

MENU

PRZYSTAWKI STARTERS

- | | |
|---|-------|
| 1. Klasyczny tatar z polędwicy serwowany z marynatami i żółtkiem
<i>Classic tenderloin tartare served with sauces and egg yolk</i> | 42,00 |
| 2. Carpaccio z buraka z serem pleśniowym
<i>Beetroot carpaccio with blue cheese</i> | 28,90 |
| 3. Śledź w śmietanie z pulkami
<i>Herring in cream with pulkas</i> | 32,00 |

ZUPY SOUPS

- | | |
|---|-------|
| 4. Żurek
<i>Żurek (sour rye soup)</i> | 27,00 |
| 5. Rosół z makaronem / kołdunami
<i>Broth with noodles/koldunai (meat dumplings)</i> | 22,00 |
| 6. Zupa dnia
<i>Soup of the day</i> | 23,50 |

SALATY SALADS

- | | |
|--|-------|
| 7. Sałata z grillowanym kurczakiem z pieczonym parmezanem
<i>Grilled chicken lettuce with roasted Parmesan cheese</i> | 38,90 |
| 8. Sałatka trzy ziarna
<i>Three Grain Salad</i> | 35,90 |
| 9. Sałatka z wątróbką drobiową w sosie malinowym
<i>Salad with chicken liver in raspberry sauce</i> | 38,90 |

MAKARONY I PIEROGI PASTA AND DUMPLINGS

- | | |
|--|-------|
| 10. Tagliatelle z fetą oraz oliwkami w sosie pomidorowym
<i>Tagliatelle with feta and olives in tomato sauce</i> | 38,00 |
| 11. Tagliatelle z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym
<i>Tagliatelle with chicken and broccoli in sour cream sauce</i> | 39,90 |
| 12. Tagliatelle z polędwiczką wieprzową, borowikami oraz papryką
<i>Tagliatelle with pork tenderloin, boletus and peppers</i> | 40,90 |
| 13. Pierogi nadziewane gęsiną w sosie borowikowym
<i>Dumplings with goose meat filling, served in boletus mushroom sauce</i> | 38,90 |
| 14. Pierogi ruskie smażone na maśle
<i>Dumplings fried in butter, with cheese and potato filling</i> | 35,50 |
| 15. Pyzy z mięsem
<i>Potato balls with meat</i> | 35,90 |

DANIA PODSTAWOWE
MAIN COURSES

16. Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z pieczonymi ćwiartkami ziemniaka i sałatką z ogórkiem kiszonym <i>Pork ribs in barbecue sauce with baked potato wedges and pickled cucumber salad</i>	54,00
17. Schab z kością z kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi <i>Pork loin on the bone with fried cabbage and baked potatoes</i>	47,90
18. Polędwiczki wieprzowe z borowikami, ziemniakami pieczonymi oraz sałatką <i>Pork tenderloins with boletus mushrooms, baked potatoes and salad</i>	49,90
19. Wątróbka drobiowa z jabłkami i cebulą z pieczonymi ziemniakami z surówką <i>Poultry liver with apples and onion, served with roasted potatoes and salad</i>	41,90
20. Placek z gulaszem z kwaśną śmietaną i surówką <i>Goulash pancake with sour cream and salad</i>	42,90
21. Chrupiący filet z kurczaka faszerowany borowikami i mozzarellą podany z frytkami oraz z surówką <i>Crispy chicken fillet with boletus and mozzarella filling with a side of chips and salad</i>	47,90
22. Polędwica wołowa w sosie pieprzowym podana z grubą frytką oraz sałatką <i>Beef tenderloin in pepper sauce served with thick chips and salad</i>	86,00
23. Grilowana, marynowana pierś kurczaka z pieczonym ziemniakiem, z sosem tzatziki i sałatką <i>Grilled, marinated chicken breast with baked potato, tzatziki sauce and salad</i>	42,90
24. Pierś z kurczaka na szparagach w sosie serowym, podana z grubą frytką i surówką <i>Chicken breast on asparagus in cheese sauce, served with thick fries and salad</i>	45,90
25. Burger drobiowy <i>Chicken burger</i>	39,90
26. Burger z szarpaną wieprzowiną <i>Pulled Pork Burger</i>	39,90
27. Szaszłyk drobiowy podany na ryżu z surówką <i>Chicken shish kebab served on rice with salad</i>	42,90
28. Schab po zbójnicku podany z ryżem oraz surówką <i>Highlander pork loin served with rice and salad</i>	46,90

DANIA Z RYB
FISH-BASED DISHES

29. Dorsz w sosie porowym, podany z ryżem i surówką <i>Cod in leek sauce, served with rice and salad</i>	56,00
30. Łosoś grillowany z grubą frytką i sałatką w towarzystwie sosu szpinakowego <i>Grilled salmon with thick fries and salad accompanied by spinach sauce</i>	59,00

DESERY
DESSERTS

31. Ciasto firmowe <i>Specialty cake</i>	23,00
32. Sernik lodowy z gorącym sosem malinowo-wiśniowym <i>Ice cream cheesecake with hot raspberry and cherry sauce</i>	22,00
33. Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Ice cream with fruit and whipped cream</i>	22,00

MENU DLA DZIECI CHILDREN'S MENU

34. Rosół z makaronem <i>Broth with noodles</i>	17,90
35. Mini devolay z frytkami i surówką z marchewki <i>Mini devolay with fries and carrot salad</i>	33,00
36. Tagliatelle z sosem pomidorowym <i>Tagiatelle with tomato sauce</i>	32,00
37. Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną <i>Potato pancakes with sour cream</i>	27,90

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

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

PIWO Z BECZKI DRAUGHT BEER

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

PIWO NISKOALKOHOLOWE LOW-ALCOHOL BEER

49. Piwo niskoalkoholowe <i>Low-alcohol beer</i>	13,90
---	-------

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES



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

PIWA REGIONALNE-AMBER REGIONALS BEERS-AMBER

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

WHISKY WHISKY

50. Ballantine's <i>Ballntine's</i>	14,50
51. Ballantine's 12 <i>Ballantine's 12</i>	17,50
52. Jack Daniel's <i>Jack Daniel's</i>	17,50
53. Jameson <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

		butelka / lampka bottle / glass
68. Falc Monterio Tempranillo	półwytrawne, Hiszpania	79,90 / 15,00
<i>Falc Monterio Tempranillo</i>	<i>semi-dry red wine from Spain</i>	
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>	