

Przystawki

(Appetizer)

- 1. Sałatka z boczku i ziemniaków, parmezanu, pieprzu, rukoli**
(Salad with bacon and potatoes, parmesan cheese, pepper, rocket salad) **12**
- 2. Smażona wątróbka drobiowa z cebulą, jabłkiem i grzanką czosnkową**
(Fried chicken liver with onion, apple and garlic toast) **15**
- 3. Carpaccio z jelenia z rukolą, parmezanem i grzanką czosnkową**
(Deer Carpaccio with rucola, parmesan and toast) **17**

Zupy (Soups)

- 1. Pomidorowa z lanymi kłuskami** **7**
(Tomato Soup with homemade poured noodles)
- 2. Rosół z lanymi kłuskami** **7**
(Chicken Soup with homemade poured noodles)
- 3. Rosół z piełmieniami** **13**
(Chicken Soup with mini dumplings with meats)
- 4. Zupa rybna z grzanką** **13**
(Fish soup)



Dania mięsne

(Meat Dishes)

1. *Filet kurczaka faszerowany papryką, boczkiem wędzonym i ogórkiem kiszonym z kremowym sosem z musztardy francuskiej na puree ziemniaczanym* 26
(Chicken fillet stuffed with pepers, bacon, pickled cucumber, French mustard sauce and mashed potato)
2. *Medaliony z polędwiczki wieprzowej otulone wędzonym boczkiem z sosem borowikowym, ziemniakami opiekаныmi i surówką* 29
(Pork tenderloin medallions wrapped with smoked bacon, mushroom sauce, potatoes and salad)
3. *Pierś z kaczki na czerwonej kapuście z kłuskami śląskimi* 32
(Duck Brest on red cabbage with Silesian dumplings)
4. *Steki minutowe (średniowysmażone) z sosem z zielonego pieprzu, ziemniakami opiekаныmi i surówką* 32
(Roast beef steak with Green pepper sauce, potatoes and salad)

DANIE NA WEEKEND

Golonka na wiosennej zasmażanej kapuście z ziemniakami opiekаныmi i surówką 32

(Pork knuckle on spring fried cabbage with roasted potatoes, mustard and horseradish)



Dania rybne

(Fish Dishes)

1. *Fileciki z okonia w panierce z dipem czosnkowym, frytkami i surówką* 29

(Crispy filets of perch with garlic dip, salad and chips)

2. *Filet sandacza soute na warzywach grillowanych z sosem kaparowym, ziemniakami opiekanymi* 29

(Soute zander fillet on grilled vegetables with caper sauce, potatoes)

3. *Filet z łososia glazurowany sosem teriyaki podany z warzywami z patelni i frytkami* 34

(Fillet of salmon glazed by teriyaki sauce served with grilled vegetables and chips)



Dania wegetariańskie

(Veg Dishes)

1. *Placki ziemniaczane (3szt.) z kwaśną śmietaną* 16

(Potato pancakes with sour cream)

2. *Tagliatelle z burakiem i serem feta* 19

(Tagliatelle with beetroot and feta cheese)

Pierogi

(z wody/z patelni) 7szt./12zł

(podane z okrasą mięsną lub masłem czosnkowym) 7szt./12zł

(Dumplings – different types)

1. *Pierogi z mięsem* (with meats)
2. *Pierogi ruskie* (with cheese and potato)
3. *Pierogi z kapustą i grzybami* (with cabbage and mushrooms)



U ARTYSTÓW
RESTAURACJA

Sałaty (Salads)

1. Sałata łowcy i zbieracze 18

Mix sałat z grillowanym filetem z kurczaka, orzechami laskowymi, burakiem marynowanym, kiełkami, pomidorem, dressingiem balsamicznym

(Mixed salad with grilled chicken fillet, hazelnuts, marinated beetroot, sprouts, radish, balsamic dressing)

2. Sałata bałkańska 16

Mix sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, czerwoną cebulą, serem feta z sosem winegret i grzanką czosnkową

(Mix lettuce with tomato, cucumber, pepper, red onion, cheese feta and vinaigrette sauce and garlic toast)

Dla najmłodszych ☺

(For Kids)

1. Rosół z lanymi kłuskami i marchewką 5

(Chicken soup with poured dumplings and carrots)

2. Zupa pomidorowa z lanymi kłuskami i delikatną śmietanką 5

(Tomato soup with poured dumplings and delicate cream)

3. Nagetsy z piersi kurczaka z frytkami 12

(Nagetsy with chicken breast and French fries)

4. Paluszki rybne z frytkami 12

(Fish fingers with French fries)

Napoje

1. Sok pomarańczowy/ jabłkowy/z czarnej porzeczki/ grejpfrutowy/ bananowy 4

2. Sok ze świeżych owoców 10

3. Kakao z bitą śmietaną 9

4. Herbatka owocowa 6



Desery

(Desserts)

1. Szarlotką na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną 10

(Hot apple pie with ice cream and whipped cream)

2. Lodowy puchar (3 rodzaje lodów rzemieślniczych) „Słodysz tej Krainy” z owocami i bitą śmietaną 13

(Ice cream cup with fruits, whipped cream and chocolate sauce)