

## **PRZYSTAWKI**

### APPETIZERS

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

**Siekany tatar z połówicy wołowej z marynowanymi grzybami** | 34,00  
Chopped beef tenderloin tartare with marinated mushrooms

**Karmelizowana cieciorka w miodzie i kremie balsamicznym z ratatouille i prażonym orzechami** | 12,00  
Balsamic roasted ratatouille with caramelised chickpeas and pumpkin seeds

## **SALAŃKI**

### SALADS

**Salatka z marynowanym łososiem podana ze szpinakiem , rzodkiewką i sezamem** | 26,00  
Marinated salmon with spinach and radish salad

**Salatka z grillowanym bakłazanem i serem halloumi podana na kolorowych sałatach z dresingiem kaparowo-rozmarynowym** | 21,00  
Grilled aubergine and halloumi salad with mix leaves, rosemary & capers dressing

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

## **SMAKI REGIONU**

### REGIONAL DISHES

<b>Kujawska serowa z klopsikami i parmezanem</b> Traditional cheesy meatball parmezan soup	12,00
<b>Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem</b> Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	14,00
<b>Jesiotr pieczony w maśle z warzywami korzennymi i kremowym puree</b> Butter baked sturgeon with mix vegetables and creamy mashed potatoes	39,00
<b>Pierogi faszerowane pieczoną karkówką z dzika na sosie z pora i jałowca - 4 sztuki</b> Roast wild boar dumping with leak and juniper sauce	21,00
<b>Plater regionalnych wędlin</b> Regional meat platter	35,00
<b>Plater serów z owocami i konfiturami</b> Cheese platter	35,00

**PIEROGI**  
HOMEMADE DUMPLINGS

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

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

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

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

## ZUPY SOUPS

**Rosół drobiowy z domowym makaronem**

Chicken soup with homemade egg noodles

| 8,00

**Kapuśniak z pieczonym żeberkiem**

Traditional cabbage soup served with smoked pork rib

| 12,00

**Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem**

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

| 18,00

**Krem z pieczonej papryki z grillowaną cukinią**

Roasted red pepper cream served with grilled zucchini

| 12,00

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

**Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, podana na lanych kluskach i warzywach ratatouille** | 29,00  
Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and vegetables

**Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki** | 24,00  
Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad

**Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto** | 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** | 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** | 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** | 42,00  
Braised leg of lamb with mixed barley, garlic mashed potatoes, spinach and vegetables
- Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, sosem pieprzowym oraz czosnkowym** | 64,00  
200g Fillet of beef served with steak fries, grilled vegetables, pepper and garlic sauce
- Burger wołowy, z grillowanym boczkiem, serem, sosem musztardowo-majonezowym oraz warzywami i frytkami stekowymi** | 28,00  
Homemade beef burger, mayo-mustard sauce, grilled bacon, vegetables and steak fries
- Dorsz na parze ze szpinakiem oraz kremowym puree ziemniaczanym podany z warzywami skropionymi cytryną** | 32,00  
Steamed cod served with creamy mashed potatoes, spinach and vegetables
- Grillowany losoś podany na makaronie tagliatelle z kolorowymi warzywami** | 44,00  
Grilled salmon tagliatelle served with mixed vegetables

## **DESERY**

### DESSERTS

<b>Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami</b> Eton mess ice cream with warm raspberries sauce	14,00
<b>Sernik na zimno z pomarańczą i słonym karmelem</b> Vanilla cheesecake with caramelised orange peel and caramel	16,00
<b>Czekoladowe Brownie z lodem orzechowym i jagodową konfiturą</b> Chocolate Brownie with peanut ice cream and blueberry jam	14,00

## **NAPOJE GORĄCE**

### HOT DRINKS

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

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

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

## PIWO BEER

<b>Piwo z beczki Lech/ Lech draught</b>	<b>0,31   7,00</b>
<b>Piwo z beczki Lech/ Lech draught</b>	<b>0,51   8,00</b>
<b>Piwo Lech/ Lech bottled</b>	<b>but. 0,51   8,00</b>
<b>Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free</b>	<b>but. 0,331   7,00</b>
<b>Piwo Regionalne – Osowa Góra / Regional Beer – Osowa Góra</b>	<b>but. 0,51   12,00</b>



## ALKOHOLE MOCNE

### ALCOHOLS

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