

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Rostbef wołowy przygotowany metodą sous vide, skropiony tymiankową oliwą z czosnkowymi grzankami i mini sałatką I 18,00
Roast beef with garlic croutons and thyme olive oil served with a mini salad

Tatar wołowy z marynowanymi grzybami I 24,00
Beef tartare with marinated mushrooms

Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem I 14,00
Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling

Plater regionalnych wędlin I 35,00
Regional meat platter

Plater serów z owocami i konfiturami I 35,00
Cheese platter

SALAŃKI

SALADS

Sałatka z marynowanym łososiem podana ze szpinakiem , rzodkiewką i sezamem I 26,00
Marinated salmon with spinach and radish salad

Sałatka z grillowanym bakłażanem i serem halloumi podana na kolorowych sałatach z dresingiem kaparowo-rozmarynowym I 21,00
Grilled aubergine and halloumi salad with mix leaves, rosemary & capers dressing

Mix sałat z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini I 18,00
Mixed green salad with chicken and Grissini sticks

SMAKI JESIENI
AUTUMN MENU

Zupa krem z dyni z bocznikami i oliwą truflową Pumpkin cream with mushrooms and truffle oil	I 14,00
Pierogi faszerowane pieczoną karkówką z dzika na sosie grzybowym – 4 sztuki Roasted wild boar dumplings with mushrooms sauce	I 21,00
Polędwiczka wieprzowa z dyniowym puree, pieczonymi ziemniakami, buraczkami i sosem grzybowym Pork tenderloin served with pumpkin puree, baked potatoes, beetroots and mushroom sauce	I 32,00
Naleśniki dyniowe z gruszką i waniliowym budyniem Pumpkin pancakes with pear and vanilla pudding	I 14,00

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 8,00

Kapuśniak z pieczonym żeberkiem
Traditional cabbage soup served with smoked pork rib

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

Kujawska serowa z klopsikami i parmezanem
Traditional cheesy meatball soup with parmezan

I 12,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej I 29,00
Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans

Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki I 26,00
Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad

Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto I 21,00
Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto

Udko z kaczki w aromacie z pomarańczy, podane na puree ziemniaczanym z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszki I 31,00
Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear

Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami I 28,00
Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Duszony udziec barani serwowany z trzema rodzajami kasz na czosnkowym puree, młodych listkach szpinaku i warzywach Braised leg of lamb with mixed barley, garlic mashed potatoes, spinach and vegetables	I 42,00
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
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 28,00
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
Jesiotr pieczony w maśle z warzywami korzennymi i kremowym puree Butter baked sturgeon with mix vegetables and creamy mashed potatoes	I 39,00

DESERY

DESSERTS

Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami Eton mess ice cream with warm raspberries sauce	I 16,00
Sernik na zimno z pomarańczą i słonym karmelem Vanilla cheesecake with caramelised orange peel and caramel	I 16,00
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	I 9,00
Cappucino / 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 grejpfutowy/ 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 12,00

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
Wytrawne
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
Półslodkie
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