

Nowości

News

- Bitki wołowe podane z kopytkami i zasmażanymi buraczkami*
Beef cutlets served with potato dumplings and fried beetroot **32,00 zł**
- Befsztyk z polędwicy wołowej z salsą ze świeżych pomidorów i grillowanej papryki, podany z brokułami, fetą i migdałami – kulinarne przeżycie!!!*
Beefsteak with salsa of fresh tomatoes and grilled peppers, served with broccoli, feta and almonds - culinary experience! **53,00 zł**
- Penne z szynką parmeńską i orzechami*
Penne with parma ham and walnut **19,00 zł**
- Orzeźwiająca letnia sałata z arbuza, owoców sezonowych sera fety, z dodatkiem sosu balsamicznego – rewelacja !!!*
Refreshing summer salad with watermelon, fruits, feta and balsamic sauce - revelation! **19,00 zł**
- Letnia owocowa fantazja z kulką lodów waniliowych i adwokatem*
Summer fruits fantasy with vanilla ice and liqueur **11,00 zł**

Szef kuchni poleca

Chef recommends

Cebulowa przecierana z białym winem i grzankami z serem
Onion soup with white wine served with cheese toast **11,00 zł**

Grillowany halibut podany na puree ziemniaczanym, w towarzystwie sałat i sosu jogurtowo – koperkowego – pycha !!!
Grilled halibut served on potato puree, accompanied lettuces and sauce yoghurt - dill **29,00 zł**

Devolay z frytkami lub ziemniakami tłuczonymi podawany z bukietem surówek
Devolay with pommes-frites or boiled potatoes and mix of salads **29,00 zł**

Piersi z kaczki z żurawiną, jabłkami i kluseczkami półfrancuskimi domowej roboty, podawane z kapustą zasmażaną
Duck breast with apples and cranberries, served with French dumplings and fried cabbage **39,00 zł**

„Micha szczęścia” (karkówka, stek wieprzowy, szaszłyk, grillowany filet z kurczaka) podawane z frytkami, ziemniakami pieczonymi i zestawami surówek - dla 4 osób
„Bowl of happiness” (pork neck, gammon steak, shashlik, grilled chicken breast) served with pommes frites, baked potatoes and mix salads – for 4 persons **dla 4 osób**
for 4 persons
98,00 zł

Salata z owocami tropikalnymi, szynką parmeńską i serem grana padana – pycha !!!
Salad with tropical fruits, parmen ham and grana padano cheese **22,00 zł**

Pełne zestawy dań – tanio, dużo, smacznie, szybko

Big, quick, cheap and large dishes

Pierogi ruskie lub z mięsem – 8 szt

Dumplings filled with cheese, onion and potatoes or with meat – 8 pc

21,00 zł

Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

Spaghetti with tomato sauce parmesan

19,00 zł

Shoarma drobiowa lub wieprzowa z frytkami i zestawem surówek

Chicken shoarma or pork shoarma with chips and salads

29,00 zł

Karczek z grilla, ziemniaki pieczone, zestaw surówek

Grilled neck, baked potatoes and mix salads

29,00 zł

Panierowane paluszki drobiowe z frytkami i bukietem surówek

Breaded chicken fingers served with chips and mix salads

25,00 zł

Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki pieczone,

kapusta smażona

Breaded pork chop, baked potatoes with cabbage

31,00 zł

Zakąski zimne

Cold starters

Carpaccio z polędwicy wołowej z serem grana padana
Carpaccio (loin beef slices) with grana-padano cheese 25,00 zł

Filet śledziowy na dwa sposoby (w śmietanie lub w oleju)
Herring fillet in oil or in sour cream 12,00 zł

Deska serów z orzechami
Selection of cheese on board with walnuts 17,00 zł

Zakąski gorące

Hot starters

Pyszne pierogi z mięsem - 4 szt., podawane z barszczem czerwonym
Dumplings filled with meat – 4 pc, served with the beetroot 19,00 zł

Krażki cebulowe z sosami
Onion rings with sauces 16,00 zł

Szynką parmeńską na tostach z pomidorami
Parma ham on pieces of toast with tomatoes 18,00 zł

Camembert z żurawiną i owocami
Camembert with cranberries and fruits 23,00 zł

*Krewetki królewskie smażone na maśle czosnkowym,
podawane na sianku z selera – 5 szt.*
Fried royal shrimps with garlic butter and celery 30,00 zł

Sałatki

Salads

Grecka

Greek salad

19,00 zł

Sałatką z rucoli, z serem pleśniowym, gruszką, sosem vinegret i ziarnami sezamu

*Wild rocket salad with cheese, pear,
vinegret sauce and sesame seeds*

18,00 zł

Mix sałat z grillowaną pierśią z kurczaka, ogórkiem, pomidorami i grzankami serowymi

*Mix of salad with grilled chicken breast, cucumbers,
tomatoes and herbs toasts*

19,00 zł

Mix sałat z rukolą i grillowaną polędwicą wołową oraz serem grana padana

Mix of salad with rucola, grilled beef and grana padano cheese

22,00 zł

Sałata z owocami tropikalnymi, szynką parmeńską i serem grana padana – pycha !!!

Salad with tropical fruits, parmesan ham and grana padano cheese

22,00 zł

Orzeźwiająca letnia sałata z arbuza, owoców sezonowych sera fety, z dodatkiem sosu balsamicznego – rewelacja !!!

*Refreshing summer salad with watermelon, fruits,
feta and balsamic sauce - revelation!*

19,00 zł

Zupy

Soups

<i>Cebulowa przecierana z białym winem i grzankami z serem</i> <i>Onion soup with white wine served with cheese toast</i>	11,00 zł
<i>Rosół z makaronem</i> <i>Chicken soup with macaroni</i>	11,00 zł
<i>Pomidorowa z ryżem lub makaronem</i> <i>Tomatoes soup with rice or macaroni</i>	11,00 zł
<i>Żurek z białą kiełbasą i jajkiem</i> <i>White borsh with white sausage and egg</i>	11,00 zł
<i>Kołoduny litewskie podane w:</i> <i>- barszczu czerwonym</i> <i>- rosole</i> <i>Traditional Lithuanian dumplings clearings in the beetroot or chicken soup</i>	12,00 zł
<i>Pikantna tajską zupa rybna z owocami morza</i> <i>Thai spicy fish soup with seafood</i>	19,00 zł

Dania z ryb

Fish dishes

- Pstrąg prosto z młyna, podawany z białym kalafiozem i masłem***
Grilled trout served with white cauliflower with butter **28,00 zł**
- Łosoś z grilla podawany z zapiekаныmi ziemniakami i sosem jogurtowo – koperkowym***
Salmon with baked potatoes and yoghurt sauce **29,00 zł**
- Sola w papilotach (duszona w folii z dodatkiem pomidorów, oliwy i brokuł) podana z białym ryżem lub tłuczonymi ziemniakami - lekka, smaczna, mało kaloryczna!***
Braised sole with tomatoes, olive oil and broccoli, served with white rice or boiled potatoes **31,00 zł**
- Grillowany halibut podany na puree ziemniaczanym, w towarzystwie sałat i sosu jogurtowo – koperkowego – pycha !!!***
Grilled halibut served on potato puree, accompanied lettuces and sauce yoghurt - dill **29,00 zł**

Dania z drobiu

Poultry dishes

- Coś dla dzieci - panierowane paluszki drobiowe z frytkami i bukietem surówek***
Something for kids: breaded chicken fingers served with chips and mix salads **25,00 zł**
- Shoarma drobiowa z frytkami i zestawem surówek***
Chicken shoarma with chips and salads **29,00 zł**
- Grillowany filet z kurczaka, ziemniaki pieczone, bukiet surówek***
Grilled chicken fillet, baked potatoes and mix of salad **31,00 zł**
- „Picata” – panierowany filet z kurczaka w parmezanie, mix sałat z owocami***
„Picata” – breaded chicken fillet with parmesan cheese, mix salads with fruits **34,00 zł**
- Piersi z kaczki z żurawiną, jabłkami i kluseczkami półfrancuskimi domowej roboty, z kapustą zasmażaną***
Duck breast with apples and cranberries, served with French dumplings and fried cabbage **39,00 zł**

Dania z wieprzowiny

Pork dishes

Karczek z grilla, ziemniaki pieczone, zestaw surówek
Grilled neck, baked potatoes and mix salads 29,00 zł

Schoarma z wieprzowiny z frytkami i bukietem surówek
Pork schoarma with pommes-frites and mix salads 29,00 zł

Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki pieczone,
kapusta smażona
Breaded pork chop, baked potatoes with cabbage 31,00 zł

Poledwiczka Porto-Fino, zapiekana z pomidorem i serem mozzarella,
podawana z sosem bazyliowym i ziemniakami pieczonymi lub gotowanymi
Pork loin Porto-Fino, with tomato and mozzarella, served with baked
or boiled potatoes 32,00 zł

Eskałopki po królewsku z grzybami leśnymi i kłuskami półfrancuskimi
Royal escalopes with forest mushrooms and french dumplings 35,00 zł

Dania z wołowiny

Beef dishes

Gotowana przęga w sosie chrzanowym, ziemniaki puree

Beef boiled meet in horse-radish sauce with puree

29,00 zł

*Befsztyk z polędwicy, sos pieprzowy, fasolka szparagowa,
frytki steakhouse*

Beefsteak served with pepper sauce, string bean and pommes-frites steakhouse

53,00 zł

Bella Italia

Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

Spaghetti with tomato sauce and parmesan

19,00 zł

Tagliatelle z grzybami leśnymi

Tagliatelle with forest mushrooms

28,00 zł

Cąber jagnięcy nowozelandzki z kostką

podawany z puree bazyliowym i sosem maślakowym

New Zealand lamb loin with bone served with basil puree and boletus sauce

52,00 zł

Desery

Desserts

Sernik <i>Cheesecake</i>	14,00 zł
Szarlotkę z lodami waniliowymi <i>Apple pie with ice-cream</i>	15,00 zł
Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Ice-cream with fruits shipped cream</i>	14,00 zł
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15,00 zł
Sorbet owocowy z likierem miętowym <i>Fruits sorbets with peppermint liqueur</i>	13,00 zł
Naleśniki z serem lub owocami <i>Pancakes with cheese of fruits</i>	17,00 zł
Letnia owocowa fantazja z kulką lodów waniliowych i adwokatem <i>Summer fruits fantasy with vanilla ice and liqueur</i>	11,00 zł

Bufet śniadaniowy

Breakfast table

Bufet śniadaniowy

Breakfast table

17,00 zł

Jajecznica z dwóch jaj

Two scrambled eggs

8,00 zł

Jajecznica z trzech jaj

Three scrambled eggs

10,00 zł

Jaja sadzone na bekonie

Eggs with becon

12,00 zł

Franfurterki na ciepło

Hot sausage

14,00 zł

Półmisek głodomora (bekon z jajkiem sadzonym, frankfurterką, pomidory, pieczywo, masło)

Becon, eggs, slim sausage, tomatoes, bread and butter

18,00 zł

Kiełbasa smażona

Fried Sausage

12,00 zł

Omlet z szynką

Omllette of the ham

19,00 zł

Omlet z pieczarkami

Omllette with muschrooms

19,00 zł