



PRZYSTAWKI / STARTERS

Gnocchi z gorgonzolą 15,00 zł
Gnocchi with gorgonzola

Grillowany camembert 16,50 zł
podany z żurawiną i rucolą
*Grilled camembert cheese served
with cranberries and rucola*

Kalmary podane 17,00 zł
z sosem koktajlowym
*Deep fried squid
served with cocktail sauce*





SAŁATKI / SALADS

Grillowane warzywa podane z oliwkami,
serem feta i kremem balsamicznym 19,00 zł

*Grilled vegetables served with olives,
feta cheese and balsamic sauce*

Sałatka Cezar podawana
z grillowanym kurczakiem i sosem anchois 24,00 zł

*Ceasar's salad served
with grilled chicken and anchovy sauce*

Sałatka z kalmarami, orzechami
i pieczoną papryką podana z sosem vinaigrette 26,50 zł

*Salad with fried squid, nuts, fried pepper
served with vinaigrette sauce*





ZUPY / SOUPS

Krem z pieczonych bakłażanów podany
z kwaśną śmietaną i orzeszkami pini 10,00 zł

*Cream of roasted eggplants served
with sour cream and pine nuts*

Pikantna zupa z czerwoną soczewicą
i chrupiącym bekonem 11,00 zł

Spicy soup with red lentil and crispy bacon

Delikatny krem z borowików podany
z panierowaną pieczarką nadziewaną gorgonzolą 13,00 zł

*Delicate boletus cream served with fried
mushroom stuffed with gorgonzola cheese*





MAKARONY / PASTA

Tagliatelle alla carbonara 23,00 zł

Tagliatelle alla carbonara

Tagliatelle z kurczakiem
i suszonymi pomidorami 25,50 zł

*Tagliatelle with chicken
and dried tomatoes*

Penne z wędzonym łososiem,
pomidorkami koktajlowymi i rucolą 30,50 zł

*Penne with smoked salmon,
cherry tomatoes and rucola*





**TRADYCYJNIE I SMACZNIE /
TRADITIONAL AND DELICIOUS**

Żurek staropolski 12,00 zł
podawany z jajkiem,
kiełbasą i boczkiem

*Żurek - old Polish sour soup served
with egg, sausage and bacon*

Domowe pierogi ruskie 17,00 zł
podawane z jogurtem naturalnym

*Homemade pierogi
(dumplings with potatoes and cottage cheese)
served with natural yoghurt*

Placki ziemniaczane z gulaszem 24,50 zł
Potato pancakes with goulash

Tradycyjny kotlet schabowy z kostką podawany 27,00 zł
z kapustą zasmażaną i ziemniakami z koprem
*Traditional pork chop with bone served with
fried cabbage and boiled potatoes with dill*





DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Delikatna grillowana pierś z kurczaka 27,50 zł
nadziewana tapenadą z fig i zielonych oliwek
podana z pieczonym ziemniakiem
i duszonymi warzywami

*Delicate grilled chicken breast
stuffed with fig and green olives tapenade
served with roasted potatoe and stewed vegetables*

Grillowana pierś z kurczaka nadziewana 29,50 zł
suszonymi pomidorami i kaparami
podana na sosie chili
z ziemniaczanymi talarkami i mixem sałat

*Grilled chicken breast
stuffed with dried tomatoes
and capers on chili sauce with
potato slices and mixed lettuce*





Polędwiczka wieprzowa marynowana 34,50 zł
w ziołach podana na sosie figowym
z gnocchi i grillowanym bakłażanem

*Pork tenderloin marinated in herbs
served on fig sauce
with gnocchi and grilled eggplant*

Stek z rostbefu na sosie z borowików 53,00 zł
podany ze smażonymi ziemniakami
i zielonym groszkiem z orzeszkami pini

*Roast beef steak served
on boletus sauce with fried potatoes
and green peas with pine nuts*





Sandacz w migdałowej panierce 35,50 zł
na sałatce z pieczonego buraka
podany z ziemniaczanym puree
z czosnkiem i curry

*Perch-pike in almond coating served with
roasted beetroot salad
and mashed potatoes with garlic and curry*

Stek z łososia na sosie kaparowym 38,50 zł
podany z czerwonym ryżem
i chipsami z selera

*Salmon steak on capers sauce
served with red rice and celery chips*





DESERY / DESSERTS

Tarta owocowa na sosie orzechowym 14,00 zł

Fruit tart on nut sauce

Szarlotka na ciepło 15,00 zł
z lodami waniliowymi

*Hot apple-pie
with vanilla ice cream*

