

## PRZYSTAWKI STARTERS

Pieczone pierogi z mięsem, okraszone cebulką podane z kleksem kwaśnej śmietany (180 g).....17 pln  
Baked dumplings with meat, seasoned with onions, served with a dash of sour creme

Carpaccio z kaczki piersi z orientalnym sosem otulone dymem wiśniowym podane na świeżej rukoli (0,12 g) .....25 pln  
Carpaccio of duck breasts with oriental sauce enveloped in cherry smoke, served over fresh arugula

Tatar wołowy z siekanym ogórkiem, cebulką, marynowanymi grzybami, jajem i anchois (100 g).....29 pln  
Beef tartare with shredded pickled cucumber, onions, pickled mushrooms, egg and anchovies

## ZUPY SOUPS

Domowy rosół z makaronem (220 ml).....14 pln  
Home-made chicken soup with noodles

Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą (220 ml) .....16 pln  
Traditional Polish żurek (sour rye soup) with egg and sausage

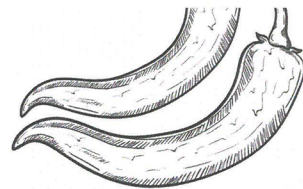
Flaki z boczników (220 ml) .....16 pln  
Oyster mushroom "tripe" soup

## SALATKI SALADS

Grecka z sałatą lodową, z serem typu feta, oliwkami, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i sosem vinaigrette (250 g).....30 pln  
Greek salad with iceberg lettuce, feta style cheese, olives, peppers, cucumber, red onion and vinaigrette dressing

Cezar z sałatą rzymską, złocistą pierśią z kurczaka, pomidorami, klasycznym dressingiem i chrupiącymi grzankami (250 g).....36 pln  
Caesar salad with golden roasted chicken breast, romaine lettuce, tomatoes, classic dressing and crouton

Sałata z grillowanym kozim serem, rukolą, pomarańczą, granatem, burakami, orzeszkami pinii i dressingiem miodowo-musztardowym (250 g).....32 pln  
Salad with grilled goat cheese, arugula, orange, pomegranate, beets, pine nuts and honey and mustard dressing



## PASTY PASTA

Strozzapreti Carbonara w kremowym sosie z wędzonym boczkiem, cebulą i tartym serem typu parmezan (250 g).....29 pln  
Strozzapreti carbonara in creamy sauce with smoked bacon, onion and grated parmesan-style cheese

Soczysta pierś z kurczaka na tagliatelle, z bazyliowym pesto i orzeszkami pinii (250 g).....30 pln  
Juicy chicken breast on tagliatelle with basil pesto and pine nuts

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Supreme z kurczaka z purée ziemniaczanym, groszkiem cukrowym i pikantnym sosem mango (250 g).....39 pln  
Supreme of chicken with potato purée, sugar snap peas and spicy mango sauce

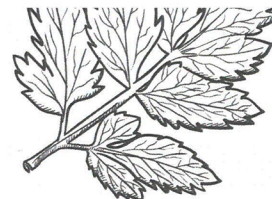
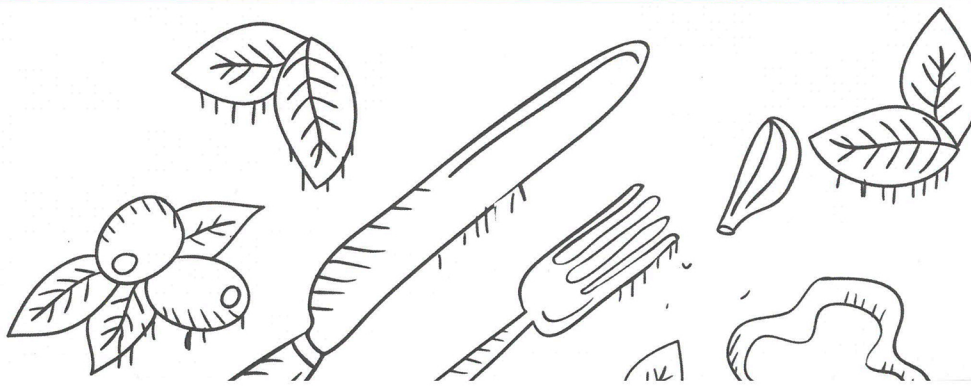
Kotlet schabowy z pieczonymi ćwiartkami ziemniaków i zasmażaną kapustą (250 g).....42 pln  
Pork chop with grilled potato wedges and fried cabbage

Delikatna polędwiczka wieprzowa podana na wytrawnym sosie borowikowym ze szpinakowym gnocchi i puree z modrej kapusty (300 g).....49 pln  
Pork tenderloins served over porcini sauce with spinach gnocchi and red cabbage puree

Pieczony łosoś z dzikim ryżem, karmelizowanym mango, jabłkiem i gruszką (250 g).....55 pln  
Roasted salmon with wild rice, caramelized mangoes, apples and pears

Fish & chips - Soczyste kawałki dorsza smażone w cieście z domowymi frytkami oraz chrupiącymi sałatami i majonezem (300 g).....42 pln  
Fish & chips - Juicy pieces of cod fried in batter with homemade fries, crispy salads and mayonnaise

Marynowany fileć z kaczki w sosie z czarnej porzeczki na purée marchwiowo-pomarańczowym podany z medalionami z buraka i złocistymi kopytkami (250 g).....59 pln  
Duck fillet marinated in blackcurrant sauce served over carrot orange puree with beetroot medallions and golden Polish gnocchi



## DLA MIŁOŚNIKÓW WOŁOWINY FOR BEEF LOVERS

Beef Burger wysmażony tak jak lubisz z sałatką, pomidorem, czerwoną cebulą i frytkami steakhouse (300 g).....37 pln  
Beef burger grilled as you like served with lettuce, tomatoes, red onions and steakhouse fries

Stek z angusa z frytkami steakhouse, świeżym szpinakiem i sosem z zielonego pieprzu (350 g).....69 pln  
Angus steak with steakhouse fries, fresh spinach and green pepper sauce

## DESERY DESSERTS

Strudel jabłkowy podawany na ciepło z lodami waniliowymi (150 g) .....20 pln  
Apple strudel served hot with vanilla ice cream

Trzy gałki lodów z gorącymi malinami i bitą śmietaną (200 g) .....23 pln  
Three scoops of ice cream with hot raspberries and whipped cream

Torcik bezowy nadziewany słodko kwaśnymi jeżynami z dodatkiem puszystego serka mascarpone (120 g) .....21 pln  
Meringue cake stuffed with sour blackberries and fluffy mascarpone cheese

## NAPOJE BEVERAGES

Espresso.....11 pln  
Double espresso.....15 pln  
Americano.....13 pln  
Cappuccino.....15 pln  
Large cappuccino.....16 pln  
Cafè latte.....16 pln  
Gorąca czekolada.....14 pln  
Hot chocolate  
Herbata Dilmah czajnik.....12 pln  
Dilmah tea-a pot  
Żywiec - karafka/a carafe of 500 ml .....8 pln  
Kinga Pienińska 300 ml/700 ml.....9 pln /14 pln  
Kropla Beskidu 330 ml.....10 pln  
Cisowianka Perlage 700 ml .....14 pln  
Cappy 250 ml.....11 pln  
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 200 ml.....21 pln  
Freshly squeezed orange juice  
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml.....11 pln

Lista alergenów - proszę zapytać kelnera  
List of allergens - please ask the waiter

