

NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE

Non-alcoholic drinks

SOKI I NEKTARY 20cl 7

Juices

SOK ze świeżych

owoców/warzyw 40cl 18

Fresh fruit/vegetable juice

RED BULL Energy drink 14

PEPSI, 7UP, MIRINDA,

SCHWEPES TONIC 20cl 8

WODA MINERALNA CISOWIANKA

Classique and Perlage Water 30cl/8 70cl/16

NAPOJE GORĄCE

Hot drinks

HERBATA 40cl 11

Tea

KAWA Coffee

ESPRESSO 7

ESPRESSO MACHIATO 9

ESPRESSO DOPIO 10

CAFFE CREME 10

CAPPUCINO 11

CAFE LATTE 12

LATTE MACCHIATO 14

z syropem / with syrup 15

MOCHACCINO 15

KAWA MROŻONA 16

z gałką lodu i bitą śmietaną

Ice cold coffee with ice cream and whipped cream

PRZYSTAWKI

Starters

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA PSZENNYM BLINIE, PRAŻONA CEBULA, JAJKO 17

Poultry liver on wheat blinis with roasted onion and egg

MARYNOWANE BURACZKI Z SEREM FETA NA MIKSIE SAŁAT 17

Marinated beetroots served with feta cheese and lettuce

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, SER WĘDZONY, JAJKO 22

Grilled chicken salad served with smoked cheese and egg

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z CZOSNKOWĄ GRZANKĄ 29

Beef tartare with garlic butter toast

SZYNKA PARMEŃSKA Z RUKOLĄ I NASIONAMI SŁONECZNIKA 19

Parma ham with rocket and sunflower seeds

ZUPY

Soups

BULION DROBIOWY Z WŁOSZCZYZNĄ I MAKARONEM 15

Chicken broth with vegetables and noodles

KREM DYNIOWY Z SALSĄ Z MANGO Z NASIONAMI SŁONECZNIKA 17

Pumpkin cream with mango salsa, sunflower seeds

ŻUREK MAŁOPOLSKI Z JAJKIEM I ZIEMNIAKAMI 16

Polish sour rye soup with egg and potatoes

ZUPA TOSKAŃSKA Z MOZZARELLĄ 18

Tuscan soup with mozzarella cheese

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE ŚMIETANĄ 20

Potato pancakes with sour cream

PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM WIEPRZOWYM 29

Potato pancakes with pork stew

PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM GRZYBOWYM 28

Potato pancakes with mushroom sauce

KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ 28

Pork chop with potatoes and fried cabbage

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI

I PIECZONĄ MARCHWIĄ 54

Sirloin steak with roasted potatoes and carrots

PIECZONE UDKO Z KACZKI Z KASZĄ PĘCZAK I ZASMAŻANYMI BURACZKAMI 32

Baked duck leg served with pearl barley and fried beetroots

FILET Z INDYKA W SOSIE TYMIANKOWYM Z PIECZONYM JABŁKIEM,

ŻURAWINĄ I KOPYTKAMI 26

Turkey fillet in thyme sauce with baked apple, cranberries and dumplings

POLICZKI WOŁOWE DUSZONE Z WARZYWAMI, PUREE ZIEMNIACZANE,

SOS CHRZANOWY 36

Beef cheeks stewed with vegetables, mashed potatoes, horseradish sauce

RYBY

Fish

PSTRĄG Z WARZYWAMI I DOMOWYMI
FRYTKAMI 32

Trout baked with vegetables and fries

ŁOSOŚ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI I

SALSĄ POMIDOROWĄ 39

Baked salmon with potatoes and tomato salsa

MIRUNA POD SOSEM POROWO-

MARCHWIOWYM, ZIEMNIAKI 34

Blue grenadier under leek and carrot sauce, potatoes

MAKARONY

Pasta

PENNE ZE SZPINAKIEM 24

Penne with spinach

TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI 26

Tagliatelle with mushrooms

SPAGHETTI CARBONARA 20

Spaghetti carbonara

DESERY

Desserts

JABŁECZNIK Z LODAMI 16

Apple tart with scoop of ice creams

NALEŚNIKI Z BANANEM, KARMELEM,

ORZECHAMI WŁOSKIMI I LODAMI 18

Pancakes with banana, caramel, walnut and ice creams

BROWNIE Z WIŚNIAMI 16

Brownie with cherries

DODATKI

Sides

ZIEMNIAKI OPIEKANE / Z WODY 8

Toasted / boiled potatoes

FRYTKI chips 10

RYŻ rice 8

KASZA groats 8

KOPYTKA 10

Polish potato dumplings

WARZYWA BLANSZOWANE 8

steamed vegetables