

## **Przekąski zimne**

### **Cold Starters**

Tuńczyk na sałacie z dipami grzankami 25,-  
Tuna on lettuce served toast and dip

Befszyk tatarski 25,-  
Beefsteak tartar

Carpaccio z polędwicy wołowej w sosie cytrynowym 25,-  
Sirlion Carpaccio with limon sauce

Przysmak z panierowanej mozzarelli i smażonego boczku 20,-  
Breaded mozzarella and fried bacon relish

## **Przekąski ciepłe**

### **Warm Starters**

Oscypek z grilla na żurawinowym sosie 15,-  
Grilled Polish Goralian cheese on Canberry sauce

Krewetki smażone na maśle czosnkowym 20,-  
Shrimps fried on garlic butter

Tagliatelle z wędzonym łososiem i szparagami 25,-  
Tagliatelle pasta with smoked salmon and asparagus

Pierozki z łososiem w sosie szpinakowo - krewetkowym 20,-  
Pierogi with salmon in spinach and shrimp sauce

**Zupy**  
**Soups**

Rosół z drobiu z makaronem 6,-  
Clear chicken soup with pasta

Flaczki wieprzowe 9,-  
Pork tripe soup

Żurek z jajkiem w koszulce 9,-  
Soured rye flour soup with pached egg

**Dania z ryb**  
**Fish Course**

Sola ze szpinakiem w sosie kaparowym z tagliatelle 35,-  
Braised sole rolled with spinach, served on capar sauce  
and with tagliatelle

Łosoś z grilla ze smażonym ziemniakiem i zielonymi szparagami 38,-  
Grilled salmon served with fried potatoes and green asparagus

Smażony dorsz w panierce sezamowej, serwowany z krążkami 30,-  
ziemniaczanymi i fasolką szparagową  
Fried cod in sesame breading served with potato rings  
and asparagus beans

Smażony sandacz z cebulką, gotowanymi warzywami 40,-  
i ziemniakami puree  
Breaded and fried pikeperch with onion, boiled vegetables  
and mashed potatoes

Pieczony halibut z grzybowym ragout i z ryżem 35,-  
Baked halibut with mushrooms ragout and rice

## Dania główne

### Main Course

Grillowany stek z rozbefu z serem Roquefort  
podany z warzywami i plackami ziemniaczanymi 42,-  
Grilled beef steak with Roquefort cheese, vegetables  
and sautéed potatoes

Grillowany stek z polędwicy wołowej z dodatkiem pieczonego pomidora  
oraz krążkami cebulowymi 60,-  
Grilled beef tenderloin with baked tomato and onion rings

Golonka gotowana serwowana z ziemniakami i kapustą 30,-  
Boiled knuckle of pork with potatoes and cabbage

Schab saute na smażonych warzywach z tagliatelle i sosem sojowym 25,-  
Roast pork chop on fried vegetables served with  
tagliatelle pasta and soya sauce

Aksamitna potrawka z cielęciny z kładzionymi kluseczkami  
i brokułami 40,-  
Smooth veal stew served with poured noodles and broccoli

Duszona rolada z piersi kurczaka faszerowana papryką,  
podana kaszą kuskus, szpinakiem i sosem ziołowym 20,-  
Braised chicken breast roll filled with pepper  
and served with couscous and spinach and herb sauce

## Dania główne Main Course

Pieczona pierś kaczki z puree chrzanowym, marchewką i owocowymi sosami 55,-  
Baked duck breast with horseradish puree and carrots on fruit sauces

Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach, podana z pieczonymi ziemniakami, buraczkami i sosem miodowym 30,-  
Pork tenderlion served with baked potatoes and beetroots and honey sauce

Pieczony comber jagnięcy z kaszą gryczaną i sosem pieczeniowym 60,-  
Baken saddle of lamb with buckwheat groats and gravy

Kotlet de Volaille z frytkami i surówką z białej kapusty 25,-  
De Volaille with chips and white cabbage salad

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą 25,-  
Traditional breaded pork cutlet with potatoes and cabbage

**Desery**  
**Desserts**

Tiramisu 10,-  
Tiramisu cake

Ciasto marchewkowe z lodami 10,-  
Carrot cake with icecream

Owocowy Mix 15,-  
Frukty triple-decker

Deser lodowy z bananami 18,-  
Icecream banana dessert