

SZEF KUCHNI POLECA

THE HEAD CHEF RECOMMENDS

Przekąska

Appetizer

*Krewetki smażone na masle czosnkowym,
podane z bagietką czosnkową*
Shrimps fried in garlic butter, served with a garlic baquette

100 g 27 PLN

Zupa

Soup

*Krem z brokułów z bitą śmietaną
posypany palonymi migdałami*
*Cream of broccoli with a whipped cream
sprinkled with a roasted almonds*

250 g 9 PLN

Danie główne

Main Dish

*Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
z ziemniakami opiekаныmi i warzywami blanszowanymi*
*Pork tenderloins in wild mushrooms sauce
roast potatoes, blanched, vegetables*

150 g 39 PLN

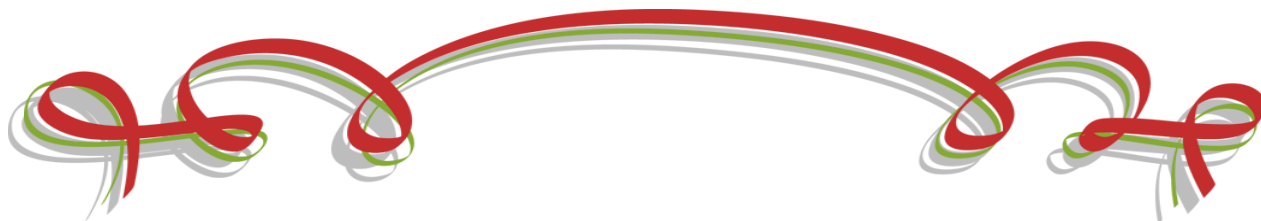
Deser

Dessert

*Szarlotka na ciepło z gałką lodów,
bitą śmietaną i polana polewą czekoladową*
Hot apple pie with a scoop of ice cream, whipped cream, pour chocolate topping

200 g 12 PLN





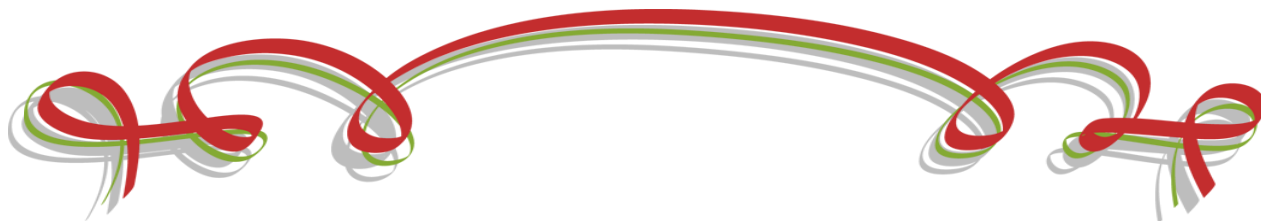
Przekąski zimne
Cold appetizers

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. <i>Talerz staropolski – wędliny, paszтет,
mięso pieczone, smalec, pickle</i>
<i>Platter with old Polish specialties - roast meat, lard, pickles, sausage</i> | 200 g | 18 PLN |
| 2. <i>Śledź w oleju z cebulą</i>
<i>Herring in oil with onion</i> | 150 g | 17 PLN |
| 3. <i>Śledź w śmietanie</i>
<i>Herring in cream</i> | 150 g | 17 PLN |

Przekąski ciepłe
Warm appetizers

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. <i>Krewetki smażone na maśle czosnkowym,
podane z bagietką czosnkową</i>
<i>Shrimps fried in a garlic butter, served with a garlic baquette</i> | 100 g | 27 PLN |
| 2. <i>Chrust drobiowy podany
z sosem czosnkowym</i>
<i>Poultry crisp pastry fried in hot oil served
with a garlic sauce</i> | 100 g | 19 PLN |
| 3. <i>Camembert upieczony na złoto,
podany z żurawiną</i>
<i>Fried camembert cheese with a cranberry</i> | 100 g | 17 PLN |
| 4. <i>Półmisek warzyw gotowanych z ryżem
polany aksamitnym sosem migdałowym</i>
<i>Platter of blanched vegetables with a rice
and with the delicate almond sauce</i> | 180 g | 18 PLN |





Sałatkę

Salads

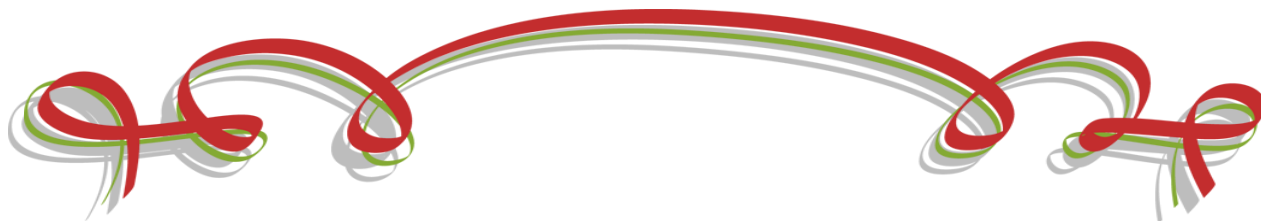
- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. Sałatka z grillowanym kurczakiem
<i>Salad with grilled chicken</i> | 200 g | 19 PLN |
| 2. Sałatka grecka
<i>Greek salad</i> | 200 g | 19 PLN |
| 3. Sałatka z wędzonym łososiem
polana delikatnym winegretem
<i>Salad with smoked salmon with a delicate vinaigrette</i> | 150 g | 19 PLN |
| 4. Caprese – świeżą bazylią, aromatycznym octem balsamicznym
<i>Caprese - mozzarella with tomatoes,
fresh basil and aromatic balsamic vinegar</i> | 150 g | 19 PLN |

Zupy

Soups

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1. Barszcz czerwony z pasztecikiem
<i>Red borschi with a croquette</i> | 250 g | 8 PLN |
| 2. Żur z jajkiem i białą kiełbasą
<i>Żur - traditional Polish sour soup
served with a boiled egg and sausage</i> | 250 g | 9 PLN |
| 3. Rosół z makaronem
<i>Chicken broth with noodles</i> | 250 g | 7 PLN |
| 4. Bulion czysty
<i>Clear broth</i> | 250 g | 6 PLN |
| 5. Krem z brokułów z bitą śmietaną, i palonymi migdałami
<i>Cream of broccoli with whipped cream sprinkled with roasted almonds</i> | 250 g | 9 PLN |
| 6. Krem z pomidorów z grzanką czosnkową
<i>Cream of tomato with a garlic toast</i> | 250 g | 9 PLN |



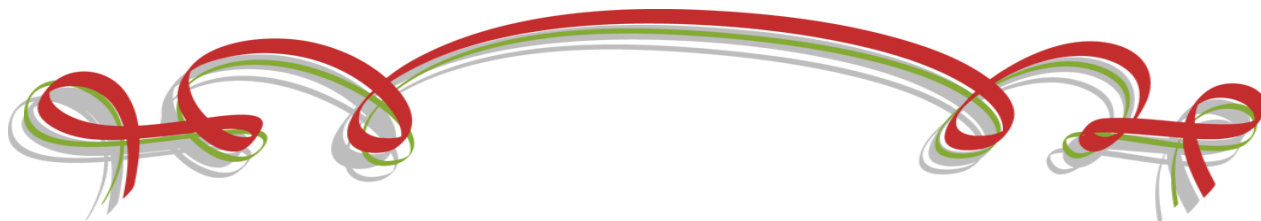


Dania główne

Main dishes

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 1. <i>Medaliony wieprzowe w majeranku</i>
<i>podane z sosem jogurtowo czosnkowym</i>
<i>Pork medallions in marjoram</i>
<i>with yogurt - garlic sauce</i> | 150 g | 22 PLN |
| 2. <i>Wiener sznycel z jajkiem</i>
<i>Wiener schnitzel with egg</i> | 200 g | 21 PLN |
| 3. <i>Karkówka w sosie pieczeniowym</i>
<i>Pork neck in a roast sauce</i> | 180 g | 24 PLN |
| 4. <i>Pieczeń cielęca w sosie tymiankowym</i>
<i>Roast veal in a thyme sauce</i> | 160 g | 35 PLN |
| 5. <i>Poładwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych</i>
<i>Pork tenderloins in wild mushrooms sauce</i> | 160 g | 25 PLN |
| 6. <i>Boeuf Stroganow</i>
<i>Boeuf Stroganow</i> | 180 g | 29 PLN |
| 7. <i>Pierogi ze szpinakiem</i>
<i>Dumplings with spinach</i> | 6 szt. | 17 PLN |
| 8. <i>Pierogi z mięsem</i>
<i>Dumplings with meat</i> | 6 szt. | 17 PLN |





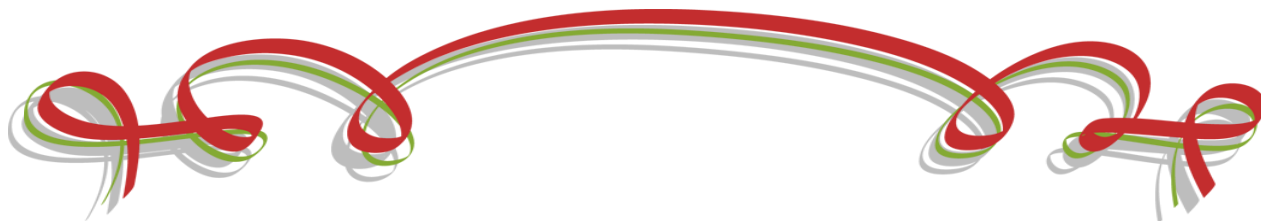
Potrawy z drobiu
Poultry dishes

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. <i>Pieczona pierś z kaczki na sosie z soczystej pomarańczy</i>
<i>Roasted duck breast baked in a juicy orange sauce</i> | 150 g | 32 PLN |
| 2. <i>Wątróbką drobiowa w sosie z białego wina</i>
<i>Poultry liver in a white wine sauce</i> | 160 g | 19 PLN |
| 3. <i>Pieczona pierś z kurczaka podana na sosie szpinakowo-śmietanowym</i>
<i>Roasted chicken breast served on a cream-spinach sauce</i> | 160 g | 21 PLN |
| 4. <i>Devolay z masłem</i>
<i>Devolay with a butter</i> | 160 g | 19 PLN |
| 5. <i>Grillowany filet z kurczaka saute</i>
<i>Grilled chicken fillet - saute</i> | 160 g | 19 PLN |

Ryby
Fish

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. <i>Pstrąg smażony z migdałami</i>
<i>Fried trout with almonds</i> | 1szt. | 21 PLN |
| 2. <i>Dzwonko z łososia pieczone na ruszcie</i>
<i>Roasted salmon</i> | 150 g | 27 PLN |





Makarony

Pasta

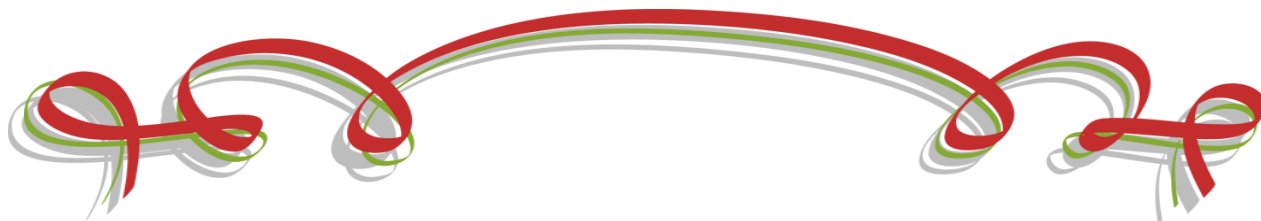
- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. <i>Sphagetti carbonara</i> | 250 g | 20 PLN |
| 2. <i>Sphagetti bolognese</i> | 250 g | 22 PLN |
| 3. <i>Penne z warzywami lub szpinakiem</i>
<i>Penne pasta with vegetables or spinach</i> | 250 g | 20 PLN |

Desery

Deserts

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 1. <i>Szarlotka na ciepło z gałką lodów,
bitą śmietaną i polana polewą czekoladową</i>
<i>Hot apple pie with a scoop of ice cream, whipped cream, pour chocolate topping</i> | 200 g | 12 PLN |
| 2. <i>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</i>
<i>Ice cream with fruits and whipped cream</i> | 180 g | 14 PLN |
| 3. <i>Naleśniki na ciepło z serkiem waniliowym lub marmoladą,
bitą śmietaną i polane polewą czekoladową</i>
<i>Hot pancakes with a vanilla cream cheese or marmalade, whipped cream and chocolate topping</i> | 3 szt. | 15 PLN |

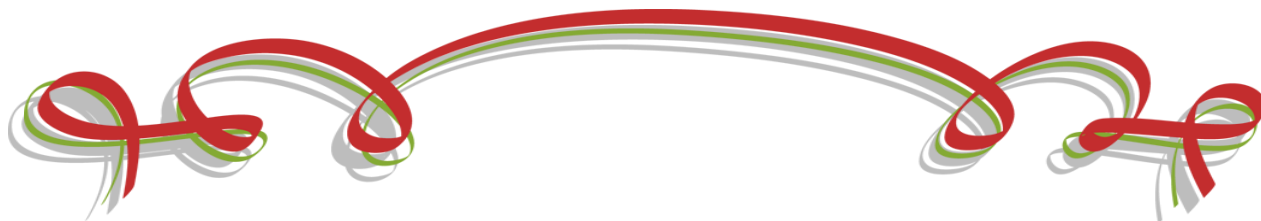




Surówki
Mixed salads

1. <i>Surówka z marchwi</i> <i>Carrot salad</i>	150 g	5 PLN
2. <i>Surówka z białej kapusty</i> <i>White cabbage salad</i>	150 g	5 PLN
3. <i>Surówka z kiszonej kapusty</i> <i>Sauerkraut salad</i>	150 g	5 PLN
4. <i>Buquet surówek</i> <i>Bouquet of salads</i>	150 g	5 PLN
5. <i>Buraczki zasmażane</i> <i>Fried beetroot salad</i>	150 g	7 PLN
6. <i>Kapusta zasmażana</i> <i>Fried cabbage</i>	150 g	6 PLN
7. <i>Warzywa gotowane na parze</i> <i>Blanch vegetables</i>	200 g	7 PLN
8. <i>Mizeria</i> <i>Fresh cucumber and sour cream salad</i>	100 g	5 PLN
9. <i>Ogórek kiszony</i> <i>Pickled cucumber</i>	100 g	3 PLN



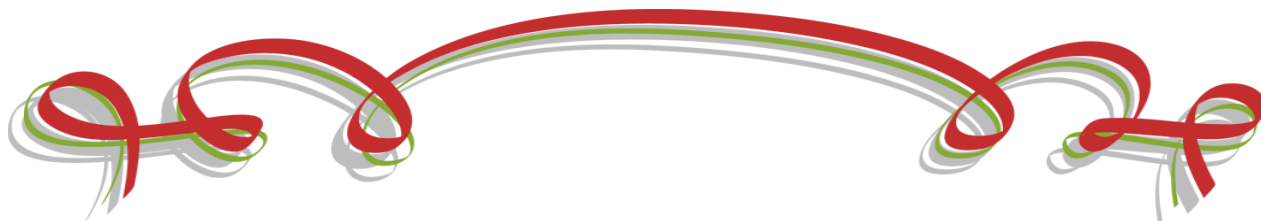


Dodatki

Side orders

1. <i>Ziemniaki gotowane</i> <i>Boiled potatos</i>	150 g	8 PLN
2. <i>Ziemniaki opiekane</i> <i>Baked potatos</i>	150 g	8 PLN
3. <i>Ziemniaki po staropolsku</i> <i>Old Polish style potatoes</i>	150 g	8 PLN
4. <i>Kasza gryczana</i> <i>Buckwheat</i>	150 g	7 PLN
5. <i>Ryż gotowany</i> <i>Boiled rice</i>	150 g	7 PLN
6. <i>Frytki</i> <i>French fries</i>	150 g	7 PLN
7. <i>Ryż po turecku</i> <i>Rice on a turkish style</i>	150 g	7 PLN
8. <i>Chleb</i> <i>Bread</i>	100 g	2 PLN
9. <i>Masło</i> <i>Butter</i>	20 g	2 PLN
10. <i>Majonez / Ketchup</i>	1 porcja	2 PLN
11. <i>Sos czosnkowy</i> <i>Garlic sauce</i>	1 porcja	2 PLN
12. <i>Cytryna</i> <i>Lemon</i>	1 porcja	2 PLN
13. <i>Kluski śląskie</i> <i>Dumplings</i>	180 g	7 PLN
14. <i>Kopytka</i> <i>Potato dumplings</i>	150 g	7 PLN
15. <i>Bagietka czosnkowa</i> <i>Garlic baquette</i>	1 szt.	4 PLN
16. <i>Placki ziemniaczane</i> <i>Potato pancakes</i>	3 szt.	12 PLN

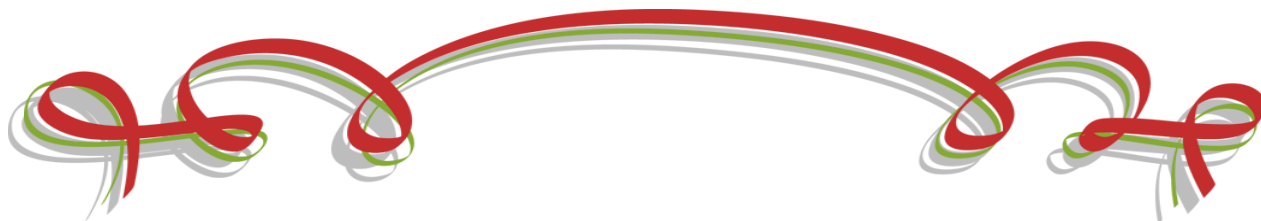




NAPOJE GORĄCE
HOT BEVERAGES

<i>1. Herbata /różne smaki/</i>	<i>150 ml</i>	<i>6 PLN</i>
<i>2. Herbata dzbanek 2os.</i>	<i>300 ml</i>	<i>10 PLN</i>
<i>3. Kawa ESPRESSO</i>	<i>30 ml</i>	<i>6 PLN</i>
<i>4. Kawa Doppio</i>	<i>60 ml</i>	<i>9 PLN</i>
<i>5. Kawa Lungo</i>	<i>80 ml</i>	<i>7 PLN</i>
<i>6. Kawa Latte</i>	<i>200 ml</i>	<i>8 PLN</i>
<i>7. Kawa Cappuccino</i>	<i>100 ml</i>	<i>8 PLN</i>
<i>8. Kawa Macchiato</i>	<i>30 ml</i>	<i>6 PLN</i>
<i>9. Czekolada</i>	<i>100 ml</i>	<i>8 PLN</i>

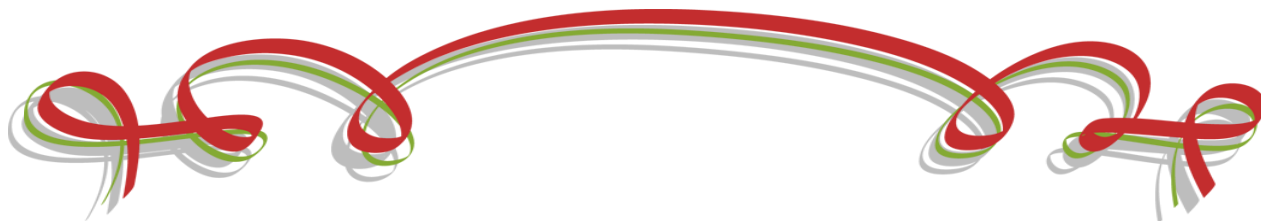




NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES

1. <i>Coca-Cola</i>	200 ml	5 PLN
2. <i>Fanta</i>	200 ml	5 PLN
3. <i>Sprite</i>	200 ml	5 PLN
4. <i>Tonic</i>	200 ml	5 PLN
5. <i>Sok pomarańczowy</i> <i>Orange juice</i>	200 ml	6 PLN
6. <i>Sok jabłkowy</i> <i>Apple juice</i>	200 ml	6 PLN
7. <i>Sok z czarnej porzeczki</i> <i>Blackcurrant juice</i>	200 ml	6 PLN
8. <i>Sok grejpfrutowy</i> <i>Grapefruit juice</i>	200 ml	6 PLN
9. <i>Sok pomidorowy</i> <i>Tomato juice</i>	200 ml	5 PLN
10. <i>Woda niegazowana</i> <i>Still water</i>	250 ml	4 PLN
11. <i>Woda gazowana</i> <i>Sparkling water</i>	250 ml	4 PLN
12. <i>Red Bull</i>	250 ml	9 PLN





NAPOJE ALKOHOLOWE
ALCOHOLIC BEVERAGES

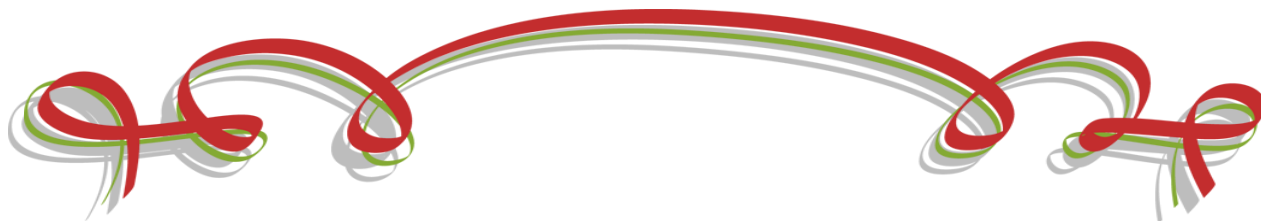
PIWA /BEER/

<i>1. Heineken</i>	<i>0,50 l</i>	<i>9 PLN</i>
<i>2. Paulaner /jasne, ciemne/</i>	<i>0,50 l</i>	<i>9 PLN</i>
<i>3. Żywiec</i>	<i>0,50 l</i>	<i>7 PLN</i>

WINA

<i>1. Bordeaux Cellier Yv. /cz. wytr./</i>	<i>150 ml</i>	<i>10 PLN</i>
<i>2. Gato Negro /wytrawne/</i>	<i>150 ml</i>	<i>8 PLN</i>
<i>3. Gato Negro /półwytrawne/</i>	<i>150 ml</i>	<i>8 PLN</i>
<i>4. Grzaniec galicyjski</i>	<i>150 ml</i>	<i>12 PLN</i>
<i>5. Martini Vermouth Ex dry</i>	<i>100 ml</i>	<i>10 PLN</i>
<i>6. Martini Vermouth Rose</i>	<i>100 ml</i>	<i>10 PLN</i>
<i>7. Martini Vermouth Rosso</i>	<i>100 ml</i>	<i>10 PLN</i>
<i>8. Martini Vermouth Bianco</i>	<i>100 ml</i>	<i>10 PLN</i>





SZAMPANY /CHAMPAGNE /WINA MUSUJĄCE/

1. *Martini /wino mus. białe słodkie/* 1 but. 64 PLN

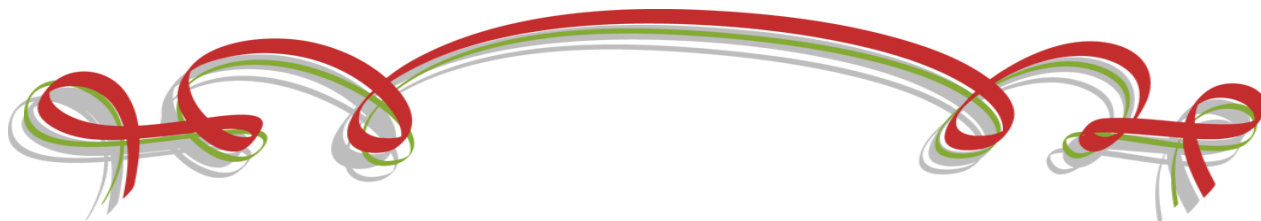
WÓDKI /VODKA/

1. *WYBOROWA* 40 ml 4 PLN
2. *WYBOROWA* 40 ml 5 PLN
 /Orange, Citron, Apple/
3. *MAXIMUS* 40 ml 6 PLN
4. *FINLANDIA* 40 ml 10 PLN
5. *FINLANDIA* 40 ml 10 PLN
 /Canberry, Lime, Mango, Grapf., Redberry/
6. *ABSOLUT* 40 ml 9 PLN
7. *ABSOLUT* 40 ml 9 PLN
 /Kurant, Citron, Wanilia/
8. *ŻUBRÓWKA* 40 ml 6 PLN
9. *BECHEROWKA* 40 ml 9 PLN
10. *TEQUILA OLMECA GOLD* 40 ml 14 PLN
11. *TEQUILA OLMECA BLANCO* 40 ml 12 PLN
12. *ŚLIWOWICA* 40 ml 9 PLN
13. *BOLS* 40 ml 6 PLN
14. *BOLS /smaki różne/* 40 ml 7 PLN

RUMY

1. *BACARDI SUPERIOR* 40 ml 10 PLN
2. *HAVANA CLUB BLANCO* 40 ml 10 PLN
3. *HAVANA CLUB BLACK* 40 ml 12 PLN





KONIAKI /COGNAC/

1. HENNESSY XO

40 ml

49 PLN

To mieszanka 100 „eaux de vie”, leżakujących do 30 lat.

Ma bogaty, pełny i złożony bukiet. Łączy w sobie korzenne aromaty dębu i skóry oraz słodsze nuty kwiatów i dojrzałych owoców.

Hennessy X.O is a blended of 100 „eaux-de-vie”, aged up to 30 years.

Rich, full-bodied and complex, Hennessy X.O combines the spicy aromas of oak and leather with the sweeter essences of flowers and ripe fruit.

2. HENNESSY Fine de Cognac

40 ml

35 PLN

Jest harmonijną mieszanką około 60 kwiatowych i owocowych „eaux-de-vie” (destylatów winnych) dojrzewających około 10 lat.

Wyczuwalna jest elegancka kompozycja zapachów kwitnących krzewów pomarańczowych, skórki cytrynowej, cynamonu i miodu. Na podniebieniu cytrusowe nuty nabierają głębi i uwalniają aromaty brioszki i pieczonych migdałów, by następnie przejść w delikatne nuty korzenne i miodowe.

Hennessy Fine de Cognac is a harmonious blend of 60 „eaux-de-vie”, aged up to 10 years.

On the nose - fragrances of orange blossom, lemon peel, cinnamon and honey. On the palate - these citrus hints gain complexity with aromas eliciting brioche and grilled almond, before evolving into caressing notes of spice and honey.

3. HENNESSY V.S.

40 ml

25 PLN

4. MARTELL CORDON BLEU

40 ml

35 PLN

5. COURVOISIER V.S.O.P.

40 ml

35 PLN

GIN

1. GIN BOMBAY SAPHIRE

40 ml

9 PLN

2. GIN BEEFEATER

40 ml

9 PLN

3. SEAGRAM'S

40 ml

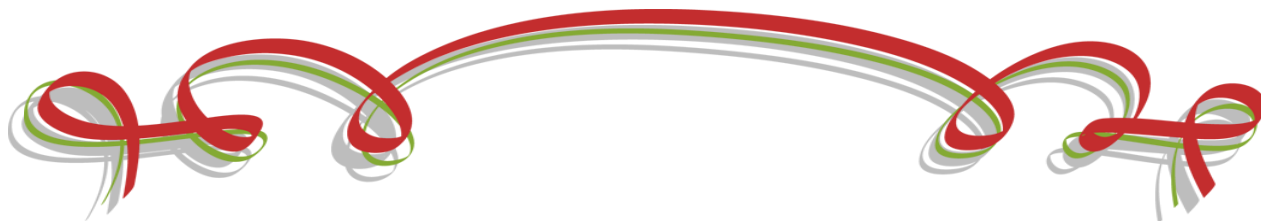
8 PLN

4. GIN GORDON'S

40 ml

8 PLN





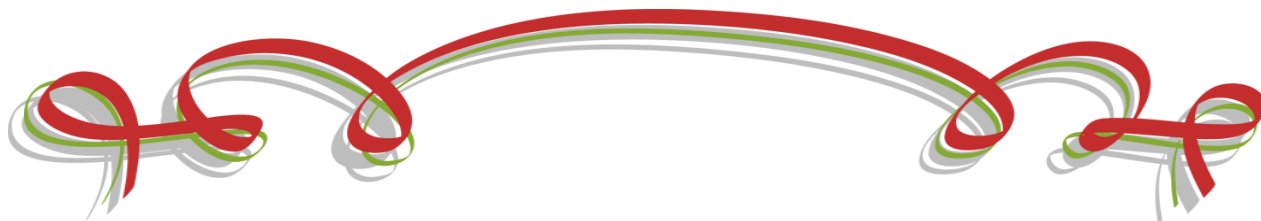
WHISKY

1. BALLANTINE'S GOLD 12 Y.	40 ml	15 PLN
2. BALLANTINE'S FINEST	40 ml	10 PLN
3. CHIVAS REGAL 12 Y.	40 ml	15 PLN
4. JAMESON	40 ml	10 PLN
5. JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	40 ml	21 PLN
6. JOHNNIE WALKER RED L.	40 ml	9 PLN
7. JOHNNIE WALKER BLACK L.	40 ml	15 PLN
8. JOHNNIE WALKER GREEN L.	40 ml	18 PLN
9. TULLAMORE DEW	40 ml	12 PLN
10. JIM BEAM WHITE	40 ml	10 PLN
11. JIM BEAM BLACK	40 ml	12 PLN
12. JACK DANIEL'S	40 ml	12 PLN

LIKIERY

1. PASSOA	40 ml	8 PLN
2. KUYPER BLUE CURACAO	40 ml	8 PLN
3. KUYPER MELON	40 ml	8 PLN
4. KUYPER TRIPLE SEC	40 ml	8 PLN
5. SOUTHERN COMFORT	40 ml	8 PLN
6. KAHLUA	40 ml	9 PLN
7. MALIBU CARIBBEAN	40 ml	8 PLN
8. COINTREAU	40 ml	10 PLN
9. CAMPARI	40 ml	8 PLN





DRINKI /DRINKS/

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 1. WŚCIEKŁYPIES /MAD DOG/
<i>Wódka Wyborowa, Grenadina, Tabasco</i> | 50 ml | 8 PLN |
| 2. KAMIKADZE
<i>Wódka Wyborowa, Curacao, Sok grejfrutowy</i> | 160 ml | 10 PLN |
| 3. SUNSHINE
<i>Southern Komfort, Sprite</i> | 140 ml | 12 PLN |
| 4. MARANGA
<i>Wódka Wyborowa, Sok grejfrutowy, Grenadina</i> | 150 ml | 9 PLN |
| 5. BIAŁY ROSJANIN /WHITE/
<i>Wódka Wyborowa, Kahlua, Mleko</i> | 120 ml | 13 PLN |
| 6. CZARNY ROSJANIN /BLACK/
<i>Wódka Wyborowa, Kahlua</i> | 80 ml | 13 PLN |
| 7. ZIELONA ŻABKA /GREEN FROG/
<i>Wódka Wyborowa, Curacao, Sok Pomarańczowy</i> | 160 ml | 12 PLN |
| 8. TROPIKALNA SŁODYCZ
<i>Malibu, Sok Jabłkowy, Granadina</i> | 150 ml | 12 PLN |
| 9. BŁĘKITNA LAGUNA
<i>Malibu, Curacao, Absolut Curant, Sprite</i> | 180 ml | 18 PLN |
| 10. RAYN MAN
<i>Martini Bianco, Wódka Wyborowa, Sok z Czarnej Porzeczki i Cynamon.</i> | 190 ml | 18 PLN |
| 11. BELFER /TEACHER/
<i>Gin Beefeater, Tonic</i> | 140 ml | 10 PLN |

