

MENU

restauracja
FURKOT

Przystawki

- Frytki z ketchupem
- Frytki FURKOT
zapiekane z serem i boczkiem
- Frytki z batatów
- Chlebek pita
z humusem lub
z pastą paprykową lub
z pastą z bakłażana
- Tatar wołowy podany z piklami
z domowym chlebem i masłem
- Carpaccio z polędwicy wołowej
podane z płatkami migdałów,
rukolą, Parmezanem i oliwą z oliwek
- Krewetki królewskie
w aromatycznym sosie,
podane z grzankami czosnkowymi

Zupy

- Żurek
z jajkiem i białą kiełbasą
- Krem z pomidorów
ozdobiony śmietanką, domowym pesto
i ziołowymi grzankami
- Krem z dyni
z chipsami z szynki parmeńskiej
oraz prażonymi pestkami dyni
- TYLKO LATEM
- Chłodnik litewski z botwinki
z jajkiem na twardo
- TYLKO ZIMA
- Barszcz czerwony
podawany z pasztecikami z ciasta francuskiego
nadziewanymi farszem pieczarkowym
- Barszcz czerwony w kubku

Appetizers

- 9^{PLN} French frites with ketchup
- 14^{PLN} FURKOT French frites
roasted with cheese and bacon
- 16^{PLN} Sweet potato frites
- Pita bread
with hummus or
with paprika spread
with eggplant spread
- 15^{PLN}
- 36^{PLN} Beef tartare served with pickles
with homemade bread and butter
- 36^{PLN} Sirloin carpaccio
served with almond flakes,
arugula, Parmesan and olive oil
- 42^{PLN} King prawns
in aromatic sauce,
served with garlic bread

Soups

- 17^{PLN} Polish sour rye soup
with egg and white sausage
- 17^{PLN} Tomato cream
dressed with cream, homemade pesto
and herb croutons
- 17^{PLN} Pumpkin cream
with prosciutto crudo chips
and roasted pumpkin seeds
- SUMMER ONLY
- 17^{PLN} Lithuanian chard cold soup
with boiled egg
- WINTER ONLY
- 17^{PLN} Red borsch
beetroot soup served with small puff pastry pies
stuffed with champignons filling
- 10^{PLN} Red borsch in cup

Specjały FURKOTu

Smalec domowy

z ogórkiem kiszonym i czerwoną cebulą,
podany z domowym pieczywem

22^{PLN}

Żółtądk drobiowe z pomidorami

przesmażane z czerwoną papryką, cebulą,
zapiekane z żółtym serem,
podane z bułeczką i masłem

30^{PLN}

Żółtądk drobiowe z pieczarkami

podduszone w śmietance z rozmarynem
i dużą ilością natki pietruszki,
podane z bułeczką i masłem

30^{PLN}

Delikatne wątróbki drobiowe

duszone z rodzynkami i żurawiną,
podane z bułeczką i masłem

30^{PLN}

Tarta ze szpinakiem

zapiekana z kozim serem
i suszonymi pomidorami

33^{PLN}

Chrupiące placki ziemniaczane (4 szt.)

z kwaśną śmietaną

18^{PLN}

z kurkami duszonymi w śmietance z natką
lub gulaszem

31^{PLN}

z cukinią i kurczakiem w sosie śmietanowym

34^{PLN}

Placki z batatów

z wędzonym łososiem
i musem cytrynowo-koperkowym

34^{PLN}

FURKOT Specials

Homemade lard

with pickled cucumber and red onion,
served with homemade bread

Chicken gizzards with tomatoes

fried with red bell pepper, onions,
baked with cheese,
served with fresh roll and butter

Chicken gizzards with champignons

stewed in cream with rosemary
and lot of parsley,
served with fresh roll and butter

Delicate chicken livers

stewed with raisins and cranberries
served with fresh roll and butter

Spinach tart

baked with goat cheese
and dried tomatoes

Crispy potato pancakes (4 pcs.)

with sour cream

with chanterelles stewed in cream with parsley
or with gulasz

with zucchini and chicken in cream sauce

Sweet potato pancakes

with smoked salmon
and lemon-dill mousse

Sałatki

Sałatka z kozim serem

kozi ser, mix sałat, pieczony burak,
jabłko blanszowane na miodzie

Sałatka ogrodowa

grillowany kurczak, mix sałat, pomidorki cherry,
żółta papryka, ogórek, grzanki, sos ogrodowy

Sałatka grecka

sałata lodowa, pomidor, ogórek,
żółta i czerwona papryka, czerwona cebula, feta,
czarne oliwki, oliwa z oliwek

Sałatka w koszyku

grillowany kurczak w koszyczku z parmezanu,
mix sałat, suszone pomidory, oliwki, salami,
domowe pesto

Sałatka z krewetkami

sałata lodowa, siekane krewetki królewskie,
rukola, surimi, sos ogrodowy,
podawana z domowym chlebem i masłem

Specjały domowe

Kopytka

w sosie pieczarkowym

ze szpinakiem, kurczakiem i suszonymi pomidorami

z gulaszem węgierskim z ogórkiem kiszonym

Pierogi (8 szt.)

ukraińskie
podane z cebulką lub cebulką i boczkiem

z mięsem

z kapustą i grzybami

Pielmieni (16 szt.)

Tradycyjne mini plerożki ukraińskie
z mięsem wieprzowym, podane z kwaśną śmietaną
i topionym masłem

Salads

Salad with goat cheese

30^{PLN} goat cheese, mix of lettuce, roasted beetroot,
apple blanched in honey

Garden salad

32^{PLN} grilled chicken, mix of lettuce, cherry tomatoes,
yellow bell pepper, cucumber, croutons, garden dressing

Greek salad

32^{PLN} iceberg lettuce, tomatoes, cucumber,
yellow and red bell peppers, red onion, feta,
black olives, olive oil

Salad in basket

34^{PLN} grilled chicken served in parmesan basket,
mix of lettuce, dried tomatoes, olives, salami,
homemade pesto

Salad with king prawns

35^{PLN} iceberg lettuce, chopped king prawns,
arugula, surimi sticks, garden dressing,
served with homemade bread and butter

Homemade specials

Gnocchi

28^{PLN} with champignons cream sauce

35^{PLN} with spinach, chicken and dried tomatoes

35^{PLN} with Hungarian gulash and pickled cucumbers

Dumplings (8 pcs.)

30^{PLN} Ukrainian (cottage cheese and potatoes)
served with fried onion or fried onion and bacon

30^{PLN} with meat

34^{PLN} with sauerkraut and forest mushrooms

Pielmieni (16 pcs.)

32^{PLN} Traditional small Ukrainian dumplings
with pork meat, served with sour cream
and melted butter

Makarony

Penne z kurczakiem i cukinią
z cukinią, w sosie śmietanowym z serem pleśniowym

34^{PLN}

Penne z kurczakiem i zieloną papryką
z papryczką pepperoni,
czosnkiem i domowym pesto (w miarę ostre)

34^{PLN}

Tagliatelle z grzybami leśnymi
w sosie śmietanowym z natką pietruszki

36^{PLN}

Tagliatelle z wędzonym łososiem
z suszonymi pomidorami, kaparami i koperkiem

38^{PLN}

Tagliatelle z krewetkami
z czosnkiem, pomidorkami cherry,
awocado i natką pietruszki

38^{PLN}

Burgery

podawane z frytkami i mixem sałat
z ogórkiem, pomidorem z dressingiem wiosennym

Burger wołowy

podany z pomidorem, ogórkiem konserwowym,
sałatą, czerwoną cebulą i sosem tymiada wysp

36^{PLN}

Burger z soczewicy

z frytkami steakhouse, majonezem,
sałatą, pomidorem, ogórkiem konserwowym

34^{PLN}

Burger z krewetkami

z awocado, pomidorkami cherry, rukolą,
i sosem słodko-kwaśnym

38^{PLN}

Pastas

Penne with chicken and zucchini
with zucchini in cream sauce with blue cheese

Penne with chicken and green bell pepper
a bit spicy with pepperoni pepper,
garlic and homemade pesto(a bit spicy)

Tagliatelle with forest mushrooms
in cream sauce with parsley

Tagliatelle with smoked salmon
with dried tomatoes, capers and dill

Tagliatelle with king prawns
with garlic, cherry tomatoes,
avocado and parsley

Burgers

served with French fries and mix of lettuce
with cucumber, tomatoes with spring dressing

Beef burger

served with tomato, pickles,
lettuce, red onion and thousand islands sauce

Lentil burger

served with steakhouse French fries, mayo,
lettuce, tomato, pickles

Burger with king prawns

with avocado, cherry tomatoes, arugula,
and sweet-sour sauce

Dania mięsne

serwowane do wyboru z:
gotowanymi ziemniakami, ziemniakami opiekаныmi,
kopytkami, frytkami, ryżem

Tradycyjny schabowy
z kapustą zasmażaną

34^{PLN}

Grillowana pierś z kurczaka
faszerowana figą i kozim serem
podana z prażonymi płatkami migdałowymi
i sosem śmietanowo-musztardowym

39^{PLN}

Grillowana pierś z kurczaka
faszerowana suszonymi pomidorami
i bazylią
podawana z domowym pesto

39^{PLN}

Polędwiczki wieprzowe
w sosie śmietanowo-grzybowym
lub śmietanowo-kurkowym,
podane z sałatką ze świeżych warzyw

44^{PLN}

Golonka w miodowej glazurze
podana z ogórkiem kiszonym
i pieczonymi ziemniakami faszerowanymi gzikiem
ze szczypiorkiem

46^{PLN}

Pieczona kaczka
podana z buraczkami,
pieczonym jabłkiem i żurawiną,
polecana z domowymi kopytkami

49^{PLN}

Dania rybne

serwowane do wyboru z:
gotowanymi ziemniakami, ziemniakami opiekаныmi,
kopytkami, frytkami, ryżem

Pieczony łosoś
podany z grillowanymi warzywami
i sałatką ze świeżych warzyw

44^{PLN}

Pieczony fileć z dorsza
podany na duszonych porach z rodzynkami,
pastą truflową i sałatką ze świeżych warzyw

48^{PLN}

Meat dishes

served with one of chosen:
boiled potatoes, roasted potatoes,
gnocchi, French fries, rice

Traditional schnitzel
with fried cabbage

Grilled chicken breast
stuffed with figs and goat cheese
served with roasted almond flakes
and mustard cream sauce

Grilled chicken breast
stuffed with dried tomatoes
and basil
served with homemade pesto

Pork tenderloin
in cream mushroom sauce
or in chanterelles cream sauce,
served with fresh veggie salad

Pork knuckle in honey glaze
served with pickled cucumbers
and baked potatoes stuffed with cottage cheese
with chives

Roasted duck
served with beetroots,
baked apple and cranberry,
recommended with homemade gnocchi

Fish dishes

served with one of chosen:
boiled potatoes, baked potatoes,
gnocchi, French fries, rice

Roasted salmon
served with grilled vegetables
and fresh veggies salad

Roasted cod filet
served with leeks stewed with raisins,
truffle paste and fresh veggie salad

Dla dzieci

Faworki z kurczaka

z frytkami lub ziemniakami
i brokułami

22^{PLN}

For kids

Chicken nuggets

with French fries or potatoes
and broccoli

Dania wegańskie

Salatka Lekka

mix sałat, prażone pestki dyni i słonecznika,
pomidory, ogórek, czerwona cebula,
czerwona papryka, tofu, domowy vinaigrette

30^{PLN}

Light Salad

lettuce mix, roasted pumpkin and sunflower seeds,
tomatoes, cucumber, red onion,
red bell peppers, tofu, homemade vinaigrette

Pierogi (8 szt.)

z kapustą i grzybami

34^{PLN}

Polish dumplings (8 pcs.)

with sauerkraut and forest mushrooms

Kotlet z soczewicy

z frytkami z batatów, mixem warzyw
z domowym vinaigrette

36^{PLN}

Lentil cutlet

with sweet potato fries, mixed vegetables
with homemade vinaigrette

Frytki z batatów z tofu marynowanym w sosie teriyaki

podawane z mixem warzyw i domowym vinaigrette

36^{PLN}

Sweet potato frites

with tofu marinated in teriyaki sause

served with mixed of vegetables and homemade vinaigrette

Talerz różności

kasza bulgur, cieciora, czerwona cebula, ogórek,
papryka, prażone orzeszki ziemne, kalafior,
brokuł, tofu marynowane w sosie teriyaki,
pomidorki koktajlowe, prażony sezam

36^{PLN}

Plate of miscellanies

bulgur groats, chickpea, red onion, cucumber,
red bell pepper, roasted peanuts, cauliflower,
broccoli, tofu marinated in teriyaki sauce,
cherry tomatoes, roasted sesame

Desery

Puszysty sernik na ciepło
z musem malinowym

17^{PLN}

Szarlotka na ciepło
z kulką lodów waniliowych

17^{PLN}

Deser mango-mascarpone

17^{PLN}

Puchar lodowy
różne smaki,
serwowane z owocami i bitą śmietaną

18^{PLN}

Napoje gorące

Dzbanek herbaty
różne smaki (600 ml)

12^{PLN}

Espresso

8^{PLN}

Espresso doppio

11^{PLN}

Cappuccino

12^{PLN}

Café latte

13^{PLN}

Flat white

14^{PLN}

mleko sojowe

2^{PLN}

Kawa z lodami waniliowymi

14^{PLN}

Kawa po irlandzku

18^{PLN}

Gorąca czekolada
z bitą śmietaną

18^{PLN}

Desserts

Warm and fluffy cheesecake
with raspberry mousse

Warm apple pie
with vanilla ice cream

Mango-mascarpone dessert

Ice cream
various flavors,
served with fruits and whipped cream

Hot beverages

Pot of tea
various flavors (600 ml)

Espresso

Espresso doppio

Cappuccino

Café latte

Flat white

soy milk

Coffee with vanilla ice cream

Irish coffee

Hot chocolate
with whipped cream

Zimne napoje

Coca Cola, Cola Zero, Tonik
250 ml

Sok Cappy
pomarańczowy, jabłkowy

Woda
niegazowana/gazowana, 330 ml

Świeży sok z pomarańczy

Lemoniada FURKOT
limonka, cytryna, pomarańcza, mięta

Koktajle
bananowy, truskawkowy, malinowy
na mleku, jogurcie lub soku pomarańczowym

Herbata mrożona

TYLKO LATEM

Lemoniady
smaki: truskawkowa, arbuzowa,
poziomkowa, ogórkowa, malinowa

Smoothies
smaki: arbuzowe, truskawkowe, mango,
kiwi, malinowe

Kawa mrożona
smaki: klasyczna z bitą śmietaną,
malinowa, poziomkowa

Drinki bezalkoholowe

Cabriolet
sok grejpfrutowy, tonik, limonka, blue curaçao

Mojito bezalkoholowe
limonka, mięta, cukier brązowy, tonik

Cold beverages

Coca Cola, Cola Zero, Tonic
250 ml

Cappy juice
orange, apple

Water
still/sparkling, 330 ml

Fresh orange juice

FURKOT Lemonade
lime, lemon, orange, mint

Shakes
banana, strawberry, raspberry
on milk, yogurt or orange juice

Iced tea

SUMMER ONLY

Lemonades
flavors: strawberry, watermelon,
wild strawberry, cucumber, raspberry

Smoothies
flavors: watermelon, strawberry, mango,
kiwi, raspberry

Iced coffee
flavors: classic with whipped cream,
raspberry, wild strawberry

Non-alcoholic drinks

Cabriolet
grapefruit juice, tonic, lime, blue curaçao

Virgin Mojito
lime, mint, brown sugar, tonic

Piwo

Beczkowe

Żywiec 0,3 l

Żywiec 0,5 l

Butelkowe

Żywiec, Żywiec Białe, Żywiec Porter, Żywiec APA,
Heineken, Paulaner,
Litovel (klasyczny, pszeniczny, ciemny), Holba

Cydr butelkowy

0,4 l

Butelkowe bezalkoholowe

Żywiec Białe, Heineken

Drinki z alkoholem

Vodka Sour

wódka, syrop cukrowy, sok z cytryny

Kamikaze (4 szoty)

wódka, blue curaçao, sok z cytryny

Caipirinha

Cachaça, limonka, cukier brązowy

Manhattan

Ballantine's, Martini bianco, angostura

Mojito

Bacardi, limonka, mięta, cukier brązowy,
woda gazowana

Tequila sunrise

tequila, sok pomarańczowy, grenadine

Cuba libre

rum, coca cola, limonka

Margarita

tequila, triple sec, sok z limonki,

Daiquiri mango

rum, prosecco, mango

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

P3l

P3l, prosecco, woda gazowana, limonka, mięta

Long Island Iced tea

rum, wódka, gin, triple sec,
tequila, coca cola, sok z cytryny

Beer

Draft

Żywiec 0,3 l

Żywiec 0,5 l

Bottled

Żywiec, Żywiec Białe, Żywiec Porter, Żywiec APA,
Heineken, Paulaner,
Litovel (classic, wheat, dark), Holba

Bottled cider

0,4 l

Non-alcoholic bottled

Żywiec Białe, Heineken

Drinks with alcohol

Vodka Sour

vodka, sugar syrup, lemon juice

Kamikaze (4 shots)

vodka, blue curaçao, lemon juice

Caipirinha

Cachaça, lime, brown sugar

Manhattan

Ballantine's, Martini bianco, angostura

Mojito

Bacardi, lime, mint, brown sugar,
sparkling water

Tequila sunrise

tequila, orange juice, grenadine

Cuba libre

rum, coca cola, lime

Margarita

tequila, triple sec, lime juice

Daiquiri mango

rum, prosecco, mango

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, sparkling water, orange

P3l

P3l, prosecco, sparkling water, lime, mint

Long Island Iced tea

rum, wódka, gin, triple sec,
tequila, coca cola, lemon juice

Alkohole / Alcohols

Wódka czysta 40 ml Clear vodka 40 ml		Whisky 40 ml	
Wyborowa	10 ^{PLN}	Chivas Regal 12	18 ^{PLN}
Finlandia	12 ^{PLN}	Ballantine's	16 ^{PLN}
		Jameson	16 ^{PLN}
Wódka smakowa 40 ml Flavored vodka 40 ml		Jack Daniel's	18 ^{PLN}
Żołądkowa Gorzka	10 ^{PLN}	Jack Daniel's Honey	26 ^{PLN}
Żubrówka	10 ^{PLN}	Johnnie Walker Red Label	15 ^{PLN}
Wiśniówka	10 ^{PLN}	Johnnie Walker Black Label	22 ^{PLN}
Soplica smakowa	10 ^{PLN}	Jeam Beam	18 ^{PLN}
Finlandia Granberry	12 ^{PLN}		
Wódka - butelka Vodka - bottle		Whisky - butelka Whisky - bottle	
Wyborowa 0,5 l	100 ^{PLN}	Ballantine's 0,5 l	180 ^{PLN}
Wyborowa 0,7 l	120 ^{PLN}	Jack Daniel's 0,5 l	220 ^{PLN}
Finlandia 0,5 l	120 ^{PLN}		
Finlandia 0,7 l	140 ^{PLN}		
Vermouth 100 ml		Tequila / Rum / Gin / Liquors	
Martini Bianco, Extra Dry	15 ^{PLN}	Sierra / Olmeca Gold	16 ^{PLN}
		Havana Club Añejo 3 Años	16 ^{PLN}
		Bombay Sapphire	16 ^{PLN}
Cognac / Brandy / Rum 40 ml		Gordon's	14 ^{PLN}
Courvoisier VSOP	25 ^{PLN}	Bacardi	16 ^{PLN}
Hennessy	20 ^{PLN}	Bailey's	12 ^{PLN}
Metaxa*****	16 ^{PLN}	Malibu	12 ^{PLN}
Blacardi Spiced	18 ^{PLN}	Jägermeister	14 ^{PLN}