

Dania z wieprzowiny

Pork dishes

1. KOTLET SCHABOWY PANIEROWANY **14zł**

A fried breaded pork cutlet

2. SCHAB Z GRILA Z PLASTERKIEM BOCZKU I OSCYPKIEM **24zł**

A grilled pork cutlet served with a slice of smoked ewe's cheese

3. SCHAB PO RYCERSKU W SOSIE CYGAŃSKIM **20zł**

A knight's pork cutlet in gypsy sauce

4. PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU **16zł**

Roast pork in green pepper sauce

5. SCHAB PO WIEJSKU POD PIERZYNKĄ SZYNKI Z DODATKIEM SERA **21zł**

Farm style pork covered with ham and cheese

6. MEDALIONY Z POLĘDWICY WIEPRZOWEJ W SOSIE Z SEREM GORGONZOLA **29zł**

Pork tenderloin medallions served with gorgonzola cheese sauce

7. PLACEK PO STAROPOLSKU Z WIEPRZOWINĄ **15zł**

An Old Polish potato pancake with pork

Dania z wołowiny

beef dishes

1. BEFSZTYK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ **48zł**

A beefsteak (a fine sirloin steak)

2. TOURNEDO BEFSZTYK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ NA GRZANCE W SOSIE Z MADERY **49zł**

A TOURNEDO beefsteak on a toast served in Madeira sauce

3. FILECIKI MIGNONS – POLĘDWICA WOŁOWA W SOSIE GARNES **47zł**

Mignons fillets – beef sirloin in garners sauce

Dania z drobiu

Poultry dishes

1. FILET Z KACZKI PODAWANY W DUECIE JABŁEK I MARYNOWANYCH BURACZKÓW **29zł**

Duck tenders served in a duet of apples and pickled beetroots

2. FILET PANIEROWANY Z KURCZAKA **13zł**

Fried chicken fillet (coated with breadcrumbs)

3. FILET PANIEROWANY Z KURCZAKA PO HAWAJSKU Z SEREM I ANANASEM **19zł**

A Hawaiian style fried chicken fillet (coated with breadcrumbs, served with cheese and a slice of pineapple)

4. ROLADKI Z KURCZAKA FASZEROWANE PIECZARKAMI (2 SZT.) **18zł**

Two chicken rolls stuffed with mushrooms

5. MIESZEK Z PIERSI KURCZAKA NADZIEWANY SUSZONYMI POMIDORAMI, ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ I SEREM CAI

A chicken pouch stuffed with dried tomatoes, fresh basil and Camembert cheese

6. KURCZAK A'LA KING W SOSIE POMIDOROWO - PAPRYKOWYM **25zł**

Chicken a'la King served in pepper and tomato sauce

7. SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W MARYNACIE Z CHERRY (5 SZT.) **17zł**

Cherry marinated chicken wings (5 pieces)

8. GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SEREM MOZARELLA Z MUSEM POMIDOROWYM **18zł**

A grilled chicken fillet stuffed with mozzarella cheese served with tomato mousse

9. SZASZŁYK DROBIOWY (2 SZT.) **23zł**

Two chicken shish- kebabs

10. KOTLET DE VOLAILLE **16zł**

Dania z cielęciny

VEAL DISHES

1. SZNYCEL Z POŁĘDWICZEK CIEŁĘCYCH PO WIEDEŃSKU **29zł**

Boar ragoût (prepared in the highland style)

2. CIEŁĘCINA DUSZONA W SOSIE BOROWIKOWYM **36zł**

A boar steak in the hunting style sauce

2. 3. CORDON BLEU Z SZYNKĄ I SEREM **32zł**

CORDON BLEU with ham and cheese

Dania z ryb

Fish and seafood dishes

1. SANDACZ Z GRILLA W OTOCZCE SZPINAKU ZAPIECZONY SEREM MOZARELLA **36zł**

Sole fillet served with boiled asparagus and garlic butter

2. FILET Z SOLI PODAWANY NA SZPARAGACH POLANY DELIKATNYM SOSEM POMARAŃCZOWYM **24zł**

A sole fillet served on asparagus poured with delicate orange sauce

3. STEK Z ŁOSOSIA Z GRILA W SZKLISTYM MIODZIE Z BROKUŁAMI POSYPANY SEZAMEM **32zł**

A salmon steak grilled in honey served with broccoli sprinkled with sesame seeds

4. PSTRĄG Z GRILLA **24zł**

A grilled trout

5. KREWETKI KRÓLEWSKIE PANIEROWANE PODANE NA SAŁACIE Z DODATKIEM DELIKATNEGO SOSU CZ

Scampi served with delicate garlic sauce (5 pieces)

6. KREWETKI KRÓLEWSKIE W SOSIE WINNYM W KOMPOZYCJI SZPARAGÓW I GRZANKI CZOSNKOWEJ **3!**

Prawns in wine sauce served with asparagus and a garlic toast

ple)

MEMBERT. 25zt

zt

OSNKOWEGO **36zł**

5zł