

SZEF KUCHNI POLECA

THE HEAD CHEF RECOMMENDS

Przekąska

Appetizer

<i>Krewetki smażone na maśle czosnkowym, podane z bagietką czosnkową</i> <i>Shrimps fried in garlic butter, served with a garlic baquette</i>	100 g	39 PLN
--	-------	--------

Zupa

Soup

<i>Krem brokułowy z ze śmietaną i palonymi migdałami</i> <i>Cream of broccoli with whipped cream sprinkled with roasted almonds</i>	250 g	13 PLN
--	-------	--------

Danie główne

Main Dish

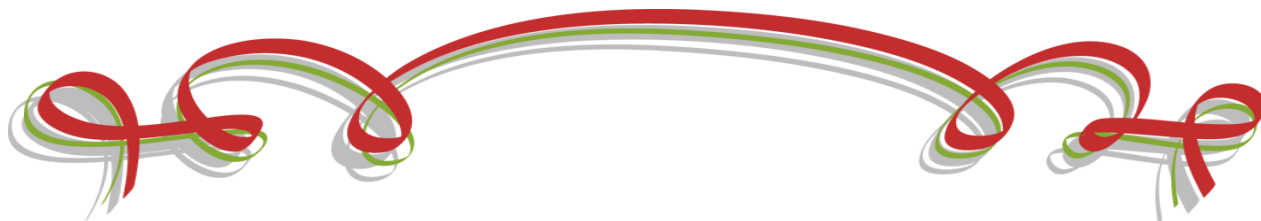
<i>Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych z ziemniakami opiekanyymi i warzywami blanszowanymi</i> <i>Pork tenderloins in wild mushrooms sauce roast potatoes, blanched, vegetables</i>	180 g	51 PLN
--	-------	--------

Deser

Dessert

<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	28 PLN
--	-------	--------





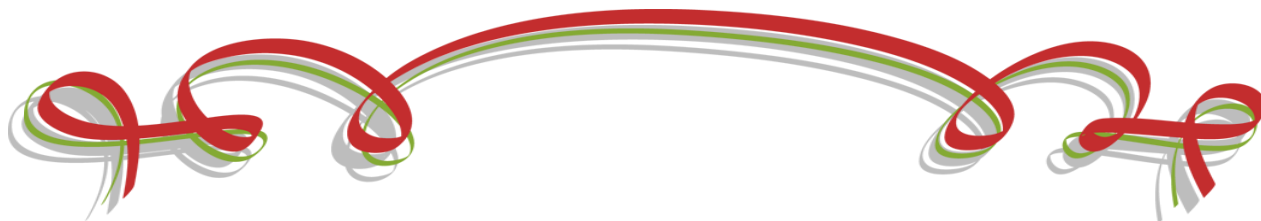
Przekąski zimne
Cold appetizers

- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. <i>Talerz staropolski – wędliny, paszтет, mięso pieczone, smalec, pikle</i>
<i>Platter with old Polish specialties - roast meat, lard, pickles, sausage</i> | 250 g | 41 PLN |
| 2. <i>Śledź w oleju z cebulą</i>
<i>Herring in oil with onion</i> | 180 g | 27 PLN |
| 3. <i>Śledź w śmietanie</i>
<i>Herring in cream</i> | 180 g | 29 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 | 39 PLN |
| 2. <i>Chrust drobiowy podany z sosem czosnkowym</i>
<i>Poultry crisp pastry fried in hot oil served with a garlic sauce</i> | 180 g | 37 PLN |
| 3. <i>Camembert upieczony na złoto, podany z żurawiną</i>
<i>Fried camembert cheese with a cranberry</i> | 125 g | 28 PLN |
| 4. <i>Półmisek warzyw gotowanych z ryżem polany aksamitnym sosem migdałowym</i>
<i>Platter of blanched vegetables with a rice and a delicate almond sauce</i> | 180 g | 25 PLN |





Sałatki

Salads

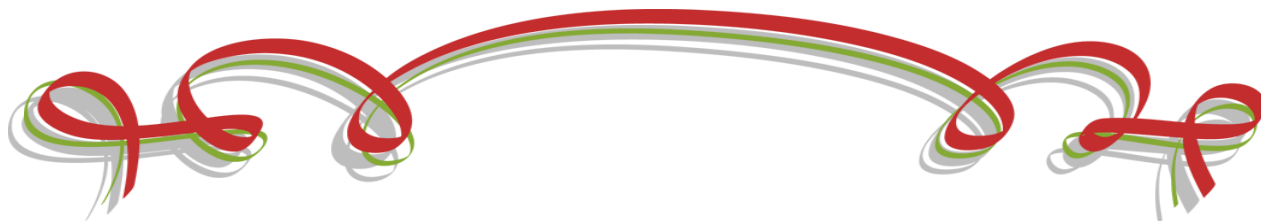
- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. <i>Sałatką z grilowanym kurczakiem polana sosem czosnkowym</i>
<i>Salad with grilled chicken and garlic sauce</i> | 300 g | 32 PLN |
| 2. <i>Sałatką grecką polana delikatnym winegretem</i>
<i>Greek salad with a vinaigrette</i> | 300 g | 29 PLN |
| 3. <i>Caprese – świeżą bazylią, aromatycznym octem balsamicznym</i>
<i>Caprese - mozzarella with tomatoes, fresh basil and aromatic balsamic vinegar</i> | 200 g | 29 PLN |

Zupy

Soups

- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. <i>Barszcz czerwony z pasztecikiem</i>
<i>Red borschi with a croquette</i> | 250 g | 11 PLN |
| 2. <i>Żur z jajkiem i białą kiełbasą</i>
<i>Żur - traditional Polish sour soup served with a boiled egg and sausage</i> | 300 g | 12 PLN |
| 4. <i>Krem brokułowy ze śmietaną i palonymi migdałami</i>
<i>Cream of broccoli with whipped cream sprinkled with roasted almonds</i> | 250 g | 13 PLN |
| 5. <i>Krem z pomidorów z grzanką</i>
<i>Cream of tomato with a garlic toast</i> | 250 g | 13 PLN |



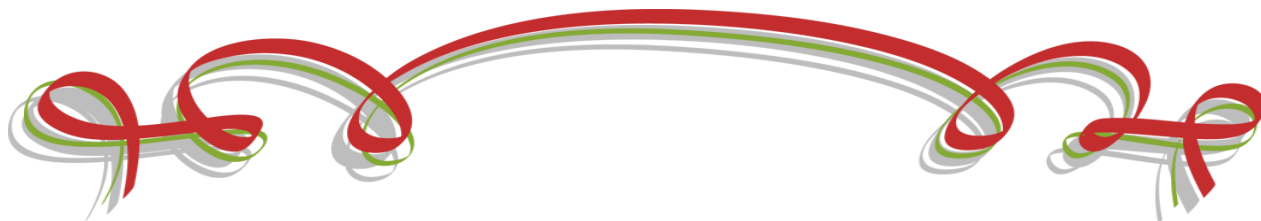


Dania główne

Main dishes

- | | | |
|---|---------------|---------------|
| 1. <i>Medaliony wieprzowe w majeranku</i>
<i>podane z sosem jogurtowo czosnkowym</i>
<i>Pork medallions in marjoram served</i>
<i>with yogurt - garlic sauce</i> | <i>180 g</i> | <i>31 PLN</i> |
| 2. <i>Wiener sznycel z jajkiem</i>
<i>Wiener schnitzel with a fried egg</i> | <i>200 g</i> | <i>29 PLN</i> |
| 3. <i>Karkówka w sosie pieczeniowym</i>
<i>Pork neck in a roast sauce</i> | <i>180 g</i> | <i>28 PLN</i> |
| 5. <i>Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych</i>
<i>Pork tenderloins in wild mushrooms sauce</i> | <i>180 g</i> | <i>29 PLN</i> |
| 6. <i>Boeuf Stroganow</i>
<i>Boeuf Stroganow</i> | <i>250 g</i> | <i>36 PLN</i> |
| 7. <i>Pierogi ze szpinakiem</i>
<i>Dumplings with spinach</i> | <i>6 szt.</i> | <i>23 PLN</i> |
| 8. <i>Pierogi z mięsem</i>
<i>Dumplings with meat</i> | <i>6 szt.</i> | <i>26 PLN</i> |





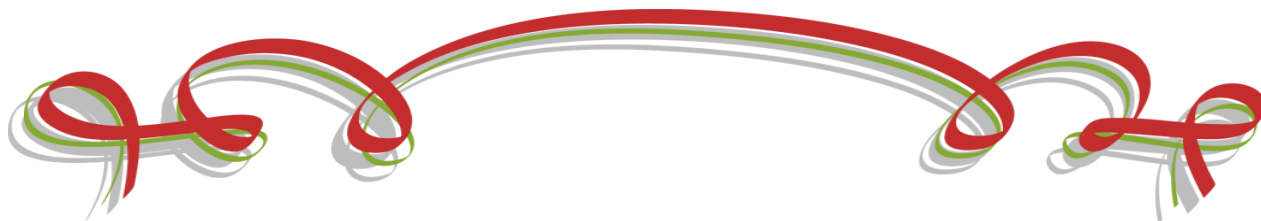
Potrawy z drobiu
Poultry dishes

- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. Grillowany filet z kurczaką saute
<i>Grilled chicken fillet - saute</i> | 160 g | 22 PLN |
| 2. Wątróbka drobiowa w sosie
z białego wina
<i>Poultry liver in a white wine sauce</i> | 230 g | 23 PLN |
| 3. Pieczona pierś z kurczaką
podana na sosie szpinakowo-śmietanowym
<i>Roasted chicken breast served on a cream-spinach sauce</i> | 180 g | 27 PLN |
| 4. Devolay z masłem
<i>Devolay with butter</i> | 160 g | 25 PLN |

Ryby
Fish

- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. Pstrąg smażony z migdałami
<i>Fried trout with almonds</i> | 1szt. | 39 PLN |
| 2. Dzwonko z łososia pieczone na ruszcie
<i>Roasted salmon</i> | 150 g | 37 PLN |





Makarony

Pasta

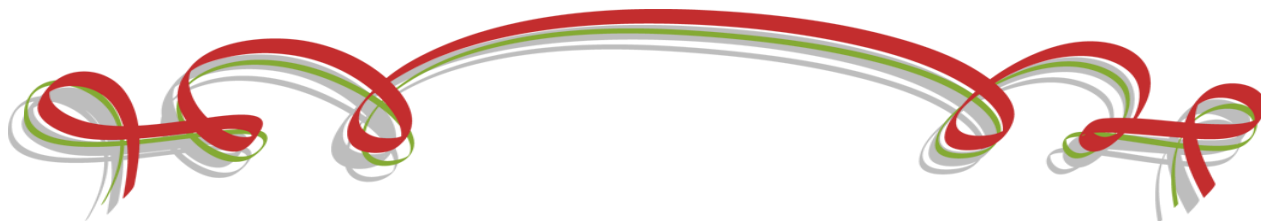
- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. <i>Sphagetti carbonara</i> | 350 g | 32 PLN |
| 2. <i>Sphagetti bolognese</i> | 450 g | 37 PLN |
| 3. <i>Tagliatelle ze szpinakiem, serem feta i pomidorzkami koktajlowymi</i>
<i>Tagliatelle with spinach, feta cheese and cherry tomatoes</i> | 350 g | 35 PLN |

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 | 28 PLN |
| 2. <i>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</i>
<i>Ice cream with fruits and whipped cream</i> | 180 g | 24 PLN |
| 3. <i>Naleśniki na ciepło z marmoladą,
bitą śmietaną, polane polewą czekoladową</i>
<i>Hot pancakes with a marmalade, whipped cream and chocolate topping</i> | 2 szt. | 32 PLN |
| 4. <i>Naleśniki na ciepło z serkiem waniliowym,
polane polewą czekoladową</i>
<i>Hot pancakes with vanilla cheese, and chocolate glaze</i> | 2 szt. | 35 PLN |

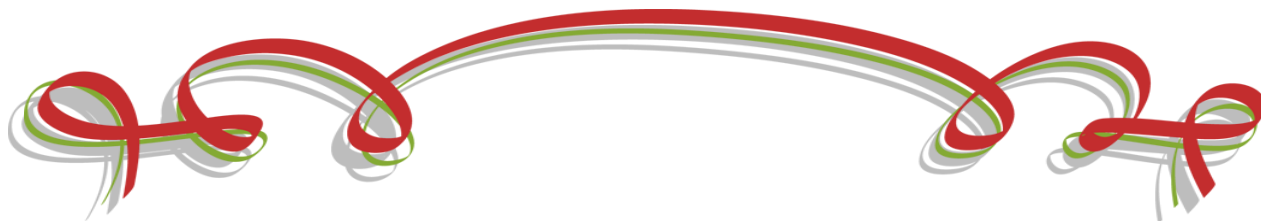




Surówki
Mixed salads

1. <i>Mix sałat z sosem vinegrette</i> <i>Salad mix with vinegrette</i>	100 g	11 PLN
2. <i>Buquet surówek</i> <i>Bouquet of salads</i>	150 g	10 PLN
3. <i>Buraczki zasmażane</i> <i>Fried beetroot salad</i>	180 g	11 PLN
4. <i>Kapusta zasmażana</i> <i>Fried cabbage</i>	180 g	11 PLN
5. <i>Warzywa gotowane na parze</i> <i>Blanch vegetables</i>	200 g	12 PLN
6. <i>Mizeria</i> <i>Fresh cucumber and sour cream salad</i>	200 g	13 PLN
7. <i>Ogórek kiszony</i> <i>Pickled cucumber</i>	130 g	9 PLN



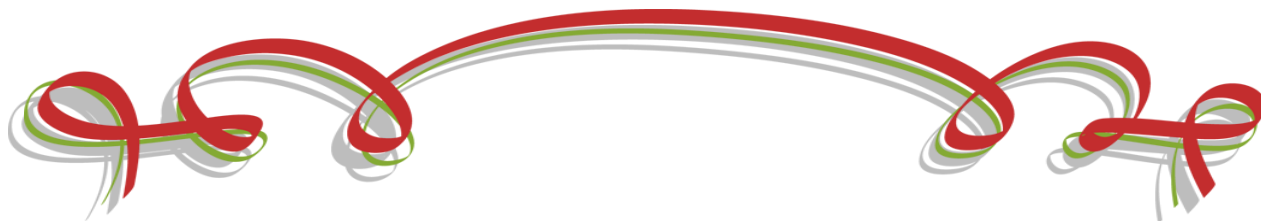


Dodatki

Side orders

1. <i>Ziemniaki gotowane</i> <i>Boiled potatos</i>	150 g	9 PLN
2. <i>Ziemniaki opiekane</i> <i>Baked potatos</i>	180 g	9 PLN
3. <i>Kasza gryczana</i> <i>Buckwheat</i>	150 g	7 PLN
4. <i>Ryż gotowany</i> <i>Boiled rice</i>	150 g	7 PLN
5. <i>Frytki</i> <i>French fries</i>	180 g	11 PLN
6. <i>Chleb</i> <i>Bread</i>	100 g	3 PLN
7. <i>Masło</i> <i>Butter</i>	20 g	3 PLN
8. <i>Majonez / Ketchup</i>	1 porcja	3 PLN
9. <i>Sos czosnkowy</i> <i>Garlic sauce</i>	1 porcja	3 PLN
10. <i>Cytryna</i> <i>Lemon</i>	1 porcja	3 PLN
11. <i>Kluski śląskie</i> <i>Dumplings</i>	200 g	12 PLN
12. <i>Bagietka czosnkowa</i> <i>Garlic baquette</i>	1 szt.	11 PLN

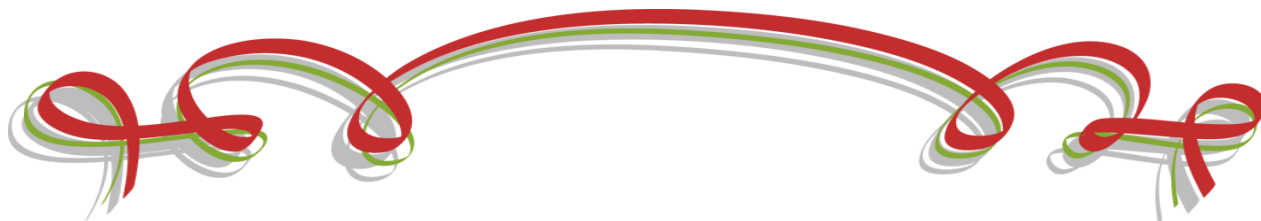




NAPOJE GORĄCE
HOT BEVERAGES

<i>1. Herbata /różne smaki/</i>	<i>150 ml</i>	<i>11 PLN</i>
<i>2. Herbata dzbanek 2os.</i>	<i>300 ml</i>	<i>20 PLN</i>
<i>3. Kawa ESPRESSO</i>	<i>30 ml</i>	<i>10 PLN</i>
<i>4. Kawa Doppio</i>	<i>60 ml</i>	<i>12 PLN</i>
<i>5. Kawa Latte</i>	<i>200 ml</i>	<i>14 PLN</i>
<i>6. Kawa Cappuccino</i>	<i>100 ml</i>	<i>13 PLN</i>

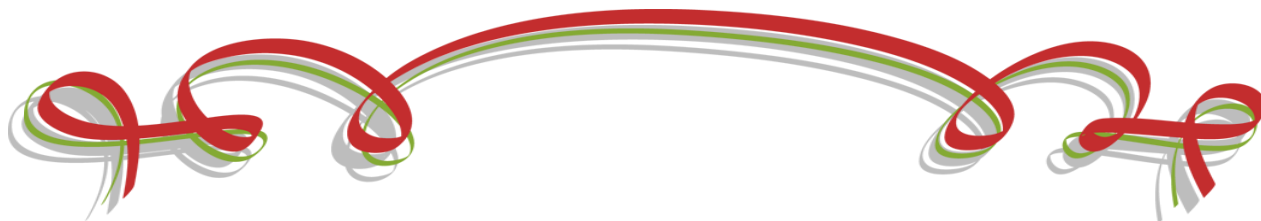




NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES

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





NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC BEVERAGES

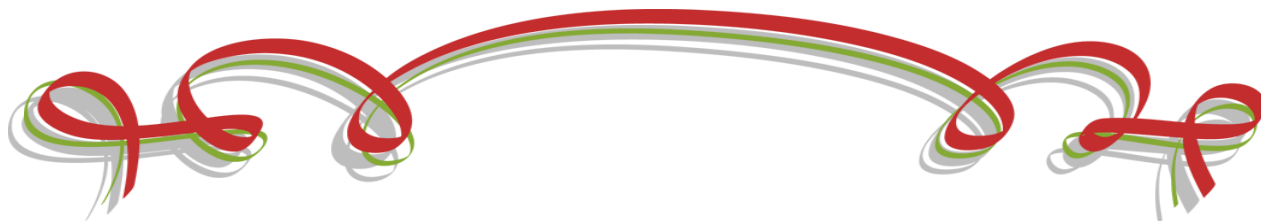
PIWA /BEER/

<i>1. Heineken</i>	<i>0,50 l</i>	<i>11 PLN</i>
<i>2. Tyskie</i>	<i>0,50 l</i>	<i>11 PLN</i>
<i>3. Żywiec</i>	<i>0,50 l</i>	<i>11 PLN</i>

WINA

<i>1. Bordeaux Cellier Yv. /cz. wytr./</i>	<i>150 ml</i>	<i>18 PLN</i>
<i>2. Gato Negro /wytrawne/</i>	<i>150 ml</i>	<i>16 PLN</i>
<i>3. Gato Negro /półwytrawne/</i>	<i>150 ml</i>	<i>16 PLN</i>
<i>4. Grzaniec galicyjski</i>	<i>150 ml</i>	<i>21 PLN</i>
<i>5. Martini Vermouth Ex dry</i>	<i>100 ml</i>	<i>20 PLN</i>
<i>6. Martini Vermouth Rose</i>	<i>100 ml</i>	<i>20 PLN</i>
<i>7. Martini Vermouth Rosso</i>	<i>100 ml</i>	<i>20 PLN</i>
<i>8. Martini Vermouth Bianco</i>	<i>100 ml</i>	<i>20 PLN</i>





SZAMPANY /CHAMPAGNE /WINA MUSUJĄCE/

1. *Martini /wino mus. białe słodkie/* 1 but. 87 PLN

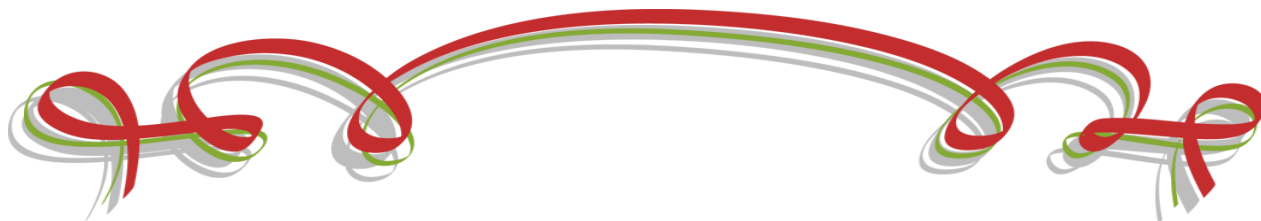
WÓDKI /VODKA/

1. *WYBOROWA* 40 ml 9 PLN
2. *WYBOROWA* 40 ml 9 PLN
/Orange, Citron, Apple/
4. *FINLANDIA* 40 ml 12 PLN
5. *FINLANDIA* 40 ml 12 PLN
/Canberry, Lime, Mango, Grapf., Redberry/
6. *ABSOLUT* 40 ml 11 PLN
8. *ŻUBRÓWKA* 40 ml 9 PLN
9. *BECHEROWKA* 40 ml 11 PLN
10. *TEQUILA OLMECA GOLD* 40 ml 18 PLN
11. *TEQUILA OLMECA BLANCO* 40 ml 19 PLN
12. *ŚLIWOWICA* 40 ml 11 PLN
13. *BOLS* 40 ml 9 PLN
14. *BOLS /smaki różne/* 40 ml 10 PLN

RUMY

1. *BACARDI* 40 ml 19 PLN
2. *HAVANA CLUB BLANCO* 40 ml 19 PLN
3. *HAVANA CLUB BLACK* 40 ml 22 PLN





KONIAKI /COGNAC/

1. HENNESSY XO

40 ml

69 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

45 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

35 PLN

4. MARTELL CORDON BLEU

40 ml

45 PLN

5. COURVOISIER V.S.O.P.

40 ml

45 PLN

GIN

1. GIN BOMBAY SAPHIRE

40 ml

13 PLN

2. GIN BEEFEATER

40 ml

12 PLN

3. SEAGRAM'S

40 ml

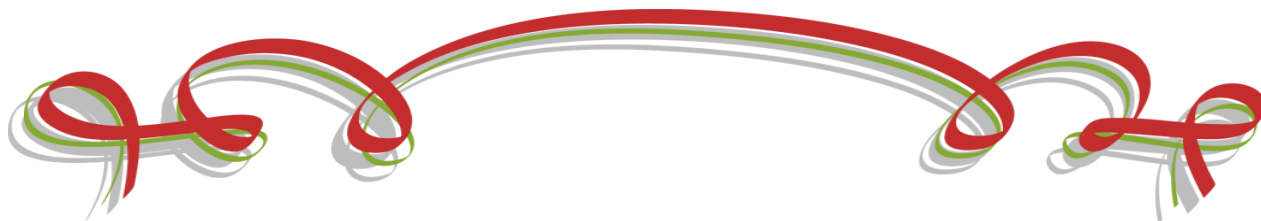
11 PLN

4. GIN GORDON'S

40 ml

11 PLN





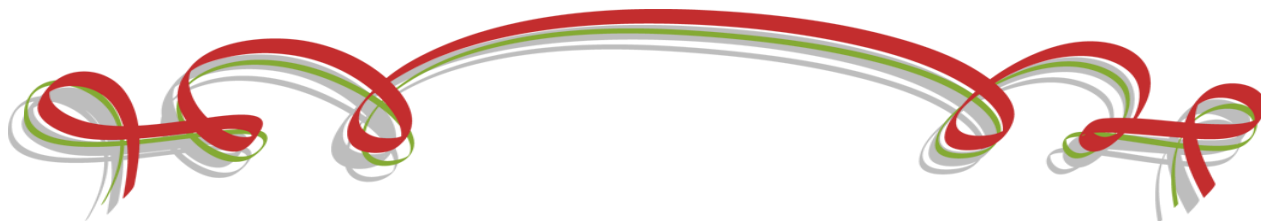
WHISKY

1. <i>BALLANTINE'S GOLD 12 Y.</i>	40 ml	19 PLN
2. <i>BALLANTINE'S FINEST</i>	40 ml	14 PLN
3. <i>CHIVAS REGAL 12 Y.</i>	40 ml	19 PLN
4. <i>JAMESON</i>	40 ml	14 PLN
5. <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL</i>	40 ml	27 PLN
6. <i>JOHNNIE WALKER RED L.</i>	40 ml	13 PLN
7. <i>JOHNNIE WALKER BLACK L.</i>	40 ml	18 PLN
8. <i>JOHNNIE WALKER GREEN L.</i>	40 ml	22 PLN
9. <i>TULLAMORE DEW</i>	40 ml	16 PLN
10. <i>JIM BEAM WHITE</i>	40 ml	14 PLN
11. <i>JIM BEAM BLACK</i>	40 ml	16 PLN
12. <i>JACK DANIEL'S</i>	40 ml	16 PLN

LIKJERY

1. <i>SOUTHERN COMFORT</i>	40 ml	12 PLN
2. <i>MALIBU CARIBBEAN</i>	40 ml	12 PLN
3. <i>COINTREAU</i>	40 ml	14 PLN
4. <i>CAMPARI</i>	40 ml	12 PLN





DRINKI /DRINKS/

- | | | |
|---|---------------|---------------|
| <i>1. WŚCIEKŁY PIĘS /MAD DOG/</i>
<i>Wódka Wyborowa, Grenadina, Tabasco</i> | <i>50 ml</i> | <i>19 PLN</i> |
| <i>2. KAMIKADZE</i>
<i>Wódka Wyborowa, Curacao, Sok grejfrutowy</i> | <i>160 ml</i> | <i>20 PLN</i> |
| <i>3. SUNSHINE</i>
<i>Southern Komfort, Sprite</i> | <i>140 ml</i> | <i>22 PLN</i> |
| <i>4. MARANGA</i>
<i>Wódka Wyborowa, Sok grejfrutowy, Grenadina</i> | <i>150 ml</i> | <i>19 PLN</i> |
| <i>5. BIAŁY ROSJANIN /WHITE/</i>
<i>Wódka Wyborowa, Kahlua, Mleko</i> | <i>120 ml</i> | <i>19 PLN</i> |
| <i>6. CZARNY ROSJANIN /BLACK/</i>
<i>Wódka Wyborowa, Kahlua</i> | <i>80 ml</i> | <i>19 PLN</i> |
| <i>7. ZIELONA ŻABKA /GREEN FROG/</i>
<i>Wódka Wyborowa, Curacao, Sok Pomarańczowy</i> | <i>160 ml</i> | <i>22 PLN</i> |
| <i>8. TROPIKALNA SŁODYCZ</i>
<i>Malibu, Sok Jabłkowy, Granadina</i>
<i>Martini Bianco, Wódka Wyborowa, Sok z Czarnej Porzeczki i Cynamon.</i> | <i>150 ml</i> | <i>22 PLN</i> |
| <i>11. BELFER /TEACHER/</i>
<i>Gin Beefeater, Tonic</i> | <i>140 ml</i> | <i>20 PLN</i> |

