

PRZEKĄSKI

Appetizers

Małe co nieco, które pozwoli zaspokoić głód przed daniem głównym lub możemy je potraktować jako towarzystwo do piwka czy wódeczki:

Fura frytek z keczupem i sosem czosnkowym / 300 g 8 zł
(Pile of fries with ketchup and garlic sauce)

Śledź w oleju 8 zł
(Herring in oil)

Śledź w śmietanie 8 zł
(Herring in a light sour cream sauce)

Kielbasa z rusztu z cebulą /100 g 8 zł
(Grilled sausage with onion)

Pieczone pieczarki nadziewane puszystym ziołowym serkiem 11 zł
(Baked mushrooms with cream herbal cheese)

Befsztyk tatarski z cebulką, grzybkami marynowanymi i ogórkami konserwowymi 14 zł
(Steak tartare with onion, pickled mushrooms and pickled cucumbers)

Chrupiące pieczywo podajemy do śledzia i tatara.

ZUPY

Soups

Forszmak lubelski

9 zł

Smaczna, pożywna potrawa charakterystyczna dla naszego regionu, oddająca jego głęboko zakorzenioną, bogatą tradycję kulturalną i gościnność. Przygotowujemy go według tradycyjnej, regionalnej receptury z najlepszych rodzajów wędzonych mięs i wędlin.

(Traditional local goulash boiled on smoked sausage and bacon with pickled cucumbers)

Rosół z makaronem

7 zł

Tradycyjny rosół na wiejskiej kurze i wołowinie podawany z makaronem, marchewką oraz natką pietruszki. Bez kostek "rosołowych" czy przypraw w proszku. Prawie zapomniany smak.

(Traditional broth)

Zupa dnia

6 zł

Codziennie inna, pyszna zupa – w zależności od pory roku oraz inspiracji, które znajdziemy na pobliskim targu.

(Soup of the day)

DANIA GŁÓWNE

Main courses

Pomidorowe marzenie / Tomato dream

18 zł

Filet z piersi kurczaka nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami podawany z opiekanyymi ziemniakami

(Chicken breast filled with mozzarella and dried tomatoes served with fried potatoes)

W leśnej chacie / In a forest hut

18 zł

Grillowana pierś z kurczaka podawana z własnoręcznie przygotowanymi kopytkami i sosem z grzybów leśnych

(Chicken breast in a mushroom sauce served with hand-made dumplings)

Kotlet po kijowsku / Chicken Kiev

18 zł

Panierowana pierś z kurczaka w kształcie sopła, szpikowana masłem podawana z opiekanyymi ziemniakami

(Chicken breast filled with butter served with fried potatoes)

Roladka Deluxe / Poultry meat roll deluxe

18 zł

Pierś z kurczaka otulona w szynkę szwarcwaldzką, nadziewana ziołowym serkiem podawana z opiekanyymi ziemniakami

(Chicken breast in Black Forest ham filled with herbal cream cheese served with fried potatoes)

Danie Lorda / Lord's Dish

24 zł

Medaliony z polędwiczki wieprzowej duszone w sosie z zielonego pieprzu podawane z własnoręcznie przygotowanymi kopytkami

(Braised pork tenderloin slow cooked in green peppercorn cream sauce served with hand-made dumplings)

Dla tradycyjalistów / Something for traditionalists

18 zł

Kotlet schabowy podawany z zasmażaną kapustą i opiekanyymi ziemniakami

(Pork chop served with fried cabbage and fried potatoes)

Soczysty karczuś / Juicy neck

18 zł

Grillowany karczek marynowany w miodzie i specjalnej mieszance ziół i przypraw podawany z opiekanyymi ziemniakami

(Grilled porkneck marinated in honey and herbs served with fried potatoes)

Schab po chłopsku / Pork in peasant

21 zł

Zapieczony w omlecie schab szpikowany boczkiem, podawany z chrzanem i opiekanyymi ziemniakami

(Pork steak packed with bacon, baked in omlet, served with horseradish and fried potatoes)

Mogą Państwo wymienić opiekane ziemniaki na ziemniaki "tłuczone" lub ryż, a także za dopłatą 2 zł na frytki.

PIEROGI I PLACKI ZIEMNIACZANE

Dumplings and potato pancakes

Pierogi własnej produkcji 7 szt.

11 zł

Od 2002 roku karmimy nieprzerwanie i wyłącznie świeżymi pierogami oraz kopytkami lepionymi codziennie od rana przez nasze kucharki według niezmienniej domowej receptury. Pierogi podajemy z wody z własnoręcznie przygotowywanymi skwarkami.

(Handmade dumplings)

Kopytka własnej produkcji / 300g

11 zł

Kopytka podajemy z wody z własnoręcznie przygotowywanymi skwarkami.

(Handmade Polish potato dumplings)

Placki ziemniaczane ze śmietaną

13 zł

Chrupiące placki ziemniaczane podawane z kwaśną śmietaną

(Crispy potato pancakes served with light sour cream)

Placki ziemniaczane z sosem grzybowym

15 zł

Chrupiące placki ziemniaczane podawane z sosem grzybowym

(Potato pancakes served with mushroom sauce)

Placek po węgiersku / Hungarian pancake

17 zł

Pokaźnych rozmiarów placek ziemniaczany z pikantnym sosem węgierskim i kwaśną śmietaną

(Big potato pancake served with spicy hungarian sauce)

SALATKI

Salads

Salatka grecka / Greek salad

16 zł

Salata lodowa, pomidor, ogórek, czerwona cebula, czarne oliwki, ser feta, sos winegret

(Iceberg lettuce, tomato, cucumber, red onion, black olives, feta, vinaigrette sauce)

Salatka z kurczakiem / Chicken salad

16 zł

Kurczak, pieczarki, sałata lodowa, pomidor, ogórek, kukurydza, sos winegret

(Chicken, mushrooms, iceberg lettuce, tomato, cucumber, sweetcorn, vinaigrette sauce)

Do sałatek podajemy chrupiące grzanki z masłem czosnkowym.

RYBY

Dishes with fish

100 g

Pieczony filet z łososa atlantyckiego w charakternej marynacie 18 zł

(Roasted Atlantic Salmon fillet in seasoned marinate)

Niepowtarzalny smak, oryginalny wygląd oraz bogate źródło witamin i minerałów – tak pokrótce można opisać łososa. Jedna porcja całkowicie zaspokaja dzienne zapotrzebowanie na nienasycone kwasy tłuszczowe oraz dostarcza cenne białko. Pozycja obowiązkowa dla dbających o zdrowie!

Pstrąg z lubelskich stawów pieczony z aromatycznym masłem ziołowym

(Roasted trout with herbal butter from regional fish ponds)

NOWOŚĆ 7 zł

DODATKI

Side dishes

Surówka z sezonowych warzyw

(Raw salad from season vegetables)

5 zł

Mizeria

(Cucumber salad)

5 zł

Salata lodowa, świeży ogórek, pomidor, sos winegret

(Iceberg lettuce, tomato, cucumber, vinaigrette sauce)

5 zł

Warzywa z wody

(Boiled vegetables)

5 zł

Kapusta zasmażana z kminkiem

(Fried cabbage with cumin)

5 zł

Frytki /200g

(Fries)

5 zł

Sos czosnkowy, musztarda, chrzan, keczup, majonez

(Garlic sauce, mustard, horseradish, ketchup, mayonnaise)

3 zł

DESERY

Desserts

Ciastko obłędnie czekoladowe / Deliciously chocolate cake **13 zł**

Pieczone na miejscu ciastko czekoladowe z płynną, gorącą czekoladą w środku, podawane z gałką lodów waniliowych
(Home-made chocolate cake with hot liquid chocolate inside served with vanilla ice cream)

Pucharek rozkoszy / Cup of Pleasure **11 zł**

Delikatnie puszysty mus chałwowy z białą czekoladą podawany z sosem malinowym i kruszoną bezą kawową
(Cup full of churros mousse and white chocolate with raspberry sauce and coffee meringue)

Lodowa kraina / Ice land **10 zł**

Puchar lodów przybrany owocami, bitą śmietaną i polewą owocową
(Cup full of ice cream served with fruits, whipped cream and topping)

KAWY DESEROWE, CZEKOLADA

Kawa po wiedeńsku **11 zł**

Kawa z czekoladą, podawana z puszystą, mleczną pianką
(Viennese coffee)

Kawa po irlandzku **12 zł**

Kawa z whisky, podawana z bitą śmietaną
(Irish coffee)

Kawa karaibska **12 zł**

Kawa z mlekiem i rumem kokosowym, podawana z bitą śmietaną
(Caribbean coffee)

Gorąca czekolada z bitą śmietaną **12 zł**

Oryginalna belgijska czekolada
(Hot chocolate)

NAPoje GORĄCE

Hot drinks

Herbata

(Black tea, green tea)

Podawana w imbryczku, do wyboru czarna lub zielona.

6 zł

Herbata "z prądem" (z wiśniówką / cytrynowką)

(Tea with cherry / lemon vodka)

10 zł

Americano

Lżejsza kawa z ekspresu z podwójną ilością wrzątku

6 zł

Espresso

Mała kawa o intensywnym, esencjonalnym smaku.

6 zł

Doppio

Podwójne espresso

7 zł

Cappuccino

7 zł

Latte macchiato

9 zł

Do kaw i herbat proponujemy Państwu szeroki wachlarz syropów i musów, które w zależności od Państwa wyboru dodadzą napojom odrobinę słodczy lub egzotyki.

Polecamy pytać obsługę.

NAPoje ZIMNE

Cold drinks

<i>Coca-Cola</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Kropla Beskidu niegazowana</i>	<i>0,33 l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Kropla Beskidu gazowana</i>	<i>0,33 l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Cappy pomarańczowy</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Cappy jabłkowy</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Cappy czarna porzeczka</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Kawa mrożona z gałką lodów</i> (Ice coffee)		<i>8 zł</i>
<i>Frappe owocowe</i>		<i>8 zł</i>
<i>Dzbanek niegazowanego napoju owocowego</i>	<i>1,2 l</i>	<i>12 zł</i>
<i>Dzbanek wody z miętą i cytrusami</i>	<i>1,2 l</i>	<i>8 zł</i>

PIWO BECZKOWE

<i>Perła Chmielowa</i>	<i>0,5 l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Perła Chmielowa</i>	<i>0,3 l</i>	<i>5 zł</i>

PIWO BUTELKOWE

<i>Perła Chmielowa</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Perła Mocna</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Żywiec</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8 zł</i>

<i>Syropy owocowe</i>	<i>20 ml</i>	<i>1,50 zł</i>
-----------------------	--------------	----------------

Oferujemy Państwu bogaty wybór niespotykanych syropów, które doskonale złagodzą goryczkę piwa. Do wyboru smaki słodkie, kwaśne, a nawet pikantne. O szczegóły polecamy pytać obsługę.

WÓDKI CZYSTE

40 ml	0,5 l
6,00 zł	60 zł
6,50 zł	65 zł
7,00 zł	70 zł

Żółdkowa de Luxe

Lubelska Trzy Zboża

Wyborowa

WÓDKI KOLOROWE

40 ml

Soplica Wiśniowa

6,50 zł

Lubelska Cytrynówka

6,50 zł

WINA

150 ml 750 ml

Bodega Cortes białe półwytrawne

10 zł 40 zł

Bodega Cortes czerwone półwytrawne

10 zł 40 zł

150 ml 500 ml

Wino domowe białe wytrawne

7 zł 23 zł

Wino domowe czerwone wytrawne

7 zł 23 zł

INNE ALKOHOLE

Ballantine's

(Whisky)

13 zł

Szkocka whisky będąca efektem połączenia różnych gatunków whisky słodowych i zbożowych. Każda starannie dobrana, leżakująca minimum 3 lata w dębowych beczkach, co m.in. wpływa na charakterystyczną barwę, aromat, a także złożony, elegancki i wyrafinowany smak trunku. Podajemy samą lub na lodzie. Znakomicie sprawdza się w połączeniu z colą.

Metaxa*****

(Brandy)

12 zł

Grecki napój alkoholowy produkowany z czerwonych winogron z domieszką wina muskatowego, płatków róż oraz sekretnego zestawu ziół m.in. anyżu. Co minutę na świecie metaxą podnoszonych jest aż 1000 toastów, gdyż jak żadem inny trunek uosabia radość życia i proste przyjemności. Czy to przypadek, że Grecy smakują ją od 120 lat?

Sheridan's

(Likier)

11 zł

Irlandzki likier tworzony na bazie śmietanki, kawy i whisky, z dodatkiem wanilii i kakao. Uwodzicielski, intrygujący, jedwabście gładki, uwielbiany zwłaszcza przez kobiety. Podajemy z kostką lodu i bitą śmietaną.

Malibu

(Rum)

10 zł

Biały karaibski rum o delikatnym, kokosowym smaku z nutą migdałów i kawy mokka. Synonim wakacyjnej wolności i beztroski. Idealnie komponuje się z mlekiem lub sokiem pomarańczowym.

KOKTAJE

Szarlotka

10 zł

Niewiele jest chyba drinków, o których można powiedzieć, że są typowo polskie, ale wódka z sokiem jabłkowym i lodem, słodko pachnąca cynamonem? Każdy zna, każdy lubi, zawsze wypada ;) Na zdrowko!

White Paris

10 zł

Mocno orzeźwiający, delikatnie egzotyczny koktajl na bazie schłodzonego, lekkiego białego wina z dodatkiem cytryny i świeżej mięty.

Sex in the Bachus

13 zł

Nasza interpretacja popularnego drinka, znajdującego się na oficjalnej liście Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów – Sex on the beach. Z nazwy troszkę nieprzyzwoity, w smaku rozkoszny, atrakcyjny z wyglądu... Jesteśmy w Bachusie, puśćmy wodze fantazji i spróbujmy ;)