
Przekąski

Starters

1. Śledź marynowany, krem cebulowy, żytnia grzanka
24,00
Herring with onion cream and toast
2. Befszyk tatarski z piklami
36,00
Steak tartare with pickles
3. Krewetki duszone w białym winie z chorizo
na grillowanej cukinii z grzanką
48,00
Shrimps in white wine, with chorizo, grilled courgette
and toast

Sałatki

Salads

1. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
36,00
sałata rzymska/kurczak/pomidory koktajlowe/parmezan
Salad with grilled chicken
green salad/chicken/tomatoes/parmesan

*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.
O szczegóły prosimy pytać obsługę.*

Zupy

Soups

1. Żurek Świętokrzyski z jajkiem i białą kielbasą,
pieczywo 19,00
Sour soup with hard-boiled egg & white sausage
2. Rosół ze szpondra z makaronem 19,00
Bulion (clear soup) with noodles
3. Flaki wołowe 25,00
Beef tripe
4. Purpurowy barszcz z uszkami na naturalnym
zakwasie buraczanym 19,00
Beetroot borth with ravioli

Szef kuchni poleca

Chef's recommendation

Stek wieprzowy z kostką, ziemniak Hasselback, paprykowa
salsa, surówka z czerwonej kapusty 49,00
Pork steak with bone, Hasselback potatoe, pepper salsa,
red cabbage salad

*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.
O szczegóły prosimy pytać obsługę.*

Dania główne

Main dishes

1. Pierś z kurczaka ze smażoną kukurydzą
w sosie bazyliowo-pomidorowym, pieczone ziemniaki
39,00
Chicken breast with roasted corn, tomato-basil sauce,
roasted potatoes
2. Wątróbki drobiowe z aromatycznym jabłkiem
w asyście cebuli z chrupiącą grzanką 35,00
Poultry liver with apple, onion and crunchy toast
3. Stek z polskiej polędwicy z sosem gorgonzola, boczniakami
ze szpinakiem i opiekany ziemniakami
109,00
Sirloin with herbal butter served with oyster mushrooms
with spinach and roasted potatoes
4. Linguini z owocami morza 46,00
Linguini frutti di mare
5. Makaron w sosie z pomidorów cherry, pesto i parmezanem
Pasta with cherry tomato sauce, basil pesto and parmesan
 36,00
6. Pasta penne z polędwicą wołową w sosie grzybowym
44,00
Pasta penne in mushrooms sauce with beef sirloin

*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.
O szczegóły prosimy pytać obsługę.*

Dania główne

Main dishes

7. Befszyk wołowy Angus zapiekany z serem pleśniowym,
z salsą z pomidorów i avocado, dipami
i frytkami stekowymi 56,00
Burger with tomato and avocado salsa, French fries
and dips
8. Kaczka pieczona z sosem ze świeżej śliwki, opiekane
ziemniaki, kapusta po azjatycku 62,00
Roasted duck with plums sauce, roasted
potatoes and asia style cabbage
9. Sznycel schabowy z kostką od rzeźnika,
z ziemniakami i mizerią lub zasmażaną kapustą 42,00
Coated pork chop bone-in served with potatoes
and cucumber salad or fried cabbage
10. Chrupiący placek po węgiersku z surówką
z białej kapusty 38,00
Potato pancakes with goulash in Hungarian style
and cabbage salad
11. Pierogi z mięsem i kapustą z wody
lub podpiekane 30,00
Ravioli with mince meat & sour cabbage
12. Pierogi ruskie z wody lub podpiekane  30,00
Ravioli with with potatoes and cottage cheese

*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.
O szczegóły prosimy pytać obsługę*

Ryby

Fish dishes

1. Halibut z ratatouille w sosie z suszonych pomidorów
z talarkami ziemniaków 53,00
Halibut with ratatouille, dried tomatoes sauce and potatoes
slices
2. Filet z sandacza
lub Filet z łososia
w sosie camembert z pieczonymi warzywami sezonowymi 53,00
White zander fillet or salmon fillet with camembert sauce
and seasonal vegetables
cucumber salad

Dla milusińskich

For children



1. Zupka pomidorowa z makaronem 15,00
Tomato soup with noodles
2. Eskalopki z piersi kurczaka z frytkami i surówką
z marchewki i jabłka 30,00
Poultry cutlet with French-fries and carrot & apple salad
3. Spaghetti Bolognese 30,00
4. Naleśniki czekoladowe z kremem mascarpone 25,00
Chocolate pancakes with mascarpone cream

*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.*

Desery

Desserts

- | | |
|---|-------|
| 1. Racuchy z glazurowanymi brzoskwiniami | 26,00 |
| Drop scones with peaches | |
| 2. Torcik bezowy z owocami | 26,00 |
| Meringue with vanilla cream and fruits | |
| 3. Szarlotka babuni na ciepło z gałką lodów waniliowych | 26,00 |
| Apple pie with vanilla ice-cream | |
| 4. Deser lodowy | 26,00 |
| lody waniliowe/sos malinowy/beza/bita śmietana | |
| Ice cream with raspberry sauce, meringue and cream | |
-

Dodatki

Supplementary dishes

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1. Zestaw surówek | 15,00 |
| Set of salads | |
| 2. Frytki | 15,00 |
| French fries | |
| 3. Ryż | 10,00 |
| Rice | |
| 4. Ziemniaki z wody, puree | 10,00 |
| Boiled potatoes, purre | |
| 5. Chleb | 4,00 |
| Bread | |
| 6. Masło | 4,00 |
| Butter | |
| 7. Musztarda, Chrzan, Ketchup | 4,00 |
| Mustard, horseradish, ketchup | |
-

*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.*

Napoje gorące

Hot drinks

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| 1. Kawa Lavazza czarna | 10,00 |
| Lavazza coffee | |
| 2. Espresso / podwójne espresso | 10,00/14,00 |
| Lavazza espresso/double espresso | |
| 3. Kawa Lavazza z mlekiem | 12,00 |
| Lavazza coffee with milk | |
| 4. Herbata Dilmah | 10,00 |
| Dilmah tea | |
| 5. Kawa Lavazza Latte | 16,00 |
| Latte coffee | |
| 6. Kawa Lavazza Cappuccino | 14,00 |
| Cappuccino coffee | |
| 7. Kawa mrożona z lodami waniliowymi | 22,00 |
| Ice coffee | |
| 8. Kawa Latte z syropem | 18,00 |
| Latte coffee with syrup | |
| 9. Herbata mrożona | 18,00 |
| Ice tea | |



*Potrawy mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka
i innych produktów zawierających alergeny.
O szczegóły prosimy pytać obsługę*

Napoje Zimne

Cold drinks



0,25L	8,00
0,5L	10,00



0,25L	8,00
0,5L	10,00



*Pink Aromatic Berry,
Tonic Water, Elderflower*

0,25L	8,00
-------	------



*naturalna woda mineralna
niegazowana*

0,33L	6,00
0,5L	8,00



*naturalna woda mineralna
niegazowana*

0,33L	6,00
-------	------



*cytrynowa z trawą cytrynową,
brzoskwiniowa z hibiskusem*

0,25L	8,00
0,5L	10,00



*pomarańczowy, jabłkowy,
multiwitamina, grejpfrutowy*

0,25L	7,00
-------	------



napój energetyzujący

0,25L	15,00
-------	-------

Posiadamy w swojej ofercie szeroki wachlarz
piw regionalnych
O szczegóły zapytaj kelnera

We offer wide range of regional beers
For more details ask a waiter

15,00

Piwa
Beers

- | | | |
|----------------|--------|-------|
| 1. Tyskie | 0,50 l | 10,00 |
| Tyskie beer | | |
| 2. Tyskie | 0,33 l | 8,00 |
| Tyskie beer | | |
| 3. Lech Free | 0,5 l | 10,00 |
| Lech Free beer | | |
-

WÓDKI

Vodka

1. Belvedere	40ml	20,00
2. Wyborowa Exquisite	40ml	12,00
3. Absolut Blue	40ml	9,00
4. Finlandia	40ml	9,00
5. Baczewski	40ml	9,00
6. Baczewski wiśniówka, pomarańczówka		9,00
7. Żubrówka	40ml	7,00
8. Żołądkowa gorzka	40ml	7,00
9. Wyborowa	40ml	7,00

WHISKY

1. The Singleton of Dufftown	40ml	20,00
2. Jack Daniels	40ml	18,00
3. Grant's	40ml	12,00
4. Glenmorangie 10Y	40ml	25,00
5. Ballantine's	40ml	15,00
6. Chivas	40ml	19,00
7. Jameson	40ml	16,00

COGNAC

1. Remy Martin	40ml	25,00
2. Martell	40ml	18,00

INNE

1. Metaxa	40ml	15,00
2. Bacardi Superior, Black	40ml	12,00
3. Tequilla	40ml	12,00
4. Gin	40ml	10,00
5. Baileys	40ml	10,00
