

PRZYSTAWKI / STARTERS

Domowy chleb z masłem

Homemade bread and butter

12 zł

Krewetki z czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi i pietruszką w oliwie podane z pieczywem (6 sztuk)

*Shrimps with garlic, cherry tomatoes, parsley
in olive oil served with bread*

53 zł

Tatar wołowy podany z cebulą, ogórkiem i pieczywem

*Beef tatar served with pickled mushrooms,
onion, pickle, mustard and bread*

55 zł

Szparagi z jajkiem, ziemniakami i kremem z parmezanu

Asparagus with egg, potatoes and parmesan cream

40 zł

Ceviche z łososia z mango i avocado

Salmon ceviche with mango and avocado

49 zł

ZUPY/SOUPS

Zupa szczawiowa z kurczakiem i jajkiem

Sorrel soup with chicken and egg
30zł

Tom Yum z krewetką lub kurczakiem

Tom Yum with shrimp or chicken
36 zł/ 26 zł

Rosół z makaronem, kurczakiem, marchewką i pietruszką

*Chicken noodle soup with chicken breast,
carrots and parsley*
25 zł

Krem szparagowy z straciatellą

Cream of asparagus with striatella
25 zł

Chłodnik Litweski z botwinką

Lithuanian cold soup with beetroot
28 z

SALATKI/SALADS

Zielona sałatka z fetą

Green salad with feta cheese

35 zł

**Sałatka cezar z wybranym dodatkiem
(kurczak/łosoś/krewetka/falafela)**

Caesar salad with side of choice

(chicken/salmon/ prawn/ falafel)

45 zł/47 zł/53 zł/47 zł

MAKARONY/PASTA

**Tagiatelle z kurczakiem z chorizo, cebulą oraz
papryką w sosie śmietanowym**

*Chicken tagliatelle with chorizo, onion and
peppers in cream sauce*

45 zł

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**Wątróbka z kurczaka podana z puree ziemniaczanym
oraz mizerią**

Chicken liver served with mashed potatoes and cucumber

salad

39 zł

**Pierś z kurczaka ze szparagami, boczniakami z
młodymi ziemniakami i kremem z parmezanu**

Chicken breast with asparagus, oyster mushrooms and new

potatoes parmesan cream

65 zł

Burger wołowy z frytkami belgijskimi

Beef burger with Belgian fries

50 zł

**Polędwica wieprzowa z sosem borowikowym,
pure ziemniaczanym i mizerią**

Pork tenderloin with porcini sauce, potato purée and cucumber salad

49 zł

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSE

Schab panierowany z młodymi ziemniakami i mizerią

Breaded pork loin with new potatoes and cucumber salad

49 zł

Schab na kości z grilla z warzywami grillowanymi oraz młodymi ziemniakami

Grilled pork loin on the bone with grilled and young vegetables

55 zł

DANIA Z WOŁOWINY/BEEF DISHES

Antrykot grillowany z młodymi ziemniakami oraz warzywami grillowanymi i sosem borowikowym

Grilled entrecote with new potatoes and vegetables

grilled and sauce boletus

95 zł

DANIA RYBNE / FISH DISH

Sandacz zapiekany z krewetką w sosie szafranowym, z puree ziemniaczanym i pomidorkami cheery

Zander baked in saffron sauce, mashed potato and cheery tomatoes

60 zł

Filet z łososia pieczony ze szparagami, pomidorkami, sałata rzymską oraz purre ziemniaczanym

Salmon fillet baked with asparagus, tomatoes, romaine lettuce

and potato purée

78 zł

PIEROGI / DUMPLINGS

Pierogi z mięsem z kaczki

Dumplings with duck meat

45 zł

Pierogi ukraińskie z serem i ziemniakami

Cottage cheese and potatoes dumplings

38 zł

DODATKI

Kromka chleba wypiekanego w naszym piecu

Slice of homemade bread

7 zł

Frytki

French fries

15 zł

Puree ziemniaczane

Mashed potato

10 zł

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Cooked potatoes with dill

10 zł

Ziemniaki opiekane

Baked potatoes

15 zł

Mix sałat

Salad

12 zł

DESERY/DESSERTS

**Fondant czekoladowy z lodami cynamonowymi
i musem owocowym**

Chocolate fondant with cinammon ice-cream and fruit sauce

30 zł

Torcik bezowy z truskawkami i rabarberem

Meringue cake with strawberries and rhubarb

28 zł

Sernik z truskawką i lodami

Cheesecake with strawberry and ice creame

28 zł

Owoce sezonowe z lodami i sosem

Seasonal fruit with ice cream and sauce

34 zł

Lody rzemieślnicze - zapytaj kelnera o smaki

Homemade ice cream - ask the waiter about flavors

25 zł