



## Na dobry początek

*For good starters*

- Krewetki Black tiger (6 szt) z czosnkiem i natką pietruszki** 36,00  
*Black tiger shrimps (6 pcs) with garlic and parsley*
- Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem, skropione oliwą z kaparami** 36,00  
*Beef tenderloin carpaccio with rocket and parmesan cheese, sprinkled with olive oil and capers*

## Zupy

*Soups*

- Małopolski żurek z kiełbasą i jajkiem** 15,00  
*Polish soup with sausage and egg*

## Dania Główne

*Main course*

- Filet z dorady na risotto szpinakowym z fasolką szparagową i pesto z pietruszki** 39,00  
*Fillet sea bream on spinach risotto with green beans and parsley pesto*
- Burger wołowy po Kluczewsku z duszoną cebulką, domowymi frytkami i sosem aioli** 34,00  
*Beef burger with onion, homemade fries and aioli sauce*
- Klasyczny polski schabowy w panierce panko z ziemniakami i kapustą zasmażaną** 35,00  
*Classic Polish pork chop in panko battered with potatoes and fried cabbage*
- Makaron tagliatelle pollo z tartym parmezanem** 29,00  
*Tagliatelle pollo pasta with grated parmesan cheese*
- Domowe pierogi z dziczyzną na sosie rislingowym z rukolą, orzeszkami i kozim serem** 31,00  
*Homemade dumplings with wild meat on riesling sauce with rocket, peanuts and goat cheese*
- Salata Cezar** 29,00  
*Caesar salad*
- Salata Grecka** 29,00  
*Greek salad*

## Słodkie zakończenie

*Desserts*

- Talerz lodów z owocami i bitą śmietaną** 16,00  
*Ice cream plate with fruit and whipped cream*
- Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi** 16,00  
*Apple strudel with vanilla ice cream*
- Domowy sernik z toffi i owocami** 16,00  
*Homemade cheesecake with toffee and fruit*
- Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi** 16,00  
*Chocolate fondant with vanilla ice cream*