

menu - SZEFE KUCHNI POLECA

Karp po żydowsku	18.00 zł
Kołoduny z masłem	22.00 zł
Kołoduny zapiekane	22.00 zł
Sandacz w śmietanie z ziemniakami i surówką	30.00 zł
Polędwica wołowa w grzybach podana na blinie	35.00 zł
Szarlotka na ciepło z kulką lodów pod pierzyną	12.00 zł

menu - DANIA KUCHNI ŻYDOWSKIEJ

Półmisek Samson dla dwóch osób Rolada z karpia po żydowsku, Sałatka galicyjska, Kawior żydowski, łosoś wędzony	35.00 zł
Karp po żydowsku	18.00 zł
Rolada z karpia po żydowsku	15.00 zł
"Kawior żydowski"	10.00 zł
Sałatka galicyjska	8.00 zł
Pulpet z karpia w rosole	15.00 zł
Pstrąg po galicyjsku z ziemniakami i surówką	25.00 zł
Kaczka pieczona z jabłkami i ziemniakami	30.00 zł
Pulpet z karpia w lekkim sosie cytrynowym z ziemniakami i surówką	20.00 zł

menu - ZAKĄSKI ZIMNE

Półmisek Samson dla dwóch osób Rolada z karpia po żydowsku, Sałatka galicyjska, Kawior żydowski, łosoś	35.00 zł
--	----------

wędzony

Półmisek przystawek dla dwóch osób I Rolada z łososia wędzonego ze szpinakiem, "Kawior żydowski", Sałatka galicyjska, Tatar	35.00 zł
---	----------

Półmisek przystawek dla dwóch osób II	35.00 zł
--	----------

Talerz śledzi	18.00 zł
----------------------	----------

Śledź w śmietanie	12.00 zł
--------------------------	----------

Śledź w oleju	10.00 zł
----------------------	----------

Śledź "Samson"	12.00 zł
-----------------------	----------

"Kawior żydowski"	10.00 zł
--------------------------	----------

Karp po żydowsku	18.00 zł
-------------------------	----------

Rolada z karpia po żydowsku	15.00 zł
------------------------------------	----------

Rolada z karpia w sosie chrzanowym	15.00 zł
---	----------

Rolada z łososia wędzonego ze szpinakiem	18.00 zł
---	----------

Sałatka galicyjska	8.00 zł
---------------------------	---------

Tatar z łososia	20.00 zł
------------------------	----------

Befszyk tatarski	15.00 zł
-------------------------	----------

Befszyk tatarski	15.00 zł
-------------------------	----------

menu - ZAKĄSKI GORĄCE

Kielbasa z patelni	10.00 zł
---------------------------	----------

Krewetki na maśle	30.00 zł
--------------------------	----------

Pieczarki z patelni	10.00 zł
----------------------------	----------

Wątróbka drobiowa z cebulką	13.00 zł
------------------------------------	----------

Kolduny z masłem	22.00 zł
-------------------------	----------

Kolduny zapiekane	22.00 zł
Blin w grzybach	15.00 zł
Blin z łososiem w sosie śmietanowo - czosnkowym	20.00 zł

menu - ZUPY

Barszcz czysty	6.00 zł
Barszcz z koldunami	14.00 zł
Bulion z żółtkiem	6.00 zł
Chłodnik z jajkiem	14.00 zł
Żurek z jajem lub kielbasą	10.00 zł
Rosół z koldunami	14.00 zł
Rosół z makaronem	10.00 zł
Zupa grzybowa	12.00 zł
Zupa pomidorowa	10.00 zł
Pulpet z karpia w rosole	15.00 zł

menu - DANIA Z RYB

Fantazja rybna z ziemniakami i surówką	40.00 zł
Karp duszony z boczkiem i śliwkami z ziemniakami i surówką	30.00 zł
Karp z pieca z ziemniakami i surówką	25.00 zł
Łosoś z pieca z ziemniakami i warzywami	30.00 zł
Pstrąg po galicyjsku z ziemniakami i surówką	25.00 zł
Pulpet z karpia w lekkim sosie cytrynowym z ziemniakami i surówką	20.00 zł
Sandacz w śmietanie z ziemniakami i surówką	30.00 zł

Sandacz z ziemniakami i surówką	30.00 zł
Śledź z ziemniakami	15.00 zł

menu - DANIA MIĘSNE

Befsztyk Chateaubriand z opiekanymi ziemniakami i surówką	40.00 zł
Befsztyk z polędwicy z ziemniakami i brokułami	40.00 zł
Polędwica wołowa w grzybach podana na blinie	35.00 zł
Bryzół wołowy z ziemniakami i buraczkami	30.00 zł
Bukiet mięsny z ryżem i surówką	40.00 zł
Cielęcina po staropolsku z kluskami i surówką	30.00 zł
Sznyceł wiedeński z ziemniakami i surówką	25.00 zł
Antrykot z kurczaka z ziemniakami i cymesem	20.00 zł
Filet z kurczaka z ryżem i surówką	18.00 zł
Kaczka pieczona (pół ptaka) z jabłkami i ziemniakami	45.00 zł
Kaczka pieczona z jabłkami i ziemniakami	30.00 zł
Polędwiczki w grzybach podane na blinach	25.00 zł
Polędwiczki „Samson” z ziemniakami i surówką	22.00 zł
Talerz cesarski Talerz cesarski (krewetki 100g , eszalopki 60g, polędwiczki wieprzowe 100g) dodatki do wyboru	40.00 zł
Wątróbka drobiowa z kaszą gryczaną i buraczkami	18.00 zł
Kotlet schabowy soute z ziemniakami i kapustą	20.00 zł
Golonka wieprzowa z ziemniakami i kapustą	30.00 zł

menu - DANIA JARSKIE I PÓŁMIĘSNE

Jaja sadzone na boczku	10.00 zł
Jajecznicza	10.00 zł
Kolduny z masłem	22.00 zł
Kolduny zapiekane	22.00 zł
Omlet z jabłkami duszonymi lub do wyboru: pieczarki lub groszek lub szynka	15.00 zł
Pieczarki panierowane z ryżem i surówką	16.00 zł
Pierogi	20.00 zł
Pomidory z mozzarellą	15.00 zł
Salatka grecka	15.00 zł
Salatka grecka z kurczakiem	18.00 zł
Salatka grecka z łososiem wędzonym	22.00 zł
Sznycel serowy z ryżem i surówką	18.00 zł
Naleśniki ze szpinakiem	16.00 zł

menu - DESERY

Babeczka z kruchego ciasta z bitą śmietaną i owocami	8.00 zł
Brzoskwinia po kardynalsku	8.00 zł
Ciasto domowe: szarlotka, sernik	8.00 zł
Lody	9.00 zł
Naleśnik	8.00 zł
Pascha	10.00 zł
Szarlotka na ciepło z kulką lodów pod pierzyną	12.00 zł

Tiramisu	12.00 zł
----------	----------

menu - NAPOJE GORĄCE

Bombardini (podawane na gorąco, brandy, advocat, bita śmietana)	12.00 zł
---	----------

Cappuccino	10.00 zł
------------	----------

Herbata z rumem	8.00 zł
-----------------	---------

Herbata: Earl Grey, herbaty owocowe	4.00 zł
-------------------------------------	---------

Kawa	5.00 zł
------	---------

Kawa "Literatka" (20ml winiaku)	10.00 zł
---------------------------------	----------

Kawa amaretto	12.00 zł
---------------	----------

Kawa po irlandzku (whisky, bita śmietana)	12.00 zł
---	----------

Kawa po królewsku (20ml brandy, bita śmietana)	10.00 zł
--	----------

Kawa podwójne espresso	8.00 zł
------------------------	---------

menu - NAPOJE ZIMNE

Burn	6.00 zł
------	---------

Cisowianka (0,5l)	5.00 zł
-------------------	---------

Coca Cola (0,2l)	4.00 zł
------------------	---------

Coca Cola (0,5l)	8.00 zł
------------------	---------

Fanta, Sprite, Kinley	4.00 zł
-----------------------	---------

Kropla Beskidu (0,25l)	3.00 zł
--------------------------	---------

Napój jabłkowo – miętowy	4.00 zł
--------------------------	---------

Sok: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki	4.00 zł
---	---------

menu - PIWO

0,3l Karmi – Piwo karmelowe 0,5% alkoholu	5.00 zł
0,3l Żywiec z beczki	5.00 zł
0,3l Porter	6.00 zł
0,5l Heineken	8.00 zł
0,5l Żywiec z beczki	7.00 zł
0,5l Piwo grzane z sokiem	8.00 zł
0,5l Warka Jasne Pełne, Warka Strong, Królewskie	7.00 zł
0,4l Paulaner	10.00 zł

menu - WÓDKI CZYSTE I GATUNKOWE

40ml Finlandia, Absolut	7.00 zł
40ml Żubrówka, Dzięgielówka	5.00 zł
40ml Śliwowica Lelowska Koszerna 50*	7.00 zł
40ml Śliwowica Passover 70*	9.00 zł
40ml Tequila	7.00 zł
40ml Wódka Koszerna, Luksusowa, Żubrówka, Dzięgielówka	5.00 zł

menu - GIN

40ml Gin Lubuski	5.00 zł
-------------------------	---------

menu - KONIAKI, WINIAKI

40ml Metaxa (Grecja)	6.00 zł
40ml Stock (Włochy)	7.00 zł
40ml Winiak (Polska)	6.00 zł

40ml Martell VS	10.00 zł
-----------------	----------

menu - WHISKY

40ml Jack Daniel's	8.00 zł
--------------------	---------

40ml Chivas Regal, Johnnie Walker Black Label	10.00 zł
---	----------

menu - WERMUTY

100ml Martini	7.00 zł
---------------	---------

40ml Campari	7.00 zł
--------------	---------

menu - RUMY

40ml Rum polski	5.00 zł
-----------------	---------

menu - LIKIERY

40ml Krupnik, Adwocat	5.00 zł
-----------------------	---------

40ml Wódka Gorzka Żołądkowa	5.00 zł
-----------------------------	---------

40ml Jarzębiak (rowan vodka) 40ml Wódka Gorzka Żołądkowa, 40ml Krupnik, Adwocat , 40ml Wiśniowa, Pigwowa (Cherry, Quince)	5.00 zł
---	---------

menu - WINA

Shell Segal Sauvignon Blanc/Colombard/Muscat ,75 cl	50.00 zł
--	----------

Israel

Wino białe, wytrawne o świeżym aromacie owoców tropikalnych z
delikatnymi nutami kwiatowymi. Serwować schłodzone do lekkich
przystawek i sałatek.

Shell Segal Sauvignon Blanc/Colombard/Muscat, karafka 25 cl	17.00 zł
--	----------

Shell Segal Sauvignon Blanc/Colombard/Muscat, kieliszek 10 cl	7.00 zł
--	---------

Shell Segal Cabernet Sauvignon, Argaman, Petite Syrah red, 75 cl	50.00 zł
---	----------

Israel

Koszerne wino gronowe, czerwone wytrawne o bogatym bukiecie z

wyraźnymi tonami czarnych jeżyn i morwy. Łagodne z lekkimi taninami, łączące w sobie powab i ciepło. Polecamy do mięs w grzybach i cielęciny.

Shell Segal Cabernet Sauvignon, Argaman, Petite Syrah, karafka 25 cl 17.00 zł

Shell Segal Cabernet Sauvignon, Argaman, Petite Syrah, kieliszek 10 cl 7.00 zł

Barkan Classic Shiraz red, 75 cl 67.00 zł

Israel

Wino czerwone wytrawne o intensywnej ciemnej barwie. Pelen wyrazu bukiet czarnych jeżyn i dojrzałych śliwek, z powiewem czekolady. Kragłe i aksamitne z subtelnym posmakiem przypraw korzennych.

Pinot Grigio, 75 cl 45.00 zł

Italy

Delikatnie żółty kolor z bursztynowym odcieniem. Świeże, owocowe aromaty z wyraźnymi nutami brzoskwini i limonki. Delikatne, dobrze wyważone. Idealne do dań rybnych, sałatek, zup i lekkich past.

Pinot Grigio, 10 cl 6.00 zł

Chablis blanc 75 cl 85.00 zł

AOC Chablis Protegee, Grand Vin de Bourgogne, by Emile Durand - France

Mauro Primitivo rosso 75 cl 50.00 zł

Bogaty, pełny smak z obfitym aromatem słodkich jagód oraz nutami lukrecji i francuskiego dębu. Zrównoważona kwasowość z jedwabistymi taninami. Zwycięzca na Vinordic Wine Challenge 2011, wyróżnione na Decanter World Wine Awards 2009 oraz zdobywca brązu na Decanter World Wine Awards 2007. Pasuje zarówno do tradycyjnej i egzotycznej wieprzowi-ny, jagnięciny i wołowiny lub dojrzewającego sera.

Mauro Primitivo kieliszek 10 cl 7.00 zł

Bogaty, pełny smak z obfitym aromatem słodkich jagód oraz nutami lukrecji i francuskiego dębu. Zrównoważona kwasowość z jedwabistymi taninami. Zwycięzca na Vinordic Wine Challenge 2011, wyróżnione na Decanter World Wine Awards 2009 oraz zdobywca brązu na Decanter World Wine Awards 2007. Pasuje zarówno do tradycyjnej i egzotycznej wieprzowi-ny, jagnięciny i wołowiny lub dojrzewającego sera.