem z kwaśną śmietaną i surówką                                                                                                       | 41,90 |
| <i>Goulash pancake with sour cream and salad</i>                                                                                                        |       |
| 20. Chrupiący filet z kurczaka faszerowany borowikami i mozzarellą podany z frytkami oraz z surówką                                                     | 46,90 |
| <i>Crispy chicken fillet with boletus and mozzarella filling with a side of chips and salad</i>                                                         |       |
| 21. Polędwica wołowa w sosie pieprzowym podana z grubą frytką oraz sałatką                                                                              | 85,00 |
| <i>Beef tenderloin in pepper sauce served with thick chips and salad</i>                                                                                |       |
| 22. Grilowana, marynowana pierś kurczaka z pieczonymi ziemniakami, z sosem tzatziki i sałatką                                                           | 42,90 |
| <i>Grilled, marinated chicken breast with baked potatoes, tzatziki sauce and salad</i>                                                                  |       |
| 23. Szarpana wieprzowina podana w bagietce z frytkami i sałatką                                                                                         | 42,90 |
| <i>Pulled pork served in a baguette with fries and salad</i>                                                                                            |       |
| 24. Skwiercząca patelnia z grillowaną piersią kurczaka i polędwiczką wieprzową, w sosie salsa, podana z grillowanymi warzywami i ziemniakami pieczonymi | 51,00 |
| <i>Sizzling pan with grilled chicken breast and pork tenderloin, in salsa sauce, served with grilled vegetables and baked potatoes</i>                  |       |
| 25. Sznycel wieprzowy z jajkiem sadzonym, podany z pieczonymi ziemniakami i surówką                                                                     | 44,90 |
| <i>Pork schnitzel with fried egg, served with baked potatoes and salad</i>                                                                              |       |
| 26. Eskalopki z indyka, podane na szpinaku i plackach ziemniaczanych z sosem borowikowym                                                                | 44,90 |
| <i>Turkey escalopes, served on spinach and potato pancakes with boletus sauce</i>                                                                       |       |
| 27. Pierś z kurczaka na szparagach w sosie serowym, podana z grubą frytką i surówką                                                                     | 44,90 |
| <i>Chicken breast with asparagus in cheese sauce, served with thick fries and salad</i>                                                                 |       |

**DANIA Z RYB**  
*FISH-BASED DISHES*

- |                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 28. Dorsz w sosie porowym, podany z puree i surówką                            | 55,00 |
| <i>Cod in leek sauce, served with puree and salad</i>                          |       |
| 29. Łosoś grillowany z grubą frytką i sałatką w towarzystwie sosu szpinakowego | 58,00 |
| <i>Grilled salmon with thick chips and salad served with spinach sauce</i>     |       |

**DESERY**  
*DESSERTS*

- |                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| 30. Ciasto firmowe                                              | 22,00 |
| <i>Specialty cake</i>                                           |       |
| 31. Sernik lodowy z gorącym sosem malinowo-wiśniowym            | 22,00 |
| <i>Ice cream cheesecake with hot raspberry and cherry sauce</i> |       |
| 32. Lody z owocami i bitą śmietaną                              | 22,00 |
| <i>Ice cream with fruit and whipped cream</i>                   |       |

## MENU DLA DZIECI CHILDREN'S MENU

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 33. Rosół z makaronem<br><i>Broth with noodles</i>                                                   | 16,90 |
| 34. Mini devolay z frytkami i surówką z marchewki<br><i>Mini devolay with fries and carrot salad</i> | 32,00 |
| 35. Tagliatelle z sosem pomidorowym<br><i>Tagliatelle with tomato sauce</i>                          | 31,00 |
| 36. Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną<br><i>Potato pancakes with sour cream</i>                  | 26,90 |

### NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| 37. Kawa czarna<br><i>Black coffee</i>     | 11,50 |
| 38. Kawa biała<br><i>White coffee</i>      | 13,50 |
| 39. Latte<br><i>Latte</i>                  | 14,50 |
| 40. Espresso<br><i>Espresso</i>            | 12,00 |
| 41. Cappuccino<br><i>Cappuccino</i>        | 14,50 |
| 42. Dzbaneł herbaty<br><i>A pot of tea</i> | 14,50 |

### PIWO Z BECZKI DRAUGHT BEER

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| 43. Piwo Żywiec 0,5l<br><i>Żywiec 0,5l</i> | 17,90 |
| 44. Piwo Żywiec 0,3l<br><i>Żywiec 0,3l</i> | 14,90 |

### PIWO BEZALKOHOLOWE FREE-ALCOHOL BEER

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| 49. Piwo bezalkoholowe<br><i>Free-alcohol beer</i> | 13,90 |
|----------------------------------------------------|-------|

### NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES



|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 39. Pepsi, 7up, Tonic<br><i>Pepsi, 7up, Tonic</i>                                                                                            | 8,90  |
| 40. Red bull<br><i>Red bull</i>                                                                                                              | 14,00 |
| 41. Woda gazowana/niegazowana<br><i>Sparkling/still mineral water</i>                                                                        | 7,50  |
| 42. Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, pomidorowy<br><i>Orange, apple, grapefruit, blackcurrant or tomato juice</i> | 8,90  |

### PIWA REGIONALNE-AMBER REGIONALS BEERS-AMBER

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| 45. Piwo Żywe<br><i>Pale lager beer</i>      | 17,90 |
| 46. Piwo Złote Lwy<br><i>Pale lager beer</i> | 17,90 |
| 47. Piwo Pszenicznik<br><i>Wheat beer</i>    | 17,90 |
| 48. Piwo Koźlak<br><i>Bock beer</i>          | 17,90 |

### WHISKY WHISKY

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| 50. Ballantine's<br><i>Ballantine's</i>       | 14,50 |
| 51. Ballantine's 12<br><i>Ballantine's 12</i> | 17,50 |
| 52. Jack Daniel's<br><i>Jack Daniel's</i>     | 17,50 |
| 53. Jameson<br><i>Jameson</i>                 | 15,00 |

**WÓDKI**  
*VODKA*

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 54. Finlandia           | 11,00 |
| <i>Finlandia</i>        |       |
| 55. Wyborowa            | 9,00  |
| <i>Wyborowa</i>         |       |
| 56. Żołądkowa gorzka    | 8,00  |
| <i>Żołądkowa gorzka</i> |       |
| 57. Gold Wasser         | 17,00 |
| <i>Gold Wasser</i>      |       |
| 58. Jägermeister        | 16,00 |
| <i>Jägermeister</i>     |       |

**VERMOUTH**  
*VERMOUTH*

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 59. Martini Bianco       | 13,00 |
| <i>Martini Bianco</i>    |       |
| 60. Martini Rose         | 13,00 |
| <i>Martini Rose</i>      |       |
| 61. Martini Extra Dry    | 13,00 |
| <i>Martini Extra Dry</i> |       |

**KONIAKI**  
*COGNAC*

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 64. Hennessy    | 19,00 |
| <i>Hennessy</i> |       |
| 65. Metaxa      | 16,00 |
| <i>Metaxa</i>   |       |

**LIKIERY**  
*LIQUEUR*

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 62. Passoa      | 14,00 |
| <i>Passoa</i>   |       |
| 63. Amaretto    | 14,00 |
| <i>Amaretto</i> |       |

**RUMY&TEQUILA**  
*RUM&TEQUILAS*

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 66. Bacardi                  | 15,00 |
| <i>Bacardi</i>               |       |
| 67. Sierra Silver            | 15,00 |
| <i>Sierra Silver Tequila</i> |       |

**WINA**  
*WINES*

**Wina czerwone**  
*Red wines*

|                                    |                                       |                  |
|------------------------------------|---------------------------------------|------------------|
| 68. Falc Monterio Tempranillo      | półwytrawne, Hiszpania                | butelka / lampka |
| <i>Falc Monterio Tempranillo</i>   | <i>semi-dry red wine from Spain</i>   | bottle / glass   |
| 69. Entre Vinas                    | wytrawne, Hiszpania                   | 79,90 / 15,00    |
| <i>Entre Vinas</i>                 | <i>dry red wine from Spain</i>        |                  |
| 70. Rione del Falco Cuvée Rosso    | półsłodkie, Włochy                    | 79,90 / 15,00    |
| <i>Rione del Falco Cuvée Rosso</i> | <i>semi-sweet red wine from Italy</i> |                  |

**Wina białe**  
*White wines*

|                                    |                                         |               |
|------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|
| 71. Falc Monterio Viura            | półwytrawne, Hiszpania                  | 79,90 / 15,00 |
| <i>Falc Monterio Viura</i>         | <i>semi-dry white wine from Spain</i>   |               |
| 72. Entre Vinas                    | wytrawne, Hiszpania                     | 79,90 / 15,00 |
| <i>Enter Vinas</i>                 | <i>dry white wine from Spain</i>        |               |
| 73. Rione del Falco Cuvée Bianco   | półsłodkie, Włochy                      | 79,90 / 15,00 |
| <i>Rione del Falco Cuvée Rosso</i> | <i>semi-sweet white wine from Italy</i> |               |