

## Na dobry początek

For good starters

**Carpaccio z jelenia z maślakiem, rukolą i parmezanem, skropione oliwą z kaparami** 45,00  
*Deer carpaccio with buttermilk, rocket and parmesan cheese, sprinkled with olive oil and capers*

**\* Krewetki Black tiger (6 szt) z czosnkiem i natką pietruszki** 45,00  
*Black tiger shrimps (6 pcs) with garlic and parsley*

**Śledź wiejski z marynowanymi buraczkami i ziemniakiem** 29,00  
*Herring with pickled beetroot and potato*

## Zupy

Soups

**Rosół z kaczki z domowym makaronem** 20,00  
*Duck broth with home-made pasta*

**Zupa grzybowa z leśnych grzybów, dzikim tymiankiem i łazankami** 20,00  
*Mushroom soup made of forest mushrooms, wild thyme and noodles*

**Kwaśnica na wędzonym żeberku z ziemniakami** 20,00  
*Sauerkraut soup on smoked rib with potatoes*

## Dla Dzieci

Kids Menu

**Rosolek 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*

## Sałatki

Salads

**Sałata z kurczakiem i sosem pesto, pomidorkami, ogórkiem, cebulą i tartym parmezanem** 36,00  
*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** 47,00  
*Lettuce with \* Black tiger prawns and vinaigrette sauce, cherry tomatoes, cucumber, olives and roasted seeds*

**Sałata Grecka z serem feta i oliwą z oliwek, pomidorem, ogórkiem, cebulą, oliwkami i oregano** 36,00  
*Greek lettuce with feta cheese and olive oil, tomato, cucumber, onion, olives and oregano*

## Dania Główne

Main course

**Makaron tagliatelle carbonarra z boczkiem i parmezanem** 38,00  
*Tagliatelle carbonarra with bacon and parmesan*

**Domowe pierogi z dziczyzną na sosie rieslingowy z prażonymi orzechami, kozim serem i pietruszką** 38,00  
*Homemade dumplings with wild meat in riesling sauce with roasted nuts, goat cheese and parsley*

**Pstrąg jurajski z pieca z frytkami i mixem sałat z sosem winegret** 49,00  
*Trout from the oven with french fries and mixed salad with vinaigrette sauce*

**Filet z sandacza na pęczotto grzybowym z romanescio a'la minute w emulsji maślanej** 56,00  
*Pike perch fillet on mushroom pearl barley with romanescio a'la minute in butter emulsion*

**Burger wołowy po Kluczewsku z duszoną cebulą, serem, frytkami i ketchupem** 42,00  
*Beef burger with stewed onion, cheese, fries and ketchup*

**Klasyczny Polski schabowy z ziemniakami z pieca i kapustą zasmażaną z boczkiem** 44,00  
*Classic Polish pork chop with oven-baked potatoes and fried cabbage with bacon*

**Policzki wieprzowe w sosie własnym z kluskami śląskimi i sałatką z piklowanych buraków** 47,00  
*Pork cheeks in gravy with dumplings and salad from pickled beetroot*

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

## Słodkie zakończenie

Desserts

**Fondant czekoladowy na musie różanym z lodami miętowymi** 22,00  
*Chocolate fondant on rose mousse with mint ice cream*

**Talerz lodów waniliowych na ciepłym sosie malinowym i bitą śmietaną** 22,00  
*A plate of vanilla ice cream with warm raspberry sauce and whipped cream*

**Sernik dyniowy na musie różanym z owocami** 22,00  
*Pumpkin cheesecake on rose mousse with fruit*

**Strudel jabłkowy na musie różanym z lodami słony karmel** 22,00  
*Apple strudel on rose mousse with salty caramel ice cream*

\* owoce morza ( przegrzebki) - 23 % VAT