

Na dobry początek

For good starters

Pescaccio z łososia z kaparami i oliwkami Kalamata 19,00
plastry marynowanego łososia / oliwa / kapary / oliwki Kalamata / rucola
slices marinated salmon / oil / capers / rocket

Rydze z patelni na maśle 21,00
rydze / masło / cebula / czosnek / pietruszka
red pine mushrooms / butter / onion / garlic / parsley

Krewetki z masłem czosnkowym i sałatą w ogórku 33,00
krewetki / masło / czosnek / cebula / pietruszka / mix sałat w ogórku
shrimps / butter / garlic / onion / parsley / mix lettuce in cucumber

Carpaccio wołowe z marynowanymi grzybkami 29,00
plastry marynowanej polędwicy wołowej / marynowane grzybki / rucola / parmezan / oliwa
marinated beef tenderloin / pickled mushrooms / rocket / parmesan / olive oil

Wyborne sałaty

Splendid salad

Sałata Cezar 24,00
Sałata rzymska / grillowany kurczak / pomidor / ogórek / sos anchois / parmezan / cebula / grissini
romaine lettuce / grilled chicken / tomato / cucumber / "anchois" sauce / parmesan cheese / onion / grissini

Sałata a'la caprese z łososiem teriyaki i pesto z rucoli 24,00
rucola / mozzarella / pomidorki cherry / gravlax / pesto z rukoli
rocket / mozzarella / cherry tomatoes / teriyaki salmon / pesto of rocket

Sałatka bałkańska 22,00
mix sałat / ser feta / ogórek / papryka / cebula czerwona / oliwki Kalamata dressing tzatziki
mix salad / feta cheese / cucumber / pepper / red onion / Kalamata olives / dressing tzatziki

Danie polecane przez Szefa Kuchni:

Stek z polędwicy wołowej z masłem cafe de paris 62,00
stek z polędwicy / warzywa sezonowe / frytki / masło cafe de paris
sirloin steak / seasonal vegetables / fries / butter cafe de paris

Dla Dzieci

Kids Menu

Nuggetsy z frytkami 16,00
panierowane fileciki drobiowe / frytki / ketchup / mini sałatka wiosenna lub surówka z marchewki
breaded chicken fillets / chips / ketchup / mini spring salad or carrot salad

Zupa krem z pieczonych pomidorów z domowym makaronem 8,00
pomidory / bulion / śmietana / domowy makaron
tomatoes / broth / sour cream / home-made pasta

Dania Pierwsze

First course

Pierogi z dziczyzną 25,00
pierogi własnej roboty / mięso z dziczyzny / orzech laskowy / ser kozi / rucola / sos biały
dumplings with wild meat / hazelnut / goat cheese / rocket / white sauce

"Gęsie pipki" w winno-śmietanowym sosie z pietruszką 21,00
gęsie żółtki / bulion / wino / śmietana / cebula / pietruszka
goose gizzards / broth / wine / cream / onion / parsley

Tagiatelle sepia z omułkami w sosie winno - śmietanowym 24,00
tagiatelle sepia / omułki / szpinak / cebula / czosnek / śmietana / wino
tagiatelle sepia / mussels / spinach / onion / garlic / sour cream / wine

Zupa z leśnych grzybów z łazankami i kwaśną śmietaną 13,00
leśne i suszone grzyby / bulion / łazanki / tymianek / kwaśna śmietana
forest and dried mushrooms / broth / square noodles / thyme / sour cream

Rosół z wiejskiej kury 10,00
rosół drobiowo-wołowy / domowy makaron / pietruszka
chicken and beef broth / homemade pasta / parsley

Dania Główne

Main course

Pstrąg tęczy z grilla 33,00
Pstrąg tęczy / ziemniak z pieca / sałata wiosenna z sosem vinegrete
grilled trout / potato from the oven / spring lettuce with vinaigrette sauce

Filet z sandacza z patelni zakrapiany białym winem 42,00
Filet z sandacza / szafranowe risotto / romanesco a'la minute w emulsji maślanej
zander fillet / saffron risotto / romanesco a'la minute in butter emulsion

Kacze udko confit w sosie wiśniowo-winnym 36,00
kacze udko / kopytka z serem / kapusta modra / sos wiśniowo-winny
leg of duck / dumpling with chesse / blue cabbage / cherry and wine sauce

Policzko wołowe w sosie cydrowo-winnym 34,00
policzko wołowe / pęczotto grzybowe / groszek cukrowy / sos cydrowo-winny
beef cheek / mushroom pearl barley / sugar peas / cider and wine sauce

Klasyczny polski schabowy 26,00
schab / maślane puree z koprem / kiszona kapusta zasmażana z boczkiem
joint of pork / buttery mashed potato with dill / sauerkraut fried with bacon

Słodkie zakończenie

Desserts

Owocowy puchar lodowy 14,00
lody owocowe / owoce / coulis owocowy / bita śmietana
fruity ice cream / fruit / fruit coulis / whipped cream

Tradycyjny sernik z wiśniami w cherry 14,00
kruszona beza / wiśnie / nalewka cherry
crumbled meringue / cherries / cherry tincture

Suflet z belgijskiej czekolady z sorbetem jabłkowym 16,00
belgijska czekolada / sorbet jabłkowy / owoce sezonowe
belgian chocolate / apple sorbet / seasonal fruit

Crème brûlée z karmelizowanym cukrem trzcinowym muscovado 14,00
krem brûlée / karmelizowany cukier trzcinowy muscovado
crème brûlée / caramelized cane sugar muscovado