

****

**---- restauracja ----**

**ALERGENY:**

A-1 zawiera zboża (gluten), A-2 zawiera gorczycę, A-3 zawiera jaja, A-4 zawiera białko mleka i laktozę, A-5 zawiera orzechy, A-6 zawiera ryby, A-7 zawiera seler, A-8 zawiera sezam, A-9 zawiera skorupiaki i mięczaki, A-10 zawiera soję, A-11 zawiera dwutlenek siarki, A-12 zawiera łubin

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

**Restauracja Przyjmuje zamówienia do godziny 21:30**



PRZYSTAWKI ZIMNE/COLD APPETIZERS

🙚🙘

Śledzie w oleju z cebulką 18 zł

A (6)

Herring with oil and onion

🙚🙘

Deska serów z orzechami i żurawiną 29 zł

A (4,5)

Cheese plater with nuts and cranberry

🙚🙘

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i struganym 33 zł

parmezanem

A (2,3,4)

Beef tenderloin carpaccio with arugula and parmesan

🙚🙘

Tatar siekany z polędwicy wołowej z jajkiem, 35 zł

marynowanym ogórkiem, grzybkami i cebulką, posypany

świeżo mielonym pieprzem

A (2,3,4)

Beef tenderloin tartar with egg, marinated cucumber, mushroom, onion and freshly ground pepper



PRZYSTAWKI CIEPŁE/WARM APPETIZERS

🙚🙘

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną 20 zł   
A (1,3,4)

Potato pancakes with sour cream

🙚🙘

Bigos staropolski, długo na dziczyźnie warzony 25 zł

z chlebem podany

A (1,2,7)

Old Polish hunter stew with venison and bread

🙚🙘

Podsmażane pierogi z sarniną na borowikach w śmietanie 32 zł

z natką pietruszki

A (1,3,4)

Fried dumplings with venison served on mushroom with cream and parsley

🙚🙘

Krewetki na oliwie z czosnkiem, białym winem 39 zł

i zieloną pietruszką live cooking

A (1,3,4)

Shrimps on olive with garlic, white wine and parsley



SAŁATY/SALADS

🙚🙘

Sałatka z cukinią i gruszką ze świeżymi ziołami 22 zł

i prażonymi migdałami

A (5)

Salad with zucchini, pear, fresh herbs and fried almonds

🙚🙘

Horiatiki – klasyczna sałatka grecka z fetą i oliwkami 23 zł

A (4)

Horiatiki – greek salad with feta cheese and olives

🙚🙘

Cezar – klasyczna z kurczakiem i grzankami, obsypana parmezanem 25 zł

A (1,4,10)

Caesar salad – with chicken, croutons and parmesan

🙚🙘

Sałata z awokado, chrupiącymi plasterkami bekonu, 25 zł

parmezanem i grzankami

Salad with avocado, bacon, parmesan and croutons

🙚🙘

Krucha sałata z krewetkami w słodkim sosie chili, 29 zł

cytrusami i pestkami dyni

A (4,5,9)

Salad with shrimps in sweet chilli sauce, citrus and pumpkin seeds



Zupy/soup

🙚🙘

Zupa dnia 10 zł

Soup of the day

🙚🙘

Rosół z domowymi kluskami, marchewką i natką pietruszki 14 zł

A (1,3,7)

Chicken soup with homemade noodles, carrot and parsley

🙚🙘

Zupa pomidorowa z domowymi kluskami 15 zł

A (1,2)

Tomato soup with homemade noodles

🙚🙘

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem 15 zł

A (1,2,3,4)

Sour soup with white sausage and egg

🙚🙘

Zupa borowikowa z pulpecikami z indyka 23 zł

A (3,4)

Mushroom soup with turkey meatballs

🙚🙘

Solianka na jesiotrze 19 zł

A (6,7)

Fish soup with sturgeon

🙚🙘

🙚🙘

Flaki wołowe 19 zł

A (2,4,7,10,12)

Beef guts

🙚🙘

Zupa gulaszowa z regionalną wołowiną, 21 zł  
czerwoną fasolą i swojskimi kluseczkami

A (1,3)

Goulash soup with beef, red bean and homemade noodles

🙚🙘

Dania główne/main courses

Dania rybne/fish courses

🙚🙘

Pstrąg pieczony w całości z masłem, cytryną i ziołami 32 zł

A (4,6)

Trout baked with butter, lemon and herbs

🙚🙘

Filet z sandacza duszony w śmietanie z koperkiem i kaparami 32 zł

A (4,6)

Zander fillet stewed with cream, dill and capers

🙚🙘



Filet z sandacza z patelni z kapeluszami borowików 35 zł

A (4,6)

Fried zander fillet with mushrooms hats

🙚🙘

Smażona polędwiczka dorsza w sosie porowym 36 zł

A (1,4,6)

Fried cod fillet with leek sauce

🙚🙘

Filet z łososia na parze na szpinaku z czosnkiem 36 zł

A (6)

Steamed salmon fillet on spinach with garlic

DANIA MIĘSNE/MEAT COURSES

🙚🙘

Kotlet schabowy jak u mamy na smalcu smażony 18 zł

A (1,3)

Pork chop fried on lard

🙚🙘

Pierogi do syta z okrasą (z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami) 24 zł

A (1,3,4)

Duplings with gravy (with meat, cabbage and mushroom and potato)

🙚🙘

Filet z indyka duszony z marchewką i groszkiem 26 zł

A (1,4)

Turkey fillet stewed with carrot and peas

🙚🙘

Pierś z kurczaka kukurydzianego w emulsji mango-jalapeno 29 zł

A (2,10)

Chicken breast with mango-jalapeno emulsion

🙚🙘

🙚🙘

Zapiekana korona z żeber z glazurą BBQ 30 zł

A (1,2,7,10)

Ribs with BBQ glaze

🙚🙘

Polędwiczka wieprzowa na sosie winno-kurkowym 32 zł

A (2,4)

Pork tenderloin with wine-mushroom sauce

🙚🙘

Kaczka sous-vide z domowym sosem wiśniowym 33 zł

A (4)

Duck sous-vide with homemade cherry sauce

🙚🙘

Golonka na kapuście 39 zł

A (2,7)

Knuckle on cabbage

🙚🙘

Antrykot 45 zł

A (4)

Entrecote

🙚🙘

Stek z angusa z sosem pieprzowym 48 zł

A (4)

Angus steak with pepper sauce

🙚🙘



MAKARONY I DANIA WEGETARIAŃSKIE/

PASTAS AND VEGETARIAN COURSES

🙚🙘

Tagiattelle aglio olio 25 zł

A (1,3)

🙚🙘

Tagliatelle z cukinii z pietruszkowym pesto, pomidorkami 26 zł

i olejem dyniowym

A (2,5)

Zucchini tagliatelle with parsley pesto, tomato and pumpkin oil

🙚🙘

Spaghetti bolognese z bazylią i parmezanem 26 zł

A (1,3,4)

Spaghetti bolognese with basil and parmesan

🙚🙘

Penne z bazyliowym pesto i orzeszkami pinii 26 zł

A (1,3,4,5)

Penne with basil pesto and pine nuts

🙚🙘

Duszone warzywa z czosnkiem i prażonym sezamem 29 zł

A (8)

Stewed vegetables with garlic and sesame

🙚🙘



Ravioli ze szpinakiem, ricottą , parmezanem i oliwą 29 zł

A (1,3,4,5)

Ravioli with spinach, riccota, parmesan and olive

🙚🙘

Penne z brokułami, sosem serowym i grillowanymi 29 zł paskami kurczaka

A (1,3,4)

Penne with broccoli with cheese sauce and BBQ chicken slices

🙚🙘

Tortelloni ze szparagami i ricottą z masłem migdałowym 34 zł

A (1,3,4,5)

Tortelloni with asparagus, riccota and almond butter

🙚🙘

Ravioli z borowikami 32 zł

A (1,3,4,7)

Mushroom ravioli

🙚🙘

DANIA DLA DZIECI/FOR CHILDREN

🙚🙘

Pierś kurczaka z frytkami 15 zł

Chicken breast with French fries

🙚🙘

Naleśniki z serem 15 zł

Pancakes with white cheese

🙚🙘

Spaghetti carbonara 15 zł

🙚🙘

Spaghetti bolognese 15 zł

🙚🙘

DODATKI/EXTRAS

🙚🙘

Ziemniaki gotowane 7 zł

Boiled potatoes

🙚🙘

Puree ziemniaczane z masłem i koprem 7 zł

A (4)

Puree with butter and dill

🙚🙘

Opiekane plastry ziemniaków 8 zł

A (4)

Baked potatoes slices

🙚🙘

Domowe kopytka z parmezanem 10 zł

A (1,3,4)

Homemade gnocchi with parmesan



🙚🙘

Kluski śląskie z masełkiem 10 zł

A (3,4)

Silesian gnocchi with butter

🙚🙘

Frytki stekowe 10 zł

Steak French fries

WARZYWA/VEGETABLES

🙚🙘

Ogórki kiszone 10 zł

Pickled cucmbers

🙚🙘

Mizeria 10 zł

A (4)

Cucumber salad

🙚🙘

Surówka z białej kapusty z marchewką i prażonymi pestkami 10 zł

dyni i słonecznika

White cabbage salad with carrot and pumpkin and sunflower seeds

🙚🙘

Sałatka z pomidorów z bazyliowym pesto 10 zł

A (5)

Tomato salad with basil pesto



🙚🙘

Mieszanka sałat ze świeżymi warzywami 12 zł

Mix of salads with fresh vegetables

🙚🙘

Bukiet warzyw gotowanych 12 zł

Boiled vegetables

🙚🙘

Grillowane świeże warzywa 15 zł

BBQ vegetables

🙚🙘

Sałatka z buraków 10 zł

Beetroot salad

🙚🙘

Grzyby leśne w śmietanie 22 zł

A (4)

Mushrooms with cream



DESERY/DESSERTS

🙚🙘

Ciasto dnia własnego wypieku 13 zł

A (1,3,4,5,8,10)

Homemade cake

🙚🙘

Jogurt z chrupiącą granolą , musem i owocami 15 zł

A (1,4,5,10)

Yoghurt with granola, mousse and fruit

🙚🙘

Lody lub sorbety ze świeżymi owocami 18 zł

A (1,3,4,5,10)

Ice-cream or sherbet with fresh fruit

🙚🙘

Naleśniki z nutellą i gałką lodów waniliowych 19 zł

A (1,3,4)

Pancakes with nutella and vanilla ice-cream

🙚🙘

Naleśniki z powidłami malinowymi i bitą śmietanką 16 zł

A (1,3,4)

Pancakes with raspberry jam and whipped cream

🙚🙘

Szarlotka w dwóch odsłonach 19 zł

Apple piec in two parts

🙚🙘

Meringa -deser lodowo-bezowy 22 zł

Iced meringue

🙚🙘

Deser bezowy z musem waniliowym i owocami 22 zł

A (3,4)

Meringue with vanilla mousse and fruit

🙚🙘

