

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, slippery jack and yolk

„Gęsie pipki” gęsie żółdki w sosie winno-śmietanowym z pietruszką 35,00
Goose gizzards in wine - cream sauce with parsley

Zupy
Soups

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

Barszcz czerwony z kołdunami z dziczyzny 21,00
Borscht with small dumplings stuffed with venison meat

Małopolski żurek z białą kielbasą, 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

Dania Główne
Main course

Filet z sandacza na risotto z sepią, kalafiolem romanesco i pesto bazyliowym 69,00
Zander fillet on risotto with sepia, romanesco cauliflower and basil pesto

Dorada z pieca z warzywami z grilla, zapiekanką gratin i dipem koperkowym 69,00
Oven-baked sea bream with grilled vegetables, gratin casserole and dill dip

Półowa pieczonej kaczki w jabłkach z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem winno-żurawinowym 65,00
Half of a roasted duck in apple with potato dumplings, red cabbage and wine-cranberry sauce

Cielęcina z kostką na sosie grzybowym z puree ziemniaczanym i glazurowaną marchewką 72,00
Veal with bone in mushroom sauce with mashed potatoes and glazed carrots

Gulasz z dziczyzny z czeskim pampuchem i surówką z buraków 62,00
Venison meat goulash with czech pampuch and beetroot salad

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

Żeberka wieprzowe BBQ z frytkami i ogórkiem kiszonym 65,00
BBQ pork ribs with french fries and pickled cucumber

Stek ze schabu z patelni z szyszkami ziemniaczanymi, fasolką szparagową, sosem BBQ i suską sechłońską 62,00
Pork steak with potato cones, green beans, BBQ sauce and plum

Stek T-Bone dojrzewający 42 dni z frytkami, mixem sałat i sosem BBQ z suską sechłońską 99,00
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 szynką dojrzewającą, czosnkiem, pomidorem, oliwą z oliwek, parmezan 39,00
Tagliatelle pasta with ripening ham, garlic, tomato, oil, parmesan cheese

Makaron tagliatelle z krewetkami, czosnkiem, pomidorem, pietruszką w sosie winno-maślanym 52,00
Tagliatelle pasta with shrimps, garlic, tomato, parsley in wine - 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

Pierogi z gęsiną i kaszą gryczaną w okrasie z cebuli 39,00
Dumplings with goose meat and buckwheat in grease onion

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 (witryna) - 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