

## **PRZYSTAWKI**

### APPETIZERS

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

## **SALATKI**

### SALADS

<b>Mix салат z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini</b> Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	<b>I 29,00</b>
---	----------------

## ZUPY SOUPS

<b>Rosół drobiowy z domowym makaronem</b> Chicken soup with homemade egg noodles	I 14,00
<b>Zupa grzybowa</b> Mushroom soup	I 24,00
<b>Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem</b> Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg	I 24,00

## PIEROGI HOMEMADE DUMPLINGS

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

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

**DESERY**  
DESSERTS

<b>Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami</b> Eton mess ice cream with warm raspberries sauce	I 19,00
<b>Szarlotka na ciepło z galką waniliowych lodów</b> Apple crumble with vanilla ice cream	I 19,00
<b>Czekoladowe Brownie z lodem orzechowym i jagodową konfiturą</b> Chocolate Brownie with peanut ice cream and blueberry jam	I 19,00

**NAPOJE GORĄCE**  
HOT DRINKS

<b>Kawa Espresso/ Espresso coffee</b>	I 9,00
<b>Kawa czarna/ Black coffee</b>	I 9,00
<b>Kawa Latte/ Latte</b>	I 10,00
<b>Cappucino</b>	I 10,00
<b>Herbata Dilmah / Dilmah</b>	I 8,00

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

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

## PIWO BEER

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

## ALKOHOLE MOCNE

### ALCOHOLS

<b>Luksusowa</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Wyborowa</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Krakus</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Starotoruńska</b>	<b>50ml I 9,00</b>
<b>Smirnoff Black</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Finlandia</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Polska Wiśniowa</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Żołądkowa gorzka tradycyjna</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Żubrówka Bison Grass</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Gin Lubuski</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Gin Segrám's</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 50% volt</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 72% volt</b>	<b>50ml I 20,00</b>
<b>Becherovka</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Campari</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Bacardi</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Tequila silver / reposado</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Martini extra dry/ bianco / rosato</b>	<b>100ml I 12,00</b>
<b>Baileys</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Malibu</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Passoa Festa</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Metaxa *****</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Napoléon Chevalier Royal</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Balantine's</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Grant's</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>50ml I 16,00</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>50ml I 14,00</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	<b>50ml I 18,00</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>50ml I 18,00</b>
<b>Chivas Regal</b>	<b>50ml I 20,00</b>
<b>Dewar's</b>	<b>50ml I 20,00</b>
<b>Hennessy</b>	<b>50ml I 30,00</b>

## WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

**Mionetto Prosecco DOC Treviso** 0,75l I 60,00  
Półwytrawne  
Kraj pochodzenia: Włochy

## WINA BIAŁE WHITE WINES

**La Sastreria Garnacha Blanca** 150ml I 10,00  
Wytrawne karafka 0,50l I 30,00  
Kraj pochodzenia: Hiszpania karafka 0,75l I 40,00

**Marlborough Bay Sauvignon Blanc** 0,75l I 50,00  
Wytrawne  
Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

**Campo Viejo Semidulce** 0,75l I 60,00  
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 10,00  
Wytrawne karafka 0,50l I 30,00  
Kraj pochodzenia: Hiszpania karafka 0,75l I 40,00

**Le Ginestre Chianti Riserva** 0,75l I 50,00  
Wytrawne  
Kraj pochodzenia: Włochy

**El Bar Special Edition Malbec** 0,75l I 60,00  
Wytrawne  
Kraj pochodzenia: Argentyna

**Doppio Passo Primitivo** 0,75l I 70,00  
Półwytrawne  
Kraj pochodzenia: Włochy



# 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