

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Bataty pieczone z sosem czosnkowym Sweet potato wedges with garlic sauce	I 12,00
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami Beef tartare with marinated mushrooms	I 25,00
Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	I 16,00
Carpaccio z polędwicy wołowej z dodatkiem kaparów, suszonych pomidorów, rucoli i parmezanu Beef sirloin carpaccio with capers, dried tomatoes, rucola and parmesan cheese	I 28,00
Plater regionalnych wędlin Regional meat platter	I 36,00
Plater serów z owocami i konfiturami Cheese platter	I 36,00

SALATKI SALADS

Salatka z marynowanym łososiem podana ze szpinakiem, rzodkiewką i sezamem Marinated salmon with spinach and radish salad	I 28,00
Salatka z grillowanym bakłażanem i serem halloumi podana na kolorowych salatach z dresingiem kaparowo-rozmarynowym Grilled aubergine and halloumi salad with mix leaves, rosemary & capers dressing	I 28,00
Mix салат z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	I 20,00

PIEROGI
HOMEMADE DUMPLINGS

Domowe pierogi z mięsem okraszone pachnącą wędzonką – 6 sztuk I 18,00
Meat-filled dumplings with smoked bacon bits

Pierogi na słodko z truskawkami, twarogiem i śmietaną – 6 sztuk I 18,00
Curd cheese and strawberry dumplings served with cream

Ruskie pierogi ze smażoną cebulką – 6 sztuk I 18,00
Russian dumplings filled with potatoes served with fried onion

Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i serem feta – 6 sztuk I 18,00
Vegetarian feta-spinach dumplings

ZUPY

SOUPS

Rosół drobiowy z domowym makaronem

Chicken soup with homemade egg noodles

I 12,00

Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem

Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg

I 18,00

Zupa grzybowa

Mushroom soup

I 16,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans	I 29,00
Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad	I 26,00
Orientalny kurczak z warzywami i ryżem Asian style chicken and vegetables with rice	I 22,00
Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto	I 24,00
Udko z kaczki w aromacie z pomarańczy, podane na puree ziemniaczanym z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszki Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear	I 34,00
Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes	I 28,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami Stuffed cabbage rolls with potatoes and tomato sauce	I 18,00
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 32,00
Żeberka w złocistej marynacie miodowej z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami Honey glazed ribs served with baked potatoes and fried beetroots	I 29,00
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym z puree groszkowym i piklami Pork tenderloins in pepper sauce with pea puree and pickles	I 32,00
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 64,00
Pstrąg lososiowy z warzywami i tymiankowym puree Salmon trout with mix vegetables and thyme mashed potatoes	I 32,00
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 32,00

DESERY
DESSERTS

Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami Eton mess ice cream with warm raspberries sauce	I 18,00
Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów Apple crumble with vanilla ice cream	I 15,00
Czekoladowe Brownie z lodem orzechowym i jagodową konfiturą Chocolate Brownie with peanut ice cream and blueberry jam	I 16,00

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

Kawa Espresso/ Espresso coffee	I 7,00
Kawa czarna/ Black coffee	I 7,00
Kawa Latte/ Coffee Latte Cappucino	I 9,00
/ Cappucino	I 9,00
Kawa Mocha/ Mocha coffee	I 9,00
Herbata Dilmah / Dilmah tea	I 6,00

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfruta Freshly-Squeezed juice Orange/ grapefruit	0,31 I 12,00
Sok pomarańczowy/ Orange Juice	0,21 I 5,00
Sok jabłkowy/ Apple Juice	0,21 I 5,00
Sok pomidorowy/ Tomato juice	0,21 I 5,00
Napój z czarnej porzeczki/ Black currant drink	0,21 I 5,00
Napój grejpfrutowy/ Grapefruit drink	0,21 I 5,00
Woda gazowana/ niegazowana/ Carbonated/ still water	0,31 I 4,00
Pepsi, Mirinda, 7 up, Schweppes, Lipton	0,21 I 5,00

PIWO

BEER

Piwo z beczki Lech/ Lech draught	0,31 I 7,00
Piwo z beczki Lech/ Lech draught	0,51 I 8,00
Piwo Lech/ Lech bottled	but. 0,51 I 8,00
Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free	but. 0,331 I 7,00
Piwo Regionalne – Osowa Góra / Regional Beer – Osowa Góra	but. 0,51 I 14,00

ALKOHOLE MOCNE

ALCOHOLS

Luksusowa	50ml I	6,00
Wyborowa	50ml I	6,00
Krakus	50ml I	8,00
Starotoruńska	50ml I	8,00
Smirnoff Black	50ml I	8,00
Absolut	50ml I	8,00
Finlandia	50ml I	8,00
Polska Wiśniowa	50ml I	8,00
Żołądkowa gorzka tradycyjna	50ml I	8,00
Żubrówka Bison Grass	50ml I	8,00
Gin Lubuski	50ml I	8,00
Gin Segrám's	50ml I	8,00
Śliwowica Podbeskidzka 50% volt	50ml I	12,00
Śliwowica Podbeskidzka 72% volt	50ml I	18,00
Becherovka	50ml I	10,00
Jägermeister	50ml I	10,00
Campari	50ml I	10,00
Bacardi	50ml I	10,00
Tequila silver / reposado	50ml I	12,00
Martini extra dry/ bianco / rosato	100ml I	12,00
Baileys	50ml I	12,00
Malibu	50ml I	12,00
Passoa Festa	50ml I	12,00
Metaxa *****	50ml I	12,00
Napoléon Chevalier Royal	50ml I	12,00
Balantine's	50ml I	12,00
Grant's	50ml I	12,00
Jameson	50ml I	14,00
Johnnie Walker Red Label	50ml I	14,00
Johnnie Walker Black Label	50ml I	18,00
Jack Daniel's	50ml I	16,00
Chivas Regal	50ml I	18,00
Dewar's	50ml I	20,00
Hennessy	50ml I	22,00

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