

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 i sałatą w ogórku 35,00

krewetki / masło / czosnek / cebula / pietruszka / mix sałat w ogórku
shrimps / butter / garlic / onion / parsley / mix lettuce in cucumber

Siekany tatar z polędwicy wołowej z domowymi piklami 33,00

polędwica 100g / cebula / maślaki / korniszon / jabłuszka kaparowe / musztarda / żółtko kurze
tenderloin 100g / onion / boletus / gherkin / caper apples / mustard / egg yolk

Gołąbki z dziczyzny w liściach młodej kapusty 25,00

mięso z dziczyzny / ryż / biała kapusta / czarnuszka / sos z maślaków
wild meat / rice / white cabbage / fennel flower / mushrooms sauce

Wyborne sałaty

Splendid salad

Sałata Cezar 25,00

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

Sałata nicejska z łososiem marynowanym w cytrusach 32,00

mix sałat / marynowany łosoś / jajko / cebula / pomidor cherry / fasolka szparagowa / oliwki / sos winegret
mix salad / marinated salmon / egg / onion / cherry tomato / green bean / olives / vinaigrette

Sałata tagliata z wołowiną 32,00

mix sałat / stek 200g / parmezan / suszony pomidor / pomidorki cherry / sos miodowo - musztardowy
mix salad / steak 200g / parmesan / dried tomato / cherry tomatoes / honey mustard sauce

Danie polecane przez Szefa Kuchni:

Stek z polędwicy wołowej z masłem cafe de paris 68,00

stek z polędwicy / warzywa sezonowe / frytki / masło cafe de paris
sirloin steak / seasonal vegetables / fries / butter cafe de paris

Dla Dzieci

Kids Menu

Rosół z gęsi szarej podawany w bulionówce 9,00

rosół z gęsi i kaczki / domowy makaron / pietruszka
goose and duck 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

Zupy

Soups

Rosół z gęsi szarej 12,00

bulion z gęsi i kaczki / marchew / pietruszka / domowy makaron
goose and duck broth / carrot / parsley / homemade pasta

Tradycyjny żurek Małopolski 14,00

domowy zakwas żytni / wędzonka / kielbasa / maślak / majeranek / chrzan / jajko
homemade rye sourdough / smoked / sausage / bolete / marjoram / horseradish / egg

Barszcz czerwony z kołdunami 14,00

domowy zakwas / wędzonka / majeranek / kołduny
homemade sourdough / smoked / marjoram / small dumplings

Z mąki

Flour dishes

Pierogi z dziczyzną 28,00

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

Pielmieni z wołowiną 25,00

pielmieni własnej roboty / mięso wołowe / pietruszka / sos beurre blanc
homemade pierogi / beef / parsley / beurre blanc sauce

Spaghetti carbonara 25,00

makaron spaghetti / polski wędzony boczek / czosnek / jajko / parmezan
spaghetti pasta / polish smoked bacon / garlic / egg / parmesan cheese

Dania Główne

Main course

Pstrąg tęczowy z pieca 38,00

pstrąg tęczowy / ziemniak z pieca / mix sałat z sosem winegret
rainbow trout / potato from the oven / salad mix with vinaigrette

Łosoś pieczony 42,00

łosoś pieczony / pečotto grzybowe / romanesco a'la minute / tapenada
roasted salmon / mushroom pečotto / romanesco a'la minute / tapenade

Bekon burger 31,00

wołowina 200g / pszenna bułka / sałata / pomidor / ogórek / ser / bekon / majonez / ketchup / frytki
beef 200 g / wheat bread roll / lettuce / tomato / cucumber / cheese / bacon / mayonnaise / ketchup / chips

Filet z kurczaka w szynce dojrzewającej 31,00

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 po Śląsku 42,00

rolada z dzika / farsz klasyczny / tarte buraczki / kluski śląski / sos własny
wild meat / classic stuffing / grated beetroot / Silesian dumplings / own sauce

Kotleciki jagnięce 58,00

jagnięcina / mus z soczewicy / ziemniaki z pieca / fasolka szparagowa
lamb meat / lentil mousse / potato from the oven / string beans

Słodkie zakończenie

Desserts

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

Brownie z lodami waniliowymi 19,00

lody waniliowe / karmel / orzechy ziemne / owoce sezonowe / bita śmietana
vanilla ice cream / caramel / peanuts / seasonal fruit / whipped cream

Waniliowe Crème brûlée 16,00

wanilia / brandy / cukier trzcinowy muscovado
vanilla / brandy // muscovado cane sugar

Suflet z Belgijskiej czekolady 19,00

belgijska czekolada / sos malinowy / owoce sezonowe / sorbet jabłkowy
belgian chocolate / raspberry sauce / seasonal fruit / apple sorbet