

**Przekąski**  
*Appetizers*

Tatar z najlepszej polskiej wołowiny z tradycyjnymi piklami i pudrem z pumpernika  
*Steak tartare with traditional pickled vegetables with pumpernickel powder*

24 PLN

Marynowany śledź bałtycki podany w śmietanie z jabłkiem i pieczonym ziemniakiem  
*Marinated Baltic herring with crème fraîche with apple*

22 PLN

Rzymska sałata z chrupiącymi grzankami, wiśniowymi pomidorami i sosem cesarskim  
*Caesar salad with croutons and cherry tomatoes*

20 PLN

- z grillowanym filetem z kurczaka  
*- with grilled chicken breast*

24 PLN

Klasyczna sałatka grecka z papryką, oliwkami, czerwoną cebulą I serem Feta  
*Classic Greek salad with bell peppers, olives, red onion and Feta cheese*

22 PLN

Ręcznie robione pierogi z duszonym mięsem okraszone cebulą ze smażonym boczkiem  
*Handmade polish dumplings Pierogi with braised meat served with sautéed onion and bacon*

20 PLN

Krewetki tygrysie ( 6 szt. ) smażone w oliwie z czosnkiem I natką pietruszki na duszonym szpinaku  
*Tiger prawns ( 6 pc ) sautéed in olive with Garlic and parsley served with sautéed spinach*

26 PLN

**Domowe makarony**  
*Homemade pastas*

Spaghetti w sosie pomidorowym z duszonymi warzywami  
*Spaghetti with tomato sauce with sautéed vegetables*

22 PLN

Domowe penne z grillowanym kurczakiem, duszonym szpinakiem I suszonymi pomidorami  
*Homemade penne pasta with grilled chicken breast, spinach and sun dried tomatoes*

26 PLN

## Zupy Soups

Aromatyczny rosół z makaronem i warzywami julienne

*Rich polish broth with noodles and julienne vegetables*

12 PLN

Tradycyjny żurek na domowym zakwasie podany z białą kiełbasą i jajkiem

*Traditional sour rye soup with white sausage and boiled egg*

13 PLN

Krem z pieczonych pomidorów z grzankami i Pesto

*Roasted Tomato cream soup with croutons and Pesto*

13 PLN

Węgierska zupa gulaszowa z wędzoną papryką

*Hungarian goulash soup*

14 PLN

## Dania główne Main courses

Marynowana pierś z kurczaka z rusztu z pieczonymi ziemniakami, wstążkami marchewki i sosem tzatziki

*Grilled chicken breast with fried potatoes, carrot tagliatelle and Tzatziki sauce*

30 PLN

Grillowany stek z polędwicy wołowej z duszonymi warzywami,  
pieczonymi ziemniakami i esencjonalnym sosem pieprzowym

*Grilled fillet of beef served with fried potatoes, ratatouille and rich pepper sauce*

43 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy z kością podany z gotowanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

*Traditional polish breaded pork chop with boiled potatoes and fried cabbage*

30 PLN

Delikatne żeberka pieczone zapieczone z sosem miodowo musztardowym z zasmażaną kapustą i  
gotowanymi ziemniakami

*Honey and mustard glazed pork ribs with boiled potatoes and fried cabbage*

30 PLN

Pieczona kaczka berberyjska ze smażonymi kopytkami, modrą kapustą i wiśniowym sosem

*Roasted duck with fried potato dumplings, red wine braised red cabbage and cherry sauce*

38 PLN

Polędwiczka wieprzowa sous vide z kurkami smażonymi z zielonym groszkiem i ziemniakami

*Fillet of pork sous vide with chanterelles mushroom sautéed with green pea and potatoes*

30 PLN

Boeuf Stroganow z wołowej polędwicy ze smażonymi kopytkami i sałatką węgierską

*Boeuf Stroganow with sautéed potato dumplings and Hungarian slaw*

36 PLN

Pieczony filet z łososia z zielonymi warzywami, pomidorkami confit i sosem maślano-cytrynowym

*Roasted salmon fillet with green vegetables, cherry tomatoes confit and butter-lemon sauce*

36 PLN

**Desery**  
*Desserts*

Lody śmietankowe z gorącymi malinami  
*Ice cream with warm raspberry sauce*

14 PLN

Szarlotka z pieca z lodami  
*Warm apple pie with ice cream*

15 PLN

**Dania dla dzieci**  
*Children's menu*

Sznycelek z piersi kurczaka w chrupiącej panierce  
*Breaded chicken breast*

17 PLN

Dodatki do wyboru: frytki, ziemniaki z wody, surówka z marchewki lub warzywa na parze  
*Sides to choose from: French fries, boiled potatoes, sweet apple slaw or steamed vegetables*

Spaghetti z domowym sosem Bologne lub pomidorowym  
*Spaghetti with homemade Bologne sauce or Tomato sauce*

17 PLN