

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Bataty pieczone z sosem czosnkowym Sweet potato wedges with garlic sauce	I 14,00
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami Beef tartare with marinated mushrooms	I 35,00
Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	I 26,00

SALAŃKI

SALADS

Mix sałat z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	I 29,00
---	----------------

ZUPY SOUPS

Rosół drobiowy z domowym makaronem Chicken soup with homemade egg noodles	I 14,00
Flaki Polish tripe soup	I 18,00
Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg	I 24,00

PIEROGI HOMEMADE DUMPLINGS

Domowe pierogi z mięsem okraszone pachnącą wędzonką – 6 sztuk Meat-filled dumplings with smoked bacon bits	I 24,00
Ruskie pierogi ze smażoną cebulką – 6 sztuk Russian dumplings filled with potatoes served with fried onion	I 24,00
Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i serem feta – 6 sztuk Vegetarian feta-spinach dumplings	I 24,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Orientalny kurczak z warzywami i ryżem I 30,00
Asian style chicken and vegetables with rice

Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki I 32,00
Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad

Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto I 30,00
Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto

Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej I 39,00
Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans

Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami I 34,00
Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes

Udko z kaczki w aromacie z pomarańczy, podane na puree ziemniaczanym z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszki I 47,00
Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami Stuffed cabbage rolls with potatoes and tomato sauce	I 26,00
Burger wołowy, z grillowanym boczkiem, serem, sosem musztardowo-majonezowym oraz warzywami i frytkami stekowymi Homemade beef burger, mayo-mustard sauce, grilled bacon, vegetables and steak fries	I 41,00
Żeberka w złocistej marynacie miodowej z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami Honey glazed ribs served with baked potatoes and fried beetroots	I 42,00
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym z puree groszkowym i piklami Pork tenderloins in pepper sauce with pea puree and pickles	I 40,00
Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, sosem pieprzowym oraz czosnkowym 200g Fillet of beef served with steak fries, grilled vegetables, pepper and garlic sauce	I 85,00
Pstrąg lososiowy z warzywami i tymiankowym puree Salmon trout with mix vegetables and thyme mashed potatoes	I 38,00
Dorsz na parze ze szpinakiem oraz kremowym puree ziemniaczanym podany z warzywami skropionymi cytryną Steamed cod served with creamy mashed potatoes, spinach and vegetables	I 38,00

DESERY

DESSERTS

Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami I 19,00
Eton mess ice cream with warm raspberries sauce

Szarlotka na ciepło z galką waniliowych lodów I 19,00
Apple crumble with vanilla ice cream

Czekoladowe Brownie z lodem orzechowym i jagodową konfiturą I 19,00
Chocolate Brownie with peanut ice cream and blueberry jam

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Kawa Espresso/ Espresso coffee I 9,00

Kawa czarna/ Black coffee I 9,00

Kawa Latte/ Latte I 10,00

Cappucino I 10,00

Herbata Dilmah / Dilmah I 8,00

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfruta Freshly-Squeezed juice Orange/ grapefruit	0,3l I 15,00
Sok pomarańczowy/ Orange Juice	0,2l I 7,00
Sok jabłkowy/ Apple Juice	0,2l I 7,00
Sok pomidorowy/ Tomato juice	0,2l I 7,00
Napój z czarnej porzeczki/ Black currant drink	0,2l I 7,00
Napój grejpfrutowy/ Grapefruit drink	0,2l I 7,00
Woda gazowana/ niegazowana/ Carbonated/ still water	0,3l I 6,00
Pepsi, Mirinda, 7 up, Schweppes, Lipton	0,2l I 8,00
Redbull	0,25l I 14,00

PIWO BEER

Piwo z beczki Lech/ Lech draught	0,3l I 9,00
Piwo z beczki Lech/ Lech draught	0,5l I 11,00
Piwo Lech/ Lech bottled	but. 0,5l I 11,00
Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free	but. 0,33l I 9,00
Piwo Regionalne – Osowa Góra / Regional Beer – Osowa Góra	but. 0,5l I 15,00

ALKOHOLE MOCNE ALCOHOLS

Luksusowa	50ml I 8,00
Wyborowa	50ml I 8,00
Krakus	50ml I 8,00
Starotoruńska	50ml I 9,00
Smirnoff Black	50ml I 10,00
Absolut	50ml I 10,00
Finlandia	50ml I 10,00
Polska Wiśniowa	50ml I 8,00
Żołądkowa gorzka tradycyjna	50ml I 8,00
Żubrówka Bison Grass	50ml I 8,00
Gin Lubuski	50ml I 10,00
Gin Segrám's	50ml I 10,00
Śliwowica Podbeskidzka 50% volt	50ml I 14,00
Śliwowica Podbeskidzka 72% volt	50ml I 20,00
Becherovka	50ml I 12,00
Jägermeister	50ml I 12,00
Campari	50ml I 12,00
Bacardi	50ml I 14,00
Tequila silver / reposado	50ml I 14,00
Martini extra dry/ bianco / rosato	100ml I 12,00
Baileys	50ml I 14,00
Malibu	50ml I 12,00
Passoa Festa	50ml I 12,00
Metaxa *****	50ml I 14,00
Napoléon Chevalier Royal	50ml I 12,00
Balantine's	50ml I 14,00
Grant's	50ml I 12,00
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

Półwytrawne

Kraj pochodzenia: Włochy

0,75l I 60,00

WINA BIAŁE WHITE WINES

La Sastreria Garnacha Blanca

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Hiszpania

150ml I 10,00

karafka 0,50l I 30,00

karafka 0,75l I 40,00

Marlborough Bay Sauvignon Blanc

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

0,75l I 50,00

Campo Viejo Semidulce

Półsłodkie

Kraj pochodzenia: Hiszpania

0,75l I 60,00

Pinot Grigio Trentino Mezzacorona

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Włochy

0,75l I 70,00

WINA CZERWONE RED WINES

La Sastreria Garnacha Roble

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Hiszpania

150ml I 10,00

karafka 0,50l I 30,00

karafka 0,75l I 40,00

Le Ginestre Chianti Riserva

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Włochy

0,75l I 50,00

El Bar Special Edition Malbec

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Argentyna

0,75l I 60,00

Doppio Passo Primitivo

Wytrawne

Kraj pochodzenia: Włochy

0,75l I 70,00

KARTA DRINKÓW

COCKTAIL MENU

IKAR I 25,00
Campari, gin, sok pomarańczowy, cytryna

APEROL SPRITZ I 25,00
Aperol, wino musujące, plaster pomarańczy

MARGARITA BLUE I 22,00
Tequila, curacao, sok z cytryny

POLSKI APERITIF I 15,00
Wódka żołądkowa gorzka, sok grejfrutowy, cytryna

CZARNY RUSEK NA RUDEJ I 18,00
Whisky, kahlua

TEQUILA SUNRISE I 23,00
Tequila, sok pomarańczowy, grenadina, plaster pomarańczy