

MENU - DANIA NA WYNOS

ZAKĄSKI ZIMNE (COLD STARTERS):

Cena(Price)

Smalec domowy z ogórkami kiszonym HOME-MADE LARD WITH PICKLE	10,00
Śledź na trzy sposoby - śledź łososiowy, matias, rolmops HERRING MADE IN THREE WAYS – SALMON HERRING, MATIAS, ROLLMOPS	27,00
Befsztyk tatarski BEEF TARTAR	39,00
Tatar z łososia SALMON TARTAR	35,00
Pasztet z dziczyzny VENISON PATE	35,00
Deska mięs i wędlin z dodatkami: pieczony boczek, schab, karkówka, pikle, musztarda, chrzan PLATE OF MEATS AND SAUSAGES SERVED WITH PICKLES, MUSTARD, HORSERADISH (ROAST BACON, PORK NECK FILLET, PORK MEAT)	45,00
Deska serów - świeże i dojrzewające regionalne sery REGIONAL CHEESE PLATE	45,00

ZAKĄSKI GORĄCE (WARM STARTERS):

Pyza faszerowana POLISH STYLE STUFFED DUMPLINGS	25,00
Pierogi ruskie RUSSIAN PIEROGIES - DUMPLINGS SERVED WITH CABBAGE SALAD	27,00
Pierogi z kapustą i grzybami DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT CABBAGE AND MUSHROOMS	35,00
Placki ziemniaczane podane ze śmietaną POTATO PANCAKES SERVED WITH SOUR CREAM	25,00
Placki ziemniaczane z łososiem POTATO PANCAKES SERVED WITH SMOKED SALMON	35,00
Pierogi z kaczką DUMPLINGS STUFFED WITH DUCK	35,00
Pierogi z kapustą i mięsem DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT CABBAGE AND MEAT	35,00
Pierogi z cielęciną VEAL STUFFED DUMPLINGS	35,00
Warzywa z grilla - grillowana cukinia, bakłażan, pomidor, papryka, pieczarki - z płatkami parmezanu i oliwą bazyliową GRILLED VEGETABLES – ZUCCHINI, EGGPLANT, TOMATOES, RED PEPPERS, MUSHROOMS BAKED IN FLAKES OF PARMESAN CHEESE AND BASIL OIL	27,00
Krewetki na maśle z czosnkiem i z białym winem podawane z ciabattą SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER AND WHITE WINE SERVED WITH CIABATTA BREAD	49,00

ZUPY (SOUPS):

Zupa dnia SOUP OF THE DAY	16,00
Rosół z kury podany z makaronem domowym CHICKEN BROTH WITH HOME-MADE NOODLES	17,00
Cebulowa z grzanką i parmezanem ONION SOUP WITH PARMESAN CHEESE AND TOAST	17,00
Flaki wołowe po warszawsku z pulpetami BEEF TRIPE SOUP WITH MEAT BALLS	21,00
Żur królewski podany w chlebie ROYAL POLISH STYLE RYE SOUP SERVED IN BREAD	21,00

PASTY (PASTAS):

Spaghetti Bolognese SPAGHETTI BOLOGNESE	31,00
Tagliatelle Carbonara TAGLIATELLE CARBONARA	31,00
Penne Autunno - penne z suszonymi pomidorami, ricottą, szpinakiem i czosnkiem na oliwie z oliwek PENNE AUTUNNO – PENNE WITH SUN DRIED TOMATOES, RICOTTA, SPINACH, GARLIC AND OLIVE OIL	33,00
Tagliatelle Gamberetti salmone - tagliatelle z łososiem i krewetkami na pomidorach pelati z czosnkiem TAGLIATELLE GAMBERETTI SALMONE – TAGLIATELLE WITH SALMON AND SHRIMP ON PELATI TOMATOES	36,00

SALATKI (SALADS):

Sałatka grecka - ser feta, mix chrupiących sałat, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, oliwki zielone i czarne, sos cytrynowy GREEK SALAD - FETA CHEESE, MIX OF CRISPY LETTUCE, TOMATOES, CUCUMBER, RED ONIONS, GREEN AND BLACK OLIVES , LEMON SAUCE	30,00
Sałatka capreze - pomidor, avocado, rukola, oliwki czarne, kapary, mozzarella, winegret bazyliowy CAPREZE SALAD – TOMATOES, AVOCADO, BLACK OLIVES, CAPERS, MOZZARELLA, VINAIGRETTE SAUCE	30,00
Sałatka cesar z kurczakiem - grillowany kurczak, sałata rzymska, parmezan, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos cesar CAESAR SALAD WITH CHICKEN - GRILLED CHICKEN BREAST, ROMAINE LETTUCE, PARMESAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, CROUTONS, CAESAR DRESSING	31,00
Sałatka cesar z krewetkami - krewetki smażone na maśle, sałata rzymska, grzanki, parmezan, sos cesar CAESAR SALAD WITH SHRIMP – SHRIMP ON GARLIC BUTTER, ROMAINE LETTUCE, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, CAESAR DRESSING	35,00
Sałatka z kurczakiem - grillowany kurczak, mix chrupiących sałat, papryka, ogórek, oliwki czarne, prażone pestki dyni i słonecznika, grzanki, pomidory, sos miodowo-musztardowy CHICKEN SALAD–GRILLED CHICKEN BREAST, MIX OF CRISPY LETTUCE, RED PEPPERS, CUCUMBER, BLACK OLIVES, ROASTED PUMPKIN AND SUNFLOWER SEEDS, TOMATOES, MUSTARD-HONEY SAUCE	32,00
Sałatka z kozim serem - ser kozi zapiekany na toście, sałata dębowa, endywia, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, papryka, winegret malinowy GOAT CHEESE SALAD – GOAT CHEESE ON TOAST, CURLY LETTUCE, ENDIVE, CHERRY TOMATOES, WALNUTS, RED PEPPERS, RASPBERRY VINAIGRETTE	35,00

RYBY (FISH):

Łosoś z grilla na szpinaku z sosem cytrynowym, blanszowanymi warzywami i ziemniakami w ziołach	59,00
GRILLED SALMON SERVED ON SPINACH WITH LEMON SAUCE, BLANCHED VEGETABLES AND POTATOES	
Sandacz z sosem porowym podany na ziemniakach puree ze szpinakiem	59,00
PIKEPERCH IN LEEK SAUCE SERVED ON POTATO PUREE AND SPINACH	
Stek z tuńczyka podany z ryżem i blanszowanymi warzywami	60,00
TUNA STEAK SERVED WITH RICE AND BLANCHED VEGETABLES	

DRÓB (POULTRY):

Pierś kurczaka z grilla z sosem paprykowym, blanszowanymi warzywami i ziemniakami w ziołach	47,00
GRILLED CHICKEN BREAST SERVED WITH RED PEPPER SAUCE, BLANCHED VEGETABLES AND POTATOES	
Kaczka w buraczkach podana z ziemniakami puree, jabłkiem pieczonym i żurawiną	63,00
DUCK WITH RED BEETS SERVED ON POTATO PUREE, BAKED APPLE AND CRANBERRIES	

DZICZYNA (VENISON):

Gulasz z dzika podany w chlebie z plackami ziemniaczanymi i surówką z ogórka	51,00
GAME STEW SERVED IN BREAD WITH POTATO PANCAKES AND CUCUMBER SALAD	

CIEŁĘCINA I JAGNIĘCINA (VEAL AND LAMB):

Gicz cielęca z sosem pieczeniowym, kopytkami i kapustą zasmażaną	69,00
LEG OF VEAL WITH MUSHROOM SAUCE, POTATO DUMPLINGS AND STEWED CABBAGE	
Gicz jagnięca duszona z warzywami podana z kopytkami i buraczkami	69,00
LEG OF LAMB STEWED IN VEGETABLES SERVED WITH POTATO DUMPLINGS AND BEETS	

WIEPRZOWINA (PORK):

Schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną	45,00
PORK CHOP WITH POTATOES AND STEWED CABBAGE	
Żeberka w sosie bbq podane z frytkami i surówką	51,00
BBQ RIBS SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD	
Karkówka z grilla z masłem czosnkowym, ziemniakami w ziołach i surówką	45,00
GRILLED PORK NECK FILLET SERVED WITH GARLIC BUTTER, POTATOES IN HERBS AND A SALAD	
Golonka pieczona podana z kapustą zasmażaną i ziemniakami w ziołach	55,00
PORKSHANK SERVED WITH STEWED CABBAGE AND POTATOES IN HERBS	
Mix - grill (jagnięcina, wieprzowina, drób) podany z ziemniakiem pieczonym i surówką	59,00
MIXED GRILL (MIX – GRILL- LAMB, PORK FILLET, POULTRY) SERVED WITH BAKED POTATOES AND A SALAD	

WOŁOWINA (BEEF):

Zrazy zawijane z ogórkiem kiszonym i boczkiem, podane z kaszą, surówką z ogórków kiszonych	59,00
BEEF ROULADE WITH PICKLE AND BACON SERVED WITH BUCKWHEAT AND PICKLE SALAD	
Polędwica wołowa z grilla podana z ziemniakiem z grilla, serkiem czosnkowym, warzywami z sosem do wyboru: holenderski, musztardowy, gorgonzola, grzybowy, z zielonego pieprzu	85,00
GRILLED SIRLOIN SERVED WITH BAKED POTATOES, GARLIC SPREAD, VEGETABLES AND SAUCE OF CHOICE: HOLLANDAISE, MUSTARD, GORGONZOLA, MUSHROOM OR GREEN PEPPER	

DESERY WŁASNEJ PRODUKCJI (HOMEMADE DESSERTS):

Tort Bezowy	21,00
MERINGUE CAKE	
Domowa szarlotka podawana na ciepło z kulką lodów waniliowych	19,00
HOMEMADE APPLE PIE SERVED WARM WITH ICE CREAM	
Tiramisu - aksamitny deser na bazie kawy, amaretto, mascarpone	24,00
TIRAMISU – VELVETY DESSERT ON COFFEE, AMARETTO AND MASCARPONE CHEESE	
Sałatka owocowa	25,00
FRUIT SALAD	