

PRZYSTAWKI/ starters

TARTA Z KOZIM SEREM	31,00 PLN
TART WITH GOAT CHEESE wiśnie/ kruszonka ziołowa cherries/ herb crumble	
PATE Z GĘSI	35,00 PLN
GOOSE PATE calvados/ mus z rabarbaru calvados/ rhubarb mousse	
TATAR WOŁOWY	49,00 PLN
BEEF TARTARE pikle/ rydze/ musztarda francuska/ majonez szczypiorkowy pickles/ mushrooms/ French mustard/ chive mayonnaise	
TALERZ WĘDLIN I SERÓW	49,00 PLN
A PLATE OF MEATS AND CHEESES konfitura z jabłek i pomarańczy apple and orange jam	

ZUPY/ soups

CONSOME Z KACZKI	24,00 PLN
DUCK CONSOMME domowy makaron home-made pasta	
KREM Z PASTERNAKU	24,00 PLN
CREAM OF PARSNIP słonecznik/ oliwa sunflower/ olive oil	
ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ	28,00 PLN
SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE ziemniaki/ jajko potatoes/ egg	
KRUPNIK	28,00 PLN
BARLEY SOUP gęsina goose	

SAŁATKI/ salads

SALATKA CEZAR	47,00 PLN
CAESAR SALAD sałata rzymska/ grillowany kurczak/ boczek/ pomidor/ cebula/ ogórek/ Grana Padano/ grzanki/ sos cezarski romaine lettuce/ grilled chicken/ bacon/ tomatoes/ onion/ cucumber/ Grana Padano/ croutons/ Caesar sauce	
ŁOSOŚ WĘDZONY	49,00 PLN
SMOKED SALMON sałaty/ ricotta/ truskawka/ pomidor koktajlowy/ cebula/ pomarańczowy sos lettuce/ ricotta/ strawberry/ cocktail tomato/ onion/ orange sauce	
PIECZONY SER KOZI	48,00 PLN
BAKED GOAT CHEESE sałaty/ marynowane buraki/ gruszka/ migdały/ sos malinowy lettuce/ marinated beetroot/ pear/ almonds/ raspberry sauce	

DANIA GŁÓWNE/ main dishes

POLICZEK WOŁOWY	69,00 PLN
BEEF CHEEK kremowe purée chrzanowe/ fasolka szparagowa z słonecznikiem / ciemny sos winny z ziołami creamy horseradish purée/ green beans with sunflower seeds/ dark wine sauce with herbs	
PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO	52,00 PLN
FARM CHICKEN BREAST kroket ziemniaczany z tymiankiem/ młoda marchew/ sos pieczeniowy potato croquette with thyme/ young carrot/ gravy	
TROĆ FILET	59,00 PLN
TROUT młode warzywa/ krem koperkowy/ szpinak z orzechami young vegetables/ dill cream/ spinach with nuts	
KACZE UDKO KONFITOWANE	69,00 PLN
DUCK LEG CONFIT kluski leniwe/ mus z pieczonych buraków/ sos z czerwonej porzeczki potato rolls/ roasted beetroot mousse/ red currant sauce	
ŻEBERKO W ORIENTALNEJ MARYNACIE	54,00 PLN
PORK RIB IN ORIENTAL MARINADE	
młody brokuł/ sos hoisin young broccoli/ hoisin sauce	
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ	99,00 PLN
BEEF SIRLOIN STEAK ziemniaczane gratin/ warzywa pieczone/ sos demi glace potato gratin/ baked vegetables/ demi-glace sauce	
CEPELINY Z KACZKĄ	46,00 PLN
POTATO DUMPLINGS WITH DUCK boczek/ zielona cebulka bacon/ green onion	
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY	49,00 PLN
TRADITIONAL PORK CHOP ziemniaki / kapusta z koperkiem potatoes / cabbage with dill	
BURGER WOŁOWY	53,00 PLN
BEEF BURGER sałata rzymska/ cheddar/ pomidor/ ogórek kiszony/ cebula/sos bbq romaine lettuce/ cheddar/ tomato/ pickled cucumber/ onion/ bbq sauce	
BURGER Z ROSTI ZIEMNIACZANYM	47,00 PLN
BURGER WITH POTATO ROSTI sałata rzymska/ majonez/ cheddar/ pomidor/ ogórek kiszony/ cebula romaine lettuce/ mayonnaise/ cheddar/ tomato/ pickled cucumber/ onion	

MAKARONY/ pasta

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ	45,00 PLN
RAVIOLI WITH SPINACH AND RICOTTA gruszka/ masło tymiankowe/ Grana Padano pear/ thyme butter/ Grana Padano	
TAGLIATELLE Z KREWETKAMI	55,00 PLN
TAGLIATELLE WITH PRAWNS pomidor koktajlowy/ czosnek/ natka pietruszki/ Grana Padano tomato cocktail/ garlic/ parsley/ Grana Padano	
GNOCCHI Z KURKAMI	46,00 PLN
GNOCCHI WITH CHANTERELLES szpinak/ czosnek/ Grana Padano spinach/ garlic/ Grana Padano	
TAGLIATTELE Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ	53,00 PLN
TAGLIATTELE WITH BEEF TENDERLOIN salami picante/ czosnek/ groszek cukrowy/ Grana Padano spicy salami/ garlic/ sugar peas/ Grana Padano	

DESERY/ desserts

SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ	29,00 PLN
APPLE PIE WITH CRUMBLE sos angielski/ lody śmietankowe English sauce/ cream ice cream	
MUS PISTACJOWY	26,00 PLN
PISTACHIO MOUSSE malinowe coulis/ lody pistacjowe raspberry coulis/ pistachio ice cream	
SERNIK RICOTTA Z WANILIĄ	29,00 PLN
VANILLA RICOTTA CHEESECAKE sos wiśniowy/ czekoladowa kruszonka cherry sauce/ chocolate crumble	
LODY RZEMIEŚLNICZE	26,00 PLN
ICE CREAM mus z ciemnych owoców/ owoce dark fruit mousse/ fruit	

DODATKI/ side orders

Frytki	10,00 PLN
Fries	
Frytki z batata	12,00 PLN
Sweet potato fries	
Ziemniaki opiekane	12,00 PLN
Baked potatoes	
Ziemniaki z koperkiem	12,00 PLN
Potatoes with dill	
Salata ogrodowa z sosem vinegrette	12,00 PLN
Lettuce with vinaigrette sauce	
Warzywa pieczone	13,00 PLN
Baked vegetables	
Marynowane buraki w miodzie	12,00 PLN
Marinated beetroot in honey	
Kapusta z koperkiem	12,00 PLN
Cabbage with dill	

NAPOJE GORĄCE/ hot beverages

ESPRESSO	10,00 PLN
ESPRESSO DOPPIO	13,00 PLN
AMERICANO	11,00 PLN
KAWA Z MLEKIEM	12,00 PLN
Coffee with milk	
LATTE/ CAPPUCCINO	13,00 PLN
IRISH COFFE	25,00 PLN
EILLES TEA	10,00 PLN
KAWA MROŻONA Z GAŁKĄ LODÓW	24,00 PLN
ICE COFFEE WITH ICE CREAM	

NAPOJE ZIMNE/ cold beverages

PEPSI / PEPSI MAX / 7-UP/ MIRINDA / SCHWEPES 0,25L	12,00 PLN
KINGA PIENIŃSKA 0,3L	10,00 PLN
Water KINGA PIENINSKA 0,3L	
KINGA PIENIŃSKA 0,7L	18,00 PLN
Water KINGA PIENINSKA 0,7L	
WODA KARAFKA 1L	18,00 PLN
Water - decanter 1L	
SOKI OWOCOWE TOMA 0,2L	10,00 PLN
Fruit juices 0,2L	
SOKI OWOCOWE KARAFKA 1L	25,00 PLN
Fruit juice - decanter 1L	
RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L	15,00 PLN
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L	18,00 PLN
Freshly squeezed juice 0,25L	
LEMONIADA	0,3L 15,00 PLN
Lemonade	1L 28,00 PLN

PIWO/ beer

HEINEKEN 0,5L	16,00 PLN
bottle beer HEINEKEN 0,5L	
LUBICZ 0,5L	16,00 PLN
bottle craft beer LUBICZ 0,5L	
ŻYWIEC 0,5L	14,00 PLN
bottle beer 0,5l	
LITOVEL CERNY CITRON 0,3L	12,00 PLN
Litovel beer 0,3l	
LITOVEL CERNY CITRON 0,5L	16,00 PLN
Litovel beer 0,5l	
CERNA HORA LEZAK 12 0,3L	12,00 PLN
Cerna beer 0,3l	
CERNA HORA LEZAK 12 0,5L	16,00 PLN
Cerna beer 0,5l	
ŻYWIEC BIAŁY BEZALKOHOLOWY	12,00 PLN
Bottle Żywiec 0%	
BAVARIA 0,3L	11,00 PLN
Bottle Bavaria 0%	
SOK DO PIWA	2,00 PLN
beer juice	

WINA BIAŁE/ white wines

MOŁDAWIA / MOLDOVA	
Simple Wine Sauvignon Blanc, Valul lui Traian, Etulia	12,5 cl 16 zł 75 cl 69 zł
AUSTRALIA	
Chardonnay, South Eastern Australia, Banrock Station	12,5 cl 17 zł 75 cl 74 zł
NIEMCY / GERMANY	
Save Water Drink Riesling Fruity, Rheingau, Allendorf	75 cl 115 zł
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND	
Sauvignon Blanc Marlborough, Waipara Hills	75 cl 115 zł
FRANCJA / FRANCE	
AOC Chablis, Bouchard Aîné & Fils	75 cl 185 zł
WŁOCHY / ITALY	
"Antichello" Pinot Grigio delle Venezie IGT, Santa Sofia	75 cl 100 zł
FRANCJA / FRANCE	12,5 cl 18 zł 75 cl 95 zł
Chardonnay Bouchard Aine & Fils	
RPA	
Cape Wine Mr. Sauvignon Blanc	75 cl 95 zł
POLSKA/ POLAND	
Cuvee Blanc Małopolska, Winnica Srebrna Góra	75 cl 120 zł
HISZPANIA / SPAIN	
Lavivi semi dry white	75 cl 70 zł
GRECJA / GREECE	
Deus Imiglikos Patras semi sweet white	12,5 cl 18 zł 75 cl 95 zł

WINA CZERWONE/red wines

MOŁDAWIA / MOLDOVA	
Simple Wine Pinot Noir, Valul lui Traian, Etulia	12,5 cl 16 zł 75 cl 69 zł
WŁOCHY / ITALY	
Antichello" Pinot Valpolicella, DOC	75 cl 100 zł
CHILE	
Arica Cabernet Sauvignon, Central Valley, Tenta	12,5 cl 17 zł 75 cl 74 zł
POLSKA/ POLAND	
Cuvee Rouge, Małopolska, Winnica Srebrna Góra	75 cl 120 zł
FRANCJA / FRANCE	12,5 cl 18 zł 75 cl
Chardonnay Bouchard Aine & Fils	
WŁOCHY / ITALY	
Masseria Parione Primitivo	75 cl 74 zł
HISZPANIA / SPAIN	
Coto de Imaz Reserva	75 cl 175 zł
HISZPANIA / SPAIN	
Lavivi semi dry red	75 cl 70zł

GRECJA / GREECE	
Deus Imiglikos Nemea semi sweet red	12,5 cl 18 zł 75 cl 95 zł
WŁOCHY / ITALY	
Brunello di Montalcino, Barbi	75 cl 345 zł

WINA RÓZOWE/ rose wine 95 zł

WŁOCHY / ITALY	
Insight Casa Pecunia Rosato Toscana	12,5 cl 20 zł 75 cl 100 zł

WINA MUSUJĄCE/ sparkling wines

HISZPANIA / SPAIN	
Primer Reserva Brut DO Cava, Pere Ventura	12,5 cl 25 zł 75 cl 140 zł
WŁOCHY / ITALY	
Insight Casa Pecunia Prosecco DOC	12,5 cl 20 zł 75 cl 80 zł
FRANCJA / FRANCE	
Champagne Jacquart Brut Mosaique	75 cl 335 zł