

**Na dobry początek**  
*For good starters*

**Carpaccio wołowe z maślakiem, rukolą i parmezanem, skropione oliwą** 48,00  
*Beef carpaccio with buttermilk, rocket and parmesan cheese, sprinkled with olive oil and capers*

**\* Krewetki Black tiger (6 szt) z czosnkiem i natką pietruszki** 48,00  
*Black tiger shrimps (6 pcs) with garlic and parsley*

**Gołąbki z dziczyzny w liściach młodej kapusty na sosie musztardowym z rukolą i prażonymi orzechami** 39,00  
*Stuffed from wild meat and rice young cabbage leaves in mustard sauce with rocket and roasted nuts*

**Zupy**  
*Soups*

**Rosół z kaczki z makaronem** 21,00  
*Duck broth with pasta*

**Francuska zupa cebulowa z grzankami i tartym serem** 21,00  
*French onion soup with croutons and grated cheese*

**Krem z kalafiora z pesto i popcornem** 21,00  
*Cauliflower cream with pesto and popcorn*

**Dla dzieci**  
*Kids Menu*

**Rosółek podawany w bulionówce** 14,00  
*Broth served in a bowl*

**Filet z kurczaka w panko z frytkami i mizerią** 30,00  
*Chicken fillet in panko with french fries and cucumber salad*

**Czekolada na gorąco z bitą śmietaną** 15,00  
*Hot chocolate with whipped cream*

**Dania Główne**  
*Main course*

**Makaron tagliatelle z szynką dojrzewającą, czosnkiem, pomidor, oliwa z oliwek, parmezan** 39,00  
*Tagliatelle pasta with ripening ham, garlic, tomato, olive oil, parmesan cheese*

**Ravioli szpinakowe z ricottą, masło, rukola, parmezan** 39,00  
*Spinach ravioli with ricotta, butter, arugula, and parmesan cheese*

**Risotto szafranowe z serem lazur, rukolą, pesto i prażonymi orzechami** 39,00  
*Saffron risotto with cheese, rocket, pesto, and roasted nuts*

**Domowe pierogi z dziczyzną na sosie rieslingowy z prażonymi orzechami, kozim serem i pietruszką** 48,00  
*Homemade dumplings with wild meat in riesling sauce with roasted nuts, goat cheese and parsley*

**Filet z piosrosza na risotto szafranowym z soją edamame a`la minute w emulsji maślanej i pesto** 65,00  
*John Dory fillet on saffron risotto with a`la minute soya edamame in butter emulsion and pesto*

**Pieczony filet z łososia marynacie słodkiej z chilli na musie marchewkowo-imbirowym z sajgonkami warzywnymi i oliwą z oliwek** 65,00  
*Baked salmon fillet with sweet chilli marinade on carrot-ginger mousse with vegetable spring rolls with olive oil*

**Burger wołowy po Kluczewsku z duszoną cebulą, serem, frytkami i ketchupem** 46,00  
*Beef burger with stewed onion, cheese, french fries and ketchup*

**Klasyczny Polski schabowy z ziemniakami z pieca i kapustą zasmażaną z boczkiem** 45,00  
*Classic Polish pork chop with oven-baked potatoes and fried cabbage with bacon*

**Rolada z dzika w stylu śląskim w sosie własnym z kluskami śląskimi i sałatką z piklowanych buraków** 65,00  
*Wild boar roulade in, Silesian`style in own sauce with dumplings and salad from pickled beetroot*

**Stek T-Bone dojrzewający 42 dni z frytkami, mixem sałat i sosem BBQ z suską sechlońską** 95,00  
*42-day-ripening T-Bone steak french fries, salad mix and BBQ sauce with plum*

**Sałatki**  
*Salads*

**Sałata z kurczakiem i sosem pesto, pomidorkami, ogórkiem, cebulą i tartym parmezanem** 37,00  
*Lettuce with chicken and pesto sauce, cherry tomatoes, cucumber, onion and grated parmesan*

**Sałata z\*krewetkami Black tiger i sosem winegret, pomidorkami, ogórkiem, oliwkami i prażonymi nasionami** 49,00  
*Lettuce with\*Black tiger prawns and vinaigrette sauce, cherry tomatoes, cucumber, olives and roasted seeds*

**Sałata Toskańska z mozzarellą, pomidorem, szynką dojrzewającą, pesto i prażonymi orzechami** 39,00  
*Tuscan lettuce with mozzarella, tomato, ripening ham, pesto and roasted nuts*

**Słodkie zakończenie**  
*Desserts*

**Fondant czekoladowy na musie różanym z lodami miętowymi** 25,00  
*Chocolate fondant on rose mousse with mint ice cream*

**Talerz lodów waniliowych na ciepłym sosie malinowym i bitą śmietaną** 25,00  
*A plate of vanilla ice cream with warm raspberry sauce and whipped cream*

**Tort Orzechowiec** 20,00  
*Nut cake*

**Tort czekoladowy delikusz** 20,00  
*Delicious chocolate cake*

\* owoce morza - 23 % VAT