

## PRZYSTAWKI

### APPETIZERS

- Carpaccio z polędwicy wołowej z dodatkiem kaparów, suszonych pomidorów, rucoli i parmezanu** | 25,00  
Beef sirloin carpaccio with capers, dried tomatoes, rucola and parmesan cheese
- Siekany tatar z polędwicy wołowej** | 21,00  
Chopped beef tenderloin tartar
- Śledź marynowany w occie z czarnego bzu podany na konfiturze z czerwonej cebuli** | 16,00  
Pickled herring in black elder vinegar on red onion preserve

## SALAŃKI

### SALADS

- Salatka fit z dodatkiem sałaty lodowej, rucoli, pomidorów, ciecioriki, soczewicy, buraków, vinegrett z owoców granata** | 19,00  
Fit salad with lettuce, rucola, tomatoes, chickpea, lentils, beetroot, vinaigrette made from pomegranate fruit
- Salatka z confitowaną kaczką w towarzystwie szpinaku, gruszek, orzechów, gorgonzoli i sosu malinowego** | 25,00  
Salad with marinated duck with spinach, pear, nuts, gorgonzola and raspberry sauce

**NA MAŁY APETYT**  
TO STIMULATE THE APPETITE

<b>Risotto z kurczakiem i warzywami w sosie śmietanowym</b> Chicken risotto with vegetables in cream sauce	<b>  19,00</b>
<b>Tagliatelle w sosie z leśnych grzybów</b> Tagliatelle in wild mushroom sauce	<b>  21,00</b>
<b>Domowe pierogi z mięsem okraszone pachnącą wędzonką</b> Homemade meat dumplings flavoured with smoked sausage	<b>  19,00</b>
<b>Pieróżki z kaczką z rozmarynowym demi-glace</b> Duck dumplings with rosemary demi-glace	<b>  19,00</b>

## **ZUPY** SOUPS

**Rosół z koldunami z kaczki** | 12,00  
Chicken soup with small duck meat dumplings

**Flaki wołowe**  
Beef tripe | 14,00

**Wykwintny żurek na białej kielbasie z kurkami** | 14,00  
Exquisite fermented rye soup with white sausage with chanterelles

**Zupa z leśnych grzybów z kluskami śląskimi** | 14,00  
Forest mushroom soup with noodles

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

**Pierś z kurczaka faszerowana kurkami i otulona boczkiem,  
podana na lanych kluskach i marchewce w pomarańczach**

Chicken breast stuffed with chanterelles and wrapped in bacon, served on dumplings and carrots in oranges

| 29,00

**Pierś z kurczaka kukurydzianego aromatyzowana pieczonym czosnkiem z  
dodatkiem balsamicznych buraczków i stekowych frytek**

Corn chicken breast, flavoured with roasted garlic with the addition of balsamiq small beetroots and steak French fries

| 29,00

**Udka z kaczki w aromacie pomarańczy, podane na puree tymiankowym  
z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszki**

Duck legs in orange aroma served on thyme puree with red eabbage and pear

| 39,00

**Kotlet „Cordon Bleu” podany na pieczonych ziemniakach  
i balsamicznych buraczkach**

„Cordon Bleu” cutlet served with roasted potatoes and balsamiq beetroot

| 26,00

## **DANIA GŁÓWNE**

### MAIN COURSE

- Kotlet schabowy z kiszoną kapustą zasmażaną podany na bekonowym puree** | 21,00  
Pork chop with fried sauerkraut served on bacon puree
- Sznicel wieprzowy z jajkiem na puree bekonowym w towarzystwie zasmażanych buraczków** | 28,00  
Pork schnitzel with an egg and bacon puree accompanied with fried beetroot
- Amerykański angus wołowy, podany na bekonowym puree i grillowanych warzywach** | 52,00  
American beef angus served on bacon puree and grilled vegetables
- Stek z polędwicy pod serem roquefort na stekowych frytkach i grillowanych warzywach** | 59,00  
Sirloin steak coated with Roquefort Cheese on steaked French fries and grilled vegetables
- Burger wołowy w towarzystwie konfitury z czerwonej cebuli, pikli, marynowanej gruszki i sera pleśniowego z dodatkiem stekowych frytek** | 28,00  
Beef burger accompanied with red onion preserve, pickles, marinated pear and blue cheese with the addition of steak chips

## **DANIA GŁÓWNE**

### MAIN COURSE

**Comber z jelenia confitowany w wędzonym maśle aromatyzowany zielonym pieprzem i miodem, podany na kaszotto grzybowym i czerwonej kapuście z jabłkiem** | 56,00

Deer comber marinated in smoked butter in the aroma of green pepper and honey, served on mushroom mousse and red cabbage with apple

**Pieczony sandacz z sosem chrzanowym, podany na puree tymiankowym i pasternaku** | 45,00

Roasted pikeperch with horseradish sauce, served on parsnips

**Sakiewki z lososiem podane na pieczonych ziemniakach i marchewce w pomarańczach** | 39,00

Pouches with salmon served on baked potatoes and carrot in oranges

**Krewetki Black Tiger aromatyzowane Ouzo, podane na salacie z glazurowaną pomarańczą** | 49,00

Black Tiger shrimps flavoured with Ouzo, served on glazed orange salad

## **DESERY**

### DESSERTS

<b>Lampone z gorącymi malinami, bezami i lodami waniliowymi</b> Lampone with hot raspberries, vanilla ice-cream	13,00
<b>Strudel na sosie waniliowym z lodami</b> Strudel on vanilla sauce with ice-cream	16,00
<b>Gruszka gotowana w tokaju</b> Pear cooked in Tokaji wine	14,00

## **NAPOJE GORĄCE**

### HOT DRINKS

<b>Kawa Espresso/ Espresso coffee</b>	7,00
<b>Kawa czarna/ Black coffee Kawa</b>	7,00
<b>Latte/ Coffee Latte Cappucino /</b>	9,00
<b>Cappucino</b>	9,00
<b>Kawa Mocha/ Mocha coffee</b>	9,00
<b>Czekolada na gorąco / Hot chocolate</b>	9,00
<b>Herbata Dilmah / Dilmah tea</b>	6,00

## **NAPOJE ZIMNE**

### **SOFT DRINKS**

<b>Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfruta</b> Freshly-Squeezed juice Orange/ grapefruit	<b>0,31   10,00</b>
<b>Sok pomarańczowy/ Orange Juice</b>	<b>0,21   4,00</b>
<b>Sok jabłkowy/ Apple Juice</b>	<b>0,21   4,00</b>
<b>Sok pomidorowy/ Tomato juice</b>	<b>0,21   4,00</b>
<b>Napój z czarnej porzeczki/ Black currant drink</b>	<b>0,21   4,00</b>
<b>Napój grejpfrutowy/ Grapefruit drink</b>	<b>0,21   4,00</b>
<b>Woda gazowana/ niegazowana/ Carbonated/ still water</b>	<b>0,31   3,00</b>
<b>Pepsi, Mirinda, 7 up, Schweppes</b>	<b>0,21   4,00</b>

## **PIWO**

### **BEER**

<b>Piwo z beczki Lech/ Lech draught</b>	<b>0,31   6,00</b>
<b>Piwo z beczki Lech/ Lech draught</b>	<b>0,51   7,00</b>
<b>Piwo Lech/ Lech bottled</b>	<b>but. 0,51   7,00</b>
<b>Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free</b>	<b>but. 0,331   7,00</b>
<b>Piwo Regionalne – Osowa Góra /</b> Regional Beer – Osowa Góra	<b>but. 0,51   10,00</b>