



MENU



PRZYSTAWKI

**PIECZONE PIEROGI
Z KURCZAKIEM** 25.00
3 SZTUKI
baked dumplings with chicken

**PIECZONE PIEROGI ZE
SZPINAKIEM I FETĄ** 25.00
3 SZTUKI
baked dumplings with spinach
and feta cheese

ZUPY 250ml

ZUPA DNIA 23,00
soup of the day

ŻUREK 23.00
sour rye soup

GRZybOWA 23.00
mushroom soup

CHŁODNIK 25.00
tripe soup

**ROSÓŁ Z LANYMI
KLUSKAMI** 21.00
chickenconsomme servedwith
homemade batter noodles

RYBY

**PIEROGI SZPINAKOWE Z
ŁOSOSIEM** 45.00
350g
spinach dumplings with salmon

SANDACZ 48.00
200g
podany z puree ziemniaczanym,
sosem z podgrzybków oraz surówką

zander served with mashed
potatoes, boletus mushroom and
salad

DEVOLAY Z DORSZA 48.00
400g
podawany z frytkami i surówką z kiszzonej
kapusty

cold devolay, served with fries and pickled
cabbage salad



MENU



DANIA GŁÓWNE

PIEROGI 250G

40.00

Zapytaj obsługę, jakie dziś dla Ciebie przygotowaliśmy :)

Ask your server for today's offer :)

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 350G

43.50

mix sałat, pomidorki koktajlowe, suszone pomidory, mozzarella, pierś z kurczaka, pestki słonecznika i winegret bazyliowy

Mixed salad, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, mozzarella, chicken breast, sunflower seeds and basil-based French dressing

SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI 350G

43.50

rukola, marchew, orzechy, pomidorki, winegret Salad with halloumi cheese served with arugula, carrots, nuts, tomatoes and French dressing

ŻEBERKA PIECZONE 300G

47.50

w sosie własnym, podawane na ziemniaczanym puree z surówką

ribs roasted in their own sauce, served with mashed potatoes and a side salad

SCHABOSZCZAK 250G

45.00

smażony na smalcu z przysmażanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą kiszoną

pork schnitzel fried in lard, served with fried potatoes and braised sauerkraut

with fried potatoes and fried sauerkraut

SZASZŁYK DROBIOWY 250G

44.50

podany ze smażonymi na maśle ziemniakami i surówką

chicken shashlik served with butter-fried potatoes and salad





MENU

DANIA GŁÓWNE



CHRUPIĄCY KOTLET Z KURCZAKA 200G

46.00

z kremowym serkiem, frytkami i surówką

Crispy chicken breast served with creame cheese, French fries and salad

GOŁONKA SZEFA KUCHNI 900-1100G

70.00

Golonka wieprzowa z kością zapiekana w piwie, podana na kapuście kiszonej zasmażanej z miodem, sosem chrzanowym, musztardą i pieczywem

Pork knuckle with bone baked in beer, served on sauerkraut fried with honey, horseradish sauce, mustard and bread

WĄTRÓBKA PO KASZTELAŃSKU 300G

44,00

z miodem, jabłkami, cebulą, czerwonym winem, podana z ziemniakami z wody i surówką

Chicken liver stewed in red wine with apple and onions, served with boiled potatoes and salad

PLACEK PO ZBÓJNICU 500G

48.00

placek ziemniaczany podany z gulaszem wieprzowym, śmietaną i natką pietruszki

Traditional potato pancake served with pork stew, sour creme and parsley

ZŁOCISTY KOTLET POD PIERZYNKĄ CEZARA 300G

46.00

z frytkami

chicken golden breast cutlet with fries and cesare salad

CIEŁĘCE KOTLETY MIELONE 240G

44,00

Z karmelizowaną cebulką podawane na ziemniaczanym puree z buraczkami zasmażanymi

minced veal cutlet with caramelized onion served on potato puree and fried beetroots



MENU



POLECAMY



ZRAZY CIEŁĘCE 250G

49.50

podane z kopytkami i buraczkami zasmażanymi
Veal roulades served
with potato dumplings and fried beetroots

OZÓR CIEŁĘCY W SOSIE CHRZANOWYM 200G

45.00

podany z kremowym puree
Veal tongue in horseradish sauce served
with a creamy potato puree

GLAZUROWANA PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 250G

46.00

podawane na warzywach grillowanych z sosem czosnkowym

glazed free-range chicken breast served on grilled vegetables with garlic sauce

KARKÓWKA GRILLOWANA 250G

46.00

podawana z pieczonymi ziemniakami, mizerią i sosem kentucky gold

grilled pork neck served with roasted potatoes, cucumber salad and kentucky
gold sauce

DESER



ZAPYTAJ OBSŁUGĘ JAKI DESER DZIŚDLACIEBIEPRZYGOTOWALIŚMY :)

20.00

Ask our stuff about today's dessert

RACUCHY MOCNO SEROWE NA SOSIE Z OWOCÓWLEŚNYCH 200G

20.00

Rich cheese pancakes on forest fruit sauce

DESER LODOWY

25.00

Ice cream dessert

LEMONIADA



Z CYTRYN I POMARAŃCZY

15.00

lemon and orange lemonade

KOMPOT



WIELOOWOCOWY GOTOWANY NA MIEJSCU ZE
ŚLIWEK, CZARNYCH PORZECZEK,

TRUSKAWEK, WIŚNI, AGRESTU I ARONII

7.00

KOMPOT W SZKLANCE 200ML

Compote in glass

KOMPOT W DZBANKU 1000ML

Compote in a jar

30.00



MENU



NAPOJE

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, 9.00
MIRINDA

LIPTON 9.00

BRZOSKWINIA, ZIELONA HERBATA

SOK TOMA 9.00

pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

WODA GÓRSKA NATURA 7.00

KAWY

AMERICANO (CZARNA) 11.00

ESPRESSO 9.00

ESPRESSO DOPPIO 13.00

CAPPUCCINO 15.00

LATTE 17.00

FLAT WHITE 18.00

HERBATA 10.00

TEA

KAWA MROŻONA 20.00

ICED COFFEE

ALKOHOLE

WÓDKA 40ML 13.00

WÓDKA 500ML 90.00

WHISKY BALLANTINE'S 18.00
40ML

WHISKY JACK DANIEL'S 20.00
40ML

GIN Z TONIKIEM 150ML 28.00

APEROL SPRITZ 200ML 30.00

CUBA LIBRE 150ML 28.00

WINO DOMOWE

DELIKATNIE WYTRAWNE

CZERWONE 150ML 16.00

CZERWONE 500ML 40.00

BIAŁE 150ML 16.00

BIAŁE 500ML 40.00



MENU



PIWA BECZKOWE

KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 500ML	14.00
KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 300ML	12.00
TYSKIE KLASYCZNE 500ML TYSKIE	13.00
KLASYCZNE 300ML	11.00

PIWA BUTELKOWE

KSIAŻĘCE CZERWONY LAGER 500ML	13.00
KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 500ML	13.00
KSIAŻĘCE IPA 500ML	13.00
LECH PILS 500ML	14.00
KOZEL LEZAK (JASNE)	13.00
KOZEL CERNY (CIEMNE)	13.00
PILSNER URQUELL	14.00

PIWA BEZALKOHOLOWE

LECH FREE	11.00
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ	11.00