



**ORCHIDEA**

---

---

## **Przystawki** *Startes*

**Befszyk tatarski z polędwicy wołowej** 28,00 pln  
Beefsteak tatar

**Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej z płatkami parmezanu** 28,00 pln  
Carpaccio sirlon with parmesan cheese

**Szynka parmeńska z melonem** 19,00 pln  
Parma ham with melon

**Śledz w śmietanie** 15,00 pln  
Herring in sour cream

**Deska serów z kabanosem i krakersami** 45,00 pln  
Cheese plate with kabanos and shrimps

**Scampi w kolorowym pieprzu** 28,00 pln  
Scampi in coloured pepper

**Tatar z łososia** 26,00 pln  
Salomon tatare style

## **Sałatki** *Salads*

**Grillowane plastry z kurczaka na sałacie sezonowej z prażonymi pestkami słonecznika** 21,00 pln  
Grilled chicken slices on seasonal salad with roasted sunflower

**Sałatka lodowa z grillowanym oscypkiem, pomidorem i ogórkiem w sosie bazyliowym** 21,00 pln  
Iceberg lettuce with grilled Polish smoked cheese oscypek, tomatoes and cucumbers in basil sauce

**Sałatka grecka z sosem ziołowym** 18,00 pln  
Greek salad with smooth herbs sauce

**Sałatka z pieczarkami i bekonem** 18,00 pln  
Mushroom and bacon salad

## **Zupy** *Soups*

<b>Bulion z kołdunami</b> Consomme with dumplings	<b>11,00 pln</b>
<b>Barszcz cygański z uszkami</b> Gypsy beetroot soup with ravioli	<b>13,00 pln</b>
<b>Zupa z borowików z łazankami</b> Boletus soup with plain noodles	<b>11,00 pln</b>
<b>Krem pomidorow-paprykowy z nutą sera pleśniowego</b> Tomatoes and paprika soup with blue	<b>11,00 pln</b>
<b>Krem z brokułów z grzankami czosnkowymi</b> Broccoli soup with garlic croutons	<b>10,00 pln</b>

## **Dania z ryb** *Fish dishes*

<b>Łosoś z pieca, topenda, szparagi</b> Grilled salomon with topenade and asparagus	<b>11,00 pln</b>
<b>Sola z mozzarellą na sałatach z dressingiem cytrynowo-miodowym</b> Sole with mozzarella cheese served with salad mix and lemon-honey dressing	<b>38,00 pln</b>
<b>Filet z sandacza z sosem śmietanowo-koperkowym z brokułami</b> Zander in cream-dill sauce with broccoli	<b>19,00 pln</b>
<b>Halibut z grillowanymi warzywami</b> Halibut saute served with grilled vegetables	<b>19,00 pln</b>

## **Dania mięsne** *Meat dishes*

<b>Pierś z gęsi z sosem rodzynkowym, kluski śląskie, kapusta czerwona nagorąco</b> Goose Breast with raisin sauce, noodles, red cabbage served hot	<b>48,00 pln</b>
<b>Królik „po zyguntowsku”, pieczone jabłko z żurawiną, makaron Tagliatelle</b> Sigmunts style rabbit served with baked apple, cranberry and pasta	<b>19,00 pln</b>
<b>Pierś z kurczaka w aromatycznym sosie pomarańczowym, ziemniaki opiekane</b> Chicken breast in aromatic orange sauce with baked potatoes	<b>31,00 pln</b>
<b>Stek z polędwicy wołowej, sos pieprzowy, ziemniaki pieczone</b> Sirlon steak with papper sauce served with baked potatoes	<b>54,00 pln</b>
<b>Placki po węgiersku</b> Potatoes pancakes whith goulash beef	<b>34,00 pln</b>
<b>Połędwiczki wieprzowe w cieście serowym, sos żurawinowy, ziemniaki z koperkiem</b> Pork loin in cheese with cranberry sauce with potatoes	<b>35,00 pln</b>
<b>Połędwiczki wieprzowe w parmezanie, szynce parmeńskiej, sos musztardowy, ziemniaki opiekane</b> Pork loin in parmesan cheese and Parma ham with mustard sauce	<b>37,00 pln</b>

---

**Górka cieleca, sos truflowy,  
pierogi ze szpinakiem** 45,00 pln  
Lion of veal with truffle sauce, dumplings  
with spinach

**Polędwica wołowa z wątróbką gęsią na  
szpinakowej polencie, sos jarzębinowy** 49,00 pln  
Beef sirloin with goose liver on spinach poenta  
with rowan-berry sauce

**Kotlet „De Volaille”, ziemniaki z koperkiem** 26,00 pln  
De Volaille kotlet served with potatoes

## **Dziczyzna** *Venison*

**Schab z dzika z sosem żurawinowym  
i kopytkami** 41,00 pln  
Brawn roast with cranberry sauce served with dumplings

**Filet z dzika przeplatany boczkiem,  
sos z borowików, ziemniaki opiekane** 43,00 pln  
Brawn fillet interlaced with bacon in boletus sauce  
served with baked potatoes

**Camber z jelenia w sosie jałowcowym,  
ziemniaki** 48,00 pln  
PHaunch of deer in juniper saucem potatoes

**Kaczka z owocami, kluski kładzione** 41,00 pln  
Duck with fruits served with noodles

---

## **Desery** *Desserts*

<b>Naleśnik czekoladowy z lodami waniliowymi</b> Chocolate crepes with vanilla ice cream	<b>19,00 pln</b>
<b>Lody z owocami i likierem</b> Ice cream with fruit and liquer	<b>16,00 pln</b>
<b>Lody w gorącym sosie truskawkowym</b> Ice cream with hot strawberry sauce	<b>16,00 pln</b>
<b>Sałatka z owoców z likierem</b> Fruit salad with liquer	<b>16,00 pln</b>
<b>Sernik „Delicja”</b> „Delicja” cheese cake	<b>14,00 pln</b>
<b>Szarlotka na ciepło z gałką lodów</b> Hot apple pie with ice cream	<b>14,00 pln</b>
<b>Ciasto mocno czekoladowe z wiśniami</b> Chocolate cake with cherries	<b>14,00 pln</b>

---

---

## **Kawy i Herbaty** *Coffee and Tea*

<b>Kawa Lavazza espresso</b> Lavazza coffee espresso	8,00 pln
<b>Kawa Lavazza espresso podwójne</b> Lavazza double espresso	12,00 pln
<b>Kawa Lavazza Americano</b> Dark Lavazza coffee	9,00 pln
<b>Kawa Lavazza Americano z mlekiem</b> White Lavazza coffee	10,00 pln
<b>Kawa Lavazza Cappuccino</b> Lavazza coffee cappuccino	10,00 pln
<b>Kawa latte</b> Latte coffee	12,00 pln
<b>Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną</b> Ice Coffee with ice cream and whipped cream	15,00 pln
<b>Herbata smakowa</b> Tea	6,00 pln

## **Napoje zimne** *Cold drinks*

<b>Sok ze świeżych owoców</b> Fresh fruit juice	12,00 pln
<b>Sok ze świeżych warzyw</b> Fresh vegetables juice	12,00 pln
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic</b>	7,00 pln
<b>Red Bull</b>	10,00 pln
<b>Woda mineralna „Buskowianka”</b>	5,00 pln
<b>Sok pomarańczowy / jabłkowy / bananowy</b> / czarna porzeczka / grejpfrutowy / pomidorowy	5,00 pln

---