

**Na dobry początek**  
For good starters

**\* Krewetki Black tiger (6 szt) z czosnkiem i natką pietruszki** 48,00  
*Black tiger shrimps (6 pcs) with garlic and parsley*

**Tatar wołowy z krzyżowej, mieszany z cebulką, ogórkiem, maślakiem i żółtkiem** 45,00  
*Beef tartare, mixed with onion, cucumber, and buttermilk and yolk*

**Gołąbki z dziczyzny w liściach z młodej kapusty na sosie kurkowym** 35,00  
*Stuffed from wild meat and rice young cabbage leaves chanterelle sauce*

**Zupy**  
Soups

**Rosół z kaczki z makaronem** 21,00  
*Duck broth with pasta*

**Krem z pomidorów z mozzarellą i pesto bazyliowym** 21,00  
*Tomato cream with mozzarella and basil pesto*

**Małopolski żurek z białą kiełbasą, jajkiem i puree ziemniaczanym** 21,00  
*Polish soup with white sausage, egg and mashed potato*

**Salatki**  
Salads

**Salata z kurczakiem i sosem pesto, pomidorkami, ogórkiem, cebulą i tartym parmezanem** 37,00  
*Lettuce with chicken and pesto sauce, cherry tomatoes, cucumber, onion and grated parmesan*

**Salata Toskańska z mozzarellą, pomidorem, szynką dojrzewającą, pesto i prażonymi orzechami** 39,00  
*Tuscan lettuce with mozzarella, tomato, ripening ham, pesto and roasted nuts*

**Salata tagliata z ciętym stekiem z krzyżowej, sosem balsamicznym, mixem sałat, pieczonymi pomidorkami cherry i parmezanem** 46,00  
*Tagliata lettuce with cut sirloin steak, balsamic sauce, lettuce mix, roasted cherry tomatoes and parmesan cheese*

**Salata z pieczonym łososiem i sosem winegret, pomidorkami, mozzarellą i oliwkami** 46,00  
*Lettuce with baked salmon and vinaigrette sauce, tomatoes, mozzarella, and olives*

**Dania Główne**  
Main course

**Filet z sandacza z zapiekanką gratin, grillowaną cukinią i sosem cytrynowym** 69,00  
*Zander fillet with gratin, grilled zucchini and lemon sauce*

**Pieczony filet z łososia marynacie cytrynowej z frytkami z batata, fasolką szparagową i sosem azjatyckim** 69,00  
*Baked salmon fillet in sweet chilli marinade on risotto spinach with soya a'la minute in butter emulsion and pesto*

**Burger wołowy po Kluczewsku z duszoną cebulą, serem, frytkami i ketchupem** 46,00  
*Beef burger with stewed onion, cheese, french fries and ketchup*

**Policzki wieprzowe w sosie własnym z kluskami śląskimi i piklowanymi burakami** 65,00  
*Pork cheeks in own sauce with dumplings and pickled beets*

**Klasyczny polski schabowy w panierce panko z ziemniakami puree i kapustą zasmażaną** 49,00  
*Wild boar roulade in "Silesian" style in own sauce with dumplings and salad from pickled beetroot*

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

**Dla Dzieci**  
Kids Menu

**Rosółek 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*

**Dania z mąki**  
Flour dishes

**Makaron tagliatelle z łososiem w sosie winno-śmietanowym z pietruszką i pomidorkami** 39,00  
*Tagliatelle Bolognese pasta a'la ragu with grated parmesan*

**Makaron tagliatelle z szynką dojrzewającą, czosnkiem, pomidor, oliwa z oliwek, parmezan** 39,00  
*Tagliatelle pasta with ripening ham, garlic, tomato, oil, parmesan cheese*

**Lasagna szpinakowa na sosie pomidorowym** 39,00  
*Spinach lasagna with tomato sauce*

**Gnocchi z nadzieniem kakaowym z owocami i masłem** 35,00  
*Gnocchi with cocoa filling with fruit and butter*

**Domowe pierogi z dziczyzną na sosie rieslingowy z prażonymi orzechami, kozim serem i pietruszką** 48,00  
*Homemade dumplings with wild meat in riesling sauce with roasted nuts goat cheese and parsley*

**Ravioli borowikowe na sosie kurkowym, rukola, parmezan** 39,00  
*Boletus ravioli with chanterelle sauce, arugula, and parmesan cheese*

**Słodkie zakończenie**  
Desserts

**Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi** 25,00  
*Hot apple pie with vanilla ice cream*

**Fondant czekoladowy z lodami miętowymi** 25,00  
*Chocolate fondant with mint ice cream*

**Talerz lodów (truskawka, czekolada, wanilia) na sosie malinowym z bitą śmietaną i owocami** 25,00  
*A plate of ice cream (strawberry, chocolate, vanilla) on raspberry sauce and whipped cream*

**Ciasta i torty z naszej cukierni (witrzyna) - zapytaj kelnera o dostępne produkty** 18,00  
*Cakes from our pastry shop (display case) – ask the waiter about available products*

\* owoce morza (krewetki) - 23 % VAT