

## Na dobry początek

For good starters

- Marynowany śledź po dworsku** 20,00  
marynowany śledź / cebula / śliwka suszona / grzybki marynowane / musztarda francuska / miód / papryka / olej  
pickled herring / onion / dried plum / marinated mushrooms / French mustard / honey / pepper / oil
- Krewetki z masłem czosnkowym** 35,00  
krewetki / masło / czosnek / cebula / pietruszka / bagietka  
shrimps / butter / garlic / onion / parsley / baguette
- Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybkami** 33,00  
plastry marynowanej polędwicy wołowej / marynowane grzybki / rucola / parmezan / oliwa  
marinated beef tenderloin / pickled mushrooms / rocket / parmesan / olive oil
- Siekany tatar z polędwicy wołowej z domowymi piklami** 33,00  
polędwica 100g / cebula / maślaki / korniszon / jabłuszka kaparowe / musztarda / jajko  
tenderloin 100g / onion / boletus / gherkin / caper apples / mustard / egg yolk

## Dania Pierwsze

First course

- Pierozki z dziczyzną** 28,00  
pierozki własnej roboty / mięso z dziczyzny / orzech ziemny / ser kozi / rucola / sos rieslingowy  
dumplings with wild meat / peanut / goat cheese / rucola / riesling sauce
- Pielmieni z wołowiną** 25,00  
pielmieni własnej roboty / mięso wołowe / pietruszka / sos beurre blanc  
homemade pierogi / beef / parsley / beurre blanc sauce
- Makaron penne Carbonara** 25,00  
makaron penne / boczek / czosnek / cebula / oliwa / parmezan / żółtko / śmietana  
penne pasta / bacon / garlic / onion / oil / parmesan / egg yolk / sour cream
- Rosół z wiejskiej kury i kaczki** 12,00  
bulion z kaczki, kury, wołowiny / marchew / pietruszka / domowy makaron  
broth with duck, chicken, beef / carrot / parsley / homemade pasta
- Toskański krem pomidorowy z bazyliowym pesto** 13,00  
bulion / pieczone pomidory / warzywa / zioła prowansalskie / bazyliowe pesto  
broth / baked tomatoes / vegetables / herbes de Provence / basil pesto
- Tradycyjny żurek królewski z borowikami** 14,00  
domowy zakwas żytni / wędzonka / biała kiełbasa / borowik / majeranek / jajko  
homemade rye sourdough / smoked / white sausage / boletus / marjoram / egg

## Wyborne sałaty

Splendid salad

- Salata Cezar** 25,00  
Salata rzymska / grillowany kurczak / pomidor / ogórek / sos anchois / parmezan / cebula / grissini  
romaine lettuce / grilled chicken / tomato / cucumber / "anchois" sauce / parmesan cheese / onion / grissini
- Salatka nicejska z łososiem marynowanym w cytrusach** 29,00  
mix sałat / marynowany łosoś / jajko / cebula / pomidor cherry / fasolka szparagowa / oliwki Kalamata / dressing winegret  
mix salad / marinated salmon / egg / onion / cherry tomato / green bean / Kalamata olives / vinaigrette
- Salatka tagliata z wołowiną** 29,00  
mix sałat / stek 200g / parmezan / suszony pomidor / pomidorki cherry / sos balsamiczny  
mix salad / steak 200g / parmesan / dried tomato / cherry tomatoes / balsamic sauce

## Dania Główne

Main course

- Pstrąg tęczowy z grilla** 36,00  
pstrąg tęczowy / warzywa z grilla / ziemniak z pieca  
grilled trout / grilled vegetables / potato from the oven
- Łosoś pieczony** 39,00  
łosoś pieczony / mus z gruszek i pietruszki / szparagi / tapenada z oliwek  
baked salmon / pear and parsley mousse / asparagus / olive tapenade
- Burger Kluczewski** 29,00  
wołowina 200g / pszenna bułka / sałata / pomidor / duszona cebula / ogórek / ser / majonez / ketchup / domowe frytki  
beef 200 g / wheat bread roll / lettuce / tomato / stewed onion / cucumber / cheese / mayonnaise / ketchup / chips
- Filet z kurczaka w szynce dojrzewającej** 29,00  
filet z kurczaka / szynka dojrzewająca / puree marchewkowe / warzywa sezonowe z wody / czarnuszka  
chicken breast / ham / carrot puree / seasonal vegetables from water / Black Caraway
- Rolada z dzika** 42,00  
dziczyzna / farsz klasyczny / kluski śląskie / surówka z czerwonej kapusty / sos mięsny  
wild meat / classic stuffing / Silesian potato dumplings / red cabbage salad / meat sauce
- Kaczka barbarie pieczona z jabłkami** 43,00  
połowa pieczonej kaczki / mus wiśniowo-chrzanowy/ kluski śląskie / pieczone jabłko  
half of the roasted duck / cherry and horseradish mousse/ Silesian dumplings/ baked apple



## Danie polecane przez Szefa Kuchni:

- Stek z polędwicy wołowej dojrzewający 21 dni** 68,00  
stek z polędwicy / domowe frytki / szparagi / sos BBQ  
sirloin steak / homemade fries / asparagus / BBQ sauce

## Dla Dzieci

Kids Menu

- Rosół podawany w bulionówce** 9,00  
rosół drobiowo-wołowy / domowy makaron / pietruszka  
chicken and beef broth / homemade pasta / parsley
- Nuggetsy z frytkami** 18,00  
panierowane fileciki drobiowe / frytki / ketchup / mini sałatka wiosenna lub surówka z marchewki  
breaded chicken fillets / chips / ketchup / mini spring salad or carrot salad
- Lody waniliowe** 9,00  
vanilla ice cream

## Słodkie zakończenie

Desserts

- Tradycyjny sernik z wiśniami w cherry** 19,00  
kruszona beza / wiśnie / nalewka cherry / lody waniliowe  
crumbled meringue / cherries / cherry tincture / vanilla ice cream
- Suflet z belgijskiej czekolady** 19,00  
belgijska czekolada / sorbet malinowy / owoce sezonowe / sos malinowy  
belgian chocolate / apple sorbet / seasonal fruit
- Crème brûlée z karmelizowanym cukrem trzcinowym muscovado** 16,00  
wanilia / brandy / sos malinowy/ owoce sezonowe  
vanilla / brandy / raspberry sauce / seasonal fruits
- Lody z sosem malinowym** 16,00  
lody: truskawka, wanilia, czekolada / owoce sezonowe / sos malinowy / bita śmietana / karmel  
ice cream: strawberry, vanilla, chocolate / seasonal fruit / raspberry sauce / whipped cream / caramel
- Beza z kremem i owocami** 19,00  
beza / mascarpone / sos mango / sorbet Prosecco / owoce sezonowe  
meringue / mascarpone / amaretto / coffee / mango sauce / sorbet Prosecco / seasonal fruits
- Tiramisu oreo** 16,00  
kawa / amaretto/ biszkopt / mascarpone/ oreo  
coffee / amaretto / sponge cake / mascarpone / oreo