

Przystawki

Apetizer

Pyra z gzikiem

Baked potato with cottage cheese

150g(1)

9,-

Śledzik „Cherry” marynowany w zalewie słodko-kwaśnej z pomidorkami koktajlowymi

Pickled herring

120g(6, 3)

24,-

Tatar z polędwicy wołowej

Beef sirloin tartare

100g(2,3)

29,-

Carpaccio z polędwicy wołowej

Beef sirloin Carpaccio

100g(6)

30,-

Krewetki smażone podane z grzanką z pastą pomidorową

Fried shrimps served with tomato toast

120g(1, 2, 6)

34,-

Alergeny: 1. Mleko i nabiał 2. Gluten 3. Jajko 4. Orzechy 5. Seler 6. Ryby i pochodne 7. Papryka świeża 8. Sezam

Sałatki

Salads

Sałatka z marynowanym kurczakiem

Salad with marinated chicken

250 g (7, 1)

24,-

***Sałatka z serem pleśniowym, skarmelizowanymi gruszkami,
orzechami, rukolą***

Salad with blue cheese, caramelized pear, nuts and arugula

250 g (1, 2, 4)

26,-

Sałatka cytrusowa z krewetkami

Citrus salad with shrimps

250 g (6, 7)

28,-

Alergeny: 1. Mleko i nabiał 2. Gluten 3. Jajko 4. Orzechy 5. Seler 6. Ryby i pochodne 7. Papryka świeża 8. Sezam

Zupy/ Soups

Aromatyczna zupa z dyni z dodatkiem imbiru, czipsów z boczku wędzonego

Pumpkin cream soup with ginger and baked bacon

200ml(1, 2,3)

15,-

Pikantny krem pomidorowy z żółtym serem i paseczkami grillowanej tortilli

Spicy tomato cream with cheese and tortilla stripes

200ml(1, 2)

15,-

Zupa gulaszowa z grzankami

Goulash soup with croutons

200ml(1)

19,-

Alergeny: 1. Mleko i nabiał 2. Gluten 3. Jajko 4. Orzechy 5. Seler 6. Ryby i pochodne 7. Papryka świeża 8. Sezam

Dania główne/ Main courses

Pierogi z kapustą i grzybami

Dumplings with cabbage and mushrooms

200 g (1, 2, 3)

19,-

Spaghetti a la pomodoro

250 g (1, 2, 3)

26,-

Grillowany filet z kurczaka z Chutney z mango i kaszą jaglaną

Grilled chicken fillet with mango Chutney and millet

160 g (7)

29,-

Burger wołowy z serem, boczkiem wędzonym, ogórkiem kiszonym, frytkami stekowymi,

miksem sałat i sosem curry z czarnuszką

Beef burger with cheese, smoked bacon, , pickled cucumber, steak fries, salad mix, curry sauce

200 g(1, 2, 3, 7)

30,-

Tagliatelle z łososiem i liśćmi szpinaku

Tagliatelle with salmon and spinach leaves

with 250 g (1, 2, 3)

31,-

Stek z karkówki wieprzowej marynowany , podawany z frytkami stekowymi i miksem sałat

Pork neck steak marinated, served with steak fries and salad mix

160g(2, 7)

32,-

Alergeny: 1. Mleko i nabiał 2. Gluten 3. Jajko 4. Orzechy 5. Seler 6. Ryby i pochodne 7.Papryka świeża 8. Sezam

Żeberka BBQ podane na desce z frytkami stekowymi i miksem sałat
Pork ribs BBQ served on wooden board with French fries and salad mix

400g(1, 2, 7)

44,-

Karp smażony pieczarkami, ziemniakami i kapustą z grzybami
Fried carp with mushrooms and cabbage with mushrooms

200 g(1, 2, 3, 7)

39,-

Pieczone udo z kaczki
w sosie z suszonymi śliwkami, modrą kapustą i kluseczkami gnocchi
Roasted duck thigh in a sauce with prunes, red cabbage and gnocchi

180 g (1, 2, 3)

41,-

Pieczony łosoś „Jack Daniels” z warzywami i dzikim ryżem
Baked salmon „Jack Daniels” with vegetables and wild rice

150g(1, 3, 6)

48,-

Stek z polędwicy wołowej
z grillowaną papryką, gratin z serem i miksem warzyw
Beef tenderloin steak with , grilled pepper and and salad mix

180 g (1, 3, 5)

65,-

Alergeny: 1. Mleko i nabiał 2. Gluten 3. Jajko 4. Orzechy 5. Seler 6. Ryby i pochodne 7. Papryka świeża 8. Sezam

Desery

Fondant czekoladowy

Chocolate fondant

150 g (1, 2, 3)

18,-

Sałatka owocowa

Fruit salad

200 g^{150 g} (1, 2, 3)

19,-

Puchar lodowo-owocowy

Ice cream fruit bowl

250 g^{150 g} (1, 2, 3)

23,-

Alergeny: 1. Mleko i nabiał 2. Gluten 3. Jajko 4. Orzechy 5. Seler 6. Ryby i pochodne 7. Papryka świeża 8. Sezam