

**JESIENNE MENU**  
**AUTUMN MENU**

**ZUPA**  
**SOUP**

**Zupa grzybowa** | **16,00**  
Mushroom soup

**DANIE GŁÓWNE**  
**MAIN COURSE**

**Pieczony pstrąg z talarkami z ziemniaka i fasolką szparagową** | **39,00**  
Rainbow trout with potatoe slices and green beans

**DESER**  
**DESSERT**

**Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów** | **15,00**  
Apple crumble with vanilla ice cream



**532 758 987**

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

<b>Bataty pieczone z sosem czosnkowym</b> Sweet potato wedges with garlic sauce	I 12,00
<b>Tatar wołowy z marynowanymi grzybami</b> Beef tartare with marinated mushrooms	I 24,00
<b>Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem</b> Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	I 14,00
<b>Rostbef wołowy przygotowany metodą sous vide, skropiony tymiankową oliwą z czosnkowymi grzankami i mini sałatką</b> Roast beef with garlic croutons and thyme olive oil served with a mini salad	I 18,00
<b>Plater regionalnych wędlin</b> Regional meat platter	I 35,00
<b>Plater serów z owocami i konfiturami</b> Cheese platter	I 35,00

## SAŁATKI SALADS

<b>Sałatka z marynowanym łososiem podana ze szpinakiem, rzodkiewką i sezamem</b> Marinated salmon with spinach and radish salad	I 26,00
<b>Sałatka z grillowanym bakłazanem i serem halloumi podana na kolorowych sałatach z dresingiem kaparowo-rozmarynowym</b> Grilled aubergine and halloumi salad with mix leaves, rosemary & capers dressing	I 21,00
<b>Mix sałat z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini</b> Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	I 18,00

**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** I 12,00  
Chicken soup with homemade egg noodles

**Wykwintny żurek z białej kiełbasy z kurkami i jajkiem** I 18,00  
Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg

**Kujawska serowa z klopsikami i parmezanem** I 12,00  
Traditional cheesy meatball soup with parmezan

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

<b>Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej</b> Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans	<b>I 29,00</b>
<b>Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki</b> Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad	<b>I 26,00</b>
<b>Orientalny kurczak z warzywami i ryżem</b> Asian style chicken and vegetables with rice	<b>I 21,00</b>
<b>Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto</b> Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto	<b>I 21,00</b>
<b>Udko z kaczki w aromacie z pomarańczy, podane na puree ziemniaczanym z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszki</b> Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear	<b>I 31,00</b>
<b>Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami</b> Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes	<b>I 28,00</b>

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

<b>Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami</b> Stuffed cabbage rolls with potatoes and tomato sauce	<b>I 18,00</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 28,00</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 29,00</b>
<b>Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym z puree dyniowym i piklami</b> Pork tenderloins in pepper sauce with pumpkin puree and pickles	<b>I 32,00</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 64,00</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 32,00</b>
<b>Jesiotr pieczony w maśle z warzywami korzennymi i kremowym puree</b> Butter baked sturgeon with mix vegetables and creamy mashed potatoes	<b>I 39,00</b>

## **DESERY**

### DESSERTS

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

## **NAPOJE GORĄCE**

### HOT DRINKS

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

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

<b>Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfruta</b> Freshly-Squeezed juice Orange/ grapefruit	<b>0,3l I 12,00</b>
<b>Sok pomarańczowy/ Orange Juice</b>	<b>0,2l I 5,00</b>
<b>Sok jabłkowy/ Apple Juice</b>	<b>0,2l I 5,00</b>
<b>Sok pomidorowy/ Tomato juice</b>	<b>0,2l I 5,00</b>
<b>Napój z czarnej porzeczki/ Black currant drink</b>	<b>0,2l I 5,00</b>
<b>Napój grejpfutowy/ Grapefruit drink</b>	<b>0,2l I 5,00</b>
<b>Woda gazowana/ niegazowana/ Carbonated/ still water</b>	<b>0,3l I 4,00</b>
<b>Pepsi, Mirinda, 7 up, Schweppes, Lipton</b>	<b>0,2l I 5,00</b>

## PIWO BEER

<b>Piwo z beczki Lech/ Lech draught</b>	<b>0,3l I 7,00</b>
<b>Piwo z beczki Lech/ Lech draught</b>	<b>0,5l I 8,00</b>
<b>Piwo Lech/ Lech bottled</b>	<b>but. 0,5l I 8,00</b>
<b>Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free</b>	<b>but. 0,33l I 7,00</b>
<b>Piwo Regionalne – Osowa Góra / Regional Beer – Osowa Góra</b>	<b>but. 0,5l I 12,00</b>



## ALKOHOLE MOCNE

### ALCOHOLS

<b>Luksusowa</b>	<b>50ml I 6,00</b>
<b>Wyborowa</b>	<b>50ml I 6,00</b>
<b>Krakus</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Starotoruńska</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Smirnoff Black</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Finlandia</b>	<b>50ml I 8,00</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 8,00</b>
<b>Gin Segrám's</b>	<b>50ml I 8,00</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 50% volt</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 72% volt</b>	<b>50ml I 18,00</b>
<b>Becherovka</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Campari</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Bacardi</b>	<b>50ml I 10,00</b>
<b>Tequila silver / reposado</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Martini extra dry/ bianco / rosato</b>	<b>100ml I 12,00</b>
<b>Baileys</b>	<b>50ml I 12,00</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 12,00</b>
<b>Napoléon Chevalier Royal</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Balantine's</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Grant's</b>	<b>50ml I 12,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>50ml I 14,00</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 16,00</b>
<b>Chivas Regal</b>	<b>50ml I 18,00</b>
<b>Dewar's</b>	<b>50ml I 20,00</b>
<b>Hennessy</b>	<b>50ml I 22,00</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