

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Bataty pieczone z sosem czosnkowym (130gr) Sweet potato wedges with garlic sauce	16,00
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami (100gr) Beef tartare with marinated mushrooms	39,00
Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem (120gr/150gr) Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	29,00

SALATKI SALADS

Mix салат z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini (100gr/200gr) Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	32,00
--	--------------

DLA DZIECI KIDS MENU

Zupa pomidorowa z domowym makaronem (200ml) Tomato soup with homemade egg noodles	12,00
Nuggetsy z frytkami (120gr/130gr) Chicken nuggets with fries	26,00

ZUPY SOUPS

Rosół drobiowy z domowym makaronem (300ml) Chicken soup with homemade egg noodles	14,00
Zupa grzybowa (300ml) Forest mushroom soup	24,00
Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem (300ml) Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg	24,00

PIEROGI (70gr-sztuka) HOMEMADE DUMPLINGS

Domowe pierogi z mięsem okraszone pachnącą wędzonką – 6 sztuk Meat-filled dumplings with smoked bacon bits	36,00
Ruskie pierogi ze smażoną cebulką – 6 sztuk Russian dumplings filled with potatoes served with fried onion	36,00
Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i serem typu feta – 6 sztuk Vegetarian feta-type cheese spinach dumplings	36,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Orientalny kurczak z warzywami i ryżem (100gr/150gr/100gr) Asian style chicken and vegetables with rice	30,00
Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki (150gr/200gr/150gr) Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad	32,00
Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto (100gr/200gr/20gr) Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto	32,00
Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej (160gr/150gr/100gr) Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans	39,00
Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami (180gr/200gr/200gr) Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes	34,00
Udko z kaczki w aromacie z pomarańczy, podane na puree (150gr/200gr/150gr) Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear	47,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami (200gr/200gr) Stuffed cabbage rolls with potatoes and tomato sauce	26,00
Burger wołowy, z grillowanym boczkiem, serem, sosem musztardowo-majonezowym oraz warzywami i frytkami stekowymi (150gr/160gr) Homemade beef burger, mayo-mustard sauce, grilled bacon, vegetables and steak fries	45,00
Żeberka w złocistej marynacie miodowej z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami (270gr/200gr/150gr) Honey glazed ribs served with baked potatoes and fried beetroots	44,00
Policzki wieprzowe z kluseczkami śląskimi i buraczkami (150gr/150gr/150gr) Pork cheeks with Silesian dumplings and beetroots	49,00
Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, sosem pieprzowym oraz czosnkowym (180gr/130gr/100gr) 200g Fillet of beef served with steak fries, grilled vegetables, pepper and garlic sauce	95,00
Pstrąg lososiowy z warzywami i tymiankowym puree (150gr/200gr/100gr) Salmon trout with mix vegetables and thyme mashed potatoes	42,00
Pieczony halibut z ziołowym Pesto z ryżem limonowo szafranowym i bukieciem marchwi z pasternakiem (150gr/150gr/150gr) Baked halibut with herb pesto, lime saffron rice and carrots with parsnips	59,00

DESERY DESSERTS

Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami (150gr) Eton mess ice cream with warm raspberries sauce	19,00
Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów (150gr/50gr) Apple crumble with vanilla ice cream	24,00
Czekoladowe Brownie z lodem waniliowym i jagodową konfiturą (150gr/50gr) Chocolate Brownie with vanilla ice cream and blueberry jam	19,00

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Kawa Espresso/ Espresso coffee (30ml)	10,00
Kawa czarna/ Black coffee (120ml)	10,00
Kawa Latte/ Latte (200ml)	11,00
Cappucino (150ml)	11,00
Herbata Dilmah / Dilmah (200ml)	9,00

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfruta Freshly-Squeezed juice Orange/ grapefruit	0,3l I 17,00
Sok pomarańczowy/ Orange juice	0,2l I 9,00
Sok jabłkowy/ Apple juice	0,2l I 9,00
Sok pomidorowy/ Tomato juice	0,2l I 9,00
Nektar z czarnej porzeczki/ Black currant drink	0,2l I 9,00
Nektar grejpfrutowy/ Grapefruit drink	0,2l I 9,00
Woda gazowana/ niegazowana/ Carbonated/ still water	0,3l I 8,00
Pepsi, Mirinda, 7 up, Schweppes, Lipton	0,2l I 10,00
Redbull	0,25l I 17,00

PIWO BEER

Piwo z beczki Lech/ Lech draught	0,3l I 10,00
Piwo z beczki Lech/ Lech draught	0,5l I 13,00
Piwo Lech/ Lech bottled	but. 0,5l I 13,00
Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free	but. 0,33l I 10,00
Piwo Regionalne / Regional Beer	but. 0,5l I 17,00

ALKOHOLE MOCNE ALCOHOLS

Luksusowa	50ml I 9,00
Wyborowa	50ml I 9,00
Krakus	50ml I 9,00
Starotoruńska	50ml I 10,00
Smirnoff Black	50ml I 11,00
Absolut	50ml I 11,00
Finlandia	50ml I 11,00
Polska Wiśniowa	50ml I 9,00
Żołądkowa gorzka tradycyjna	50ml I 9,00
Żubrówka Bison Grass	50ml I 9,00
Gin Lubuski	50ml I 11,00
Gin Segrám's	50ml I 11,00
Śliwowica Podbeskidzka 50% volt	50ml I 15,00
Śliwowica Podbeskidzka 72% volt	50ml I 21,00
Becherovka	50ml I 13,00
Jägermeister	50ml I 13,00
Campari	50ml I 14,00
Bacardi	50ml I 14,00
Tequila silver / reposado	50ml I 15,00
Martini extra dry/ bianco / rosato	100ml I 14,00
Baileys	50ml I 14,00
Malibu	50ml I 13,00
Passoa Festa	50ml I 12,00
Metaxa *****	50ml I 15,00
Napoléon Chevalier Royal	50ml I 13,00
Balantine's	50ml I 15,00
Grant's	50ml I 13,00
Jameson	50ml I 16,00
Johnnie Walker Red Label	50ml I 14,00
Johnnie Walker Black Label	50ml I 18,00
Jack Daniel's	50ml I 18,00
Chivas Regal	50ml I 20,00
Dewar's	50ml I 20,00
Hennessy	50ml I 30,00

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

Mionetto Prosecco DOC Treviso 0,75l I 65,00
Półwytrawne
Kraj pochodzenia: Włochy

WINA BIAŁE WHITE WINES

La Sastreria Garnacha Blanca 150ml I 12,00
Wytrawne karafka 0,50l I 34,00
Kraj pochodzenia: Hiszpania karafka 0,75l I 48,00

Marlborough Bay Sauvignon Blanc 0,75l I 70,00
Wytrawne
Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

Campo Viejo Semidulce 0,75l I 80,00
Półsłodkie
Kraj pochodzenia: Hiszpania

Pinot Grigio Trentino Mezzacorona 0,75l I 70,00
Wytrawne
Kraj pochodzenia: Włochy

WINA CZERWONE RED WINES

La Sastreria Garnacha Roble 150ml I 12,00
Wytrawne karafka 0,50l I 34,00
Kraj pochodzenia: Hiszpania karafka 0,75l I 48,00

Le Ginestre Chianti Riserva 0,75l I 70,00
Wytrawne
Kraj pochodzenia: Włochy

El Bar Special Edition Malbec 0,75l I 70,00
Wytrawne
Kraj pochodzenia: Argentyna

Doppio Passo Primitivo 0,75l I 80,00
Wytrawne
Kraj pochodzenia: Włochy

KARTA DRINKÓW COCKTAIL MENU

IKAR (275ml) Campari, gin, sok pomarańczowy, cytryna	27,00
APEROL SPRITZ (250ml) Aperol, wino musujące, plaster pomarańczy	29,00
MARGARITA BLUE (95ml) Tequila, curacao, sok z cytryny	24,00
POLSKI APERITIF (200ml) Wódka żołądkowa gorzka, sok grejfrutowy, cytryna	19,00
CZARNY RUSEK NA RUDEJ (75ml) Whisky, kahlua	20,00
TEQUILA SUNRISE (270ml) Tequila, sok pomarańczowy, grenadina, plaster pomarańczy	25,00

LETNIE MENU
SUMMER MENU

ZUPA
SOUP

Chłodnik litewski (300ml) **20,00**
Cold Beet Soup

DANIE GŁÓWNE
MAIN COURSE

**Sakiewki z piersi kurczaka ze szpinakiem otulone boczkiem
w sosie serowym z panierowanym kalafiorem
i kremowym puree** (200gr/200gr/150gr) **39,00**
*Chicken Breast Wrapped in Smoked Bacon Served with Cheese Sauce,
Steamed Spinach, Breaded Cauliflower and Mashed Potatoes*

DESER
DESSERT

Sernik z sosem malinowym (200gr) **22,00**
Classic Cheesecake with Raspberry Sauce



532 758 987

ZAPRASZAMY CODZIENNIE OD 10:00 DO 22:00