

Dania sezonowe

Szczególnie polecamy!

Zupa krem z dyni	12 Zł
Salatka firmowa	24 Zł
z tuńczykiem i brokułami	
Golonka po chłopsku	48 Zł
na kapuście z puree z grochu	
Bigos myśliwski	29 Zł

Gulasz z jelenia	39 Zł
Pieczeń z dzika	49 Zł
w sosie myśliwskim podawana z kopytkami i buraczkami	
Półędwiczki z dzika	52 Zł
w sosie z leśnych grzybów z kluskami kładzionymi i sałatami	

Zupy

Flaki	13 zł
Kapuśniak	10 zł

Żurek w chlebie	15 zł
Pomidorowa z makaronem	10 zł

Przystawki

ZAKĄSKI ZIMNE KAT I

Befszyk tatarski	21 zł
------------------	-------

Cienkie plastry wołowiny posypane serem zagranicznym typu parmezan	22 zł
--	-------

ZAKĄSKI ZIMNE KAT II

Śledź w śmietanie/oleju	12 zł
Lorneta z meduzą	36 zł

Koniak i owoce południowe	10 zł
---------------------------	-------

ZAKĄSKI CIEPŁE – KAT I

Ser zapiekany w szynce wiejskiej	22 zł
----------------------------------	-------

Ser panierowany z żurawiną	19 zł
----------------------------	-------

ZAKĄSKI CIEPŁE – KAT II

Placki ziemniaczane z tatarskim ze śledzia	19 zł
Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną	18 zł

Pierogi z mięsem i z zasmażką	18 zł
-------------------------------	-------

Dania główne

OBIADY – KAT I

De Volaille z ziemniakami i marchewką okraszaną	29 zł
Chateaubriand stek wołowy z ziemniakami zapiekаныmi i warzywami	59 zł
Sznicel z burakami i kapustą zasmażaną	27 zł
Bryzol z pieczarkami, kopytkami i kapustą zasmażaną	32 zł

Kaczka z jabłkami	46 zł
Sztuka żeberek 0,5 kg	39 zł
Szaszłyk grillowany (drobiowy, wieprzowy)	38 zł
Pierś z kaczki Barbari w sosie wiśniowym	44 zł

OBIADY – KAT II

Placek ziemniaczany z gulaszem	29 zł
Karkówka z ziemniakami z wody i koperkiem	27 zł
Knedle z zasmażką	23 zł
Mortadela eksportowa panierowana	15 zł

Kasza z gulaszem i ogórkiem kwaszonym	24 zł
Mielony z ziemniakami i surówką z kiszonego ogórka.	23 zł
Naleśniki z farszem.	22 zł
Kluski na parze z gulaszem.	29 zł

RYBY

Łosoś z szafranem i warzywami	39 zł
Halibut w sosie krewetkowym, koperkowy ryż, warzywa	42 zł

Krewety importowane (Buł) na winie	41 zł
Krewety importowane (Jug) na ostro	41 zł

SALATY

Salatka z piersią drobiową	20 zł
Salatka ziemniaczana	17 zł

Salatka z serami zagranicznymi	22 zł
Salatka jarzynowa	12 zł

Desery

Sernik stołowy	15 zł	Szarlotka na ciepło z lodami	14 zł
Kompot mieszany	6 zł	Naleśniki na słodko	15 zł
Krem sułtański	12 zł		

Napoje, alkohole

SOKI I NAPOJE

Coca Cola oryginalna	0,25l/ 7 zł	Napój herbaciany (Nestea)	0,25 l/ 7 zł
Coca Cola bez cukru (Zero)	0,25l/ 7 zł	cytrynowa, brzoskwińowa	
Fanta napój pomarańczowy	0,25l/ 7 zł	Napój energetyczny (Burn)	0,25 l/ 12zł
Sprite napój cytrynowy	0,25l/ 7 zł	Herbata	12 zł
Kinley	0,25l/ 7 zł	Richmont	
Woda gazowana (Kropla Beskidu)	0,33l/ 7 zł	Kawa biała	7 zł
Woda niegazowana (Kropla Beskidu)	0,33l/ 7 zł	Kawa czarna	7 zł
Sok wyciskany	0,2 l/ 12 zł	Kawa espresso	7 zł
pomarańczowy, grapefruitowy, mieszany		Kawa Cappuccino	9 zł
Sok (Cappy)	0,25 l/ 7 zł	Kawa Latte	10 zł
pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, pomidorowy		Woda Evian niegazowana	0,33 l/ 0,75 l - 15zł/28zł
Oranżada Tradycyjna (biała/czerwona)	0,33 l/ 6 zł	Badoit gazowana	0,33 l/ 0,75 l - 15zł/28zł

WÓDKI

butelka 0,5L/ kieliszek 0,04L

Soplica Czysta	100 zł/ 8 zł	Żubrówka czarna	175 zł/ 10 zł
Soplica Staropolska	14 zł	Russian Standart	12 zł
oryginalna, dereniowa, czarna jeżyna, głógowa		Chopin czarny	24 zł
Soplica smakowa	112,50 zł/ 9 zł	Chopin czerwony	18 zł
orzech laskowy, orzech włoski, jagodowa, malinowa, cytrynowa, śliwkowa, czarna porzeczka, truskawkowa, pigwowa, mirabelkowa, przepalana, przepalana z suszem owocowym		Nalewka cytrynowa	150 zł/ 12 zł
Bols	9 zł		
Żubrówka Bison Grass, Biała, Biała z nutą mięty/jalowca	9 zł		

WINA ZAGRANICZNE BIAŁE

butelka/ kieliszek 0,1L

Agneau Blanc	75 zł/ 12 zł
Caynyon Road Chardonnay	80 zł/ 13 zł
Kabinett	85 zł/ -
Vina Esmeralda	90zł/ -

Las Mulas Sauvignon Blanc	110zł/ -
Jean Leon 3055 Chardonnay	95zł/-
Santa Margherita Pinot Grigio	130zł/ -
Trebbiano Del Rubicone	
10 cl - 8 zł, 25 cl - 18 zł, 50 cl - 34 zł, 1l - 65 zł	

WINA ZAGRANICZNE CZERWONE

butelka/ kieliszek 0,1L

Agneau Rouge	75 zł/ 12 zł
Savanha Merlot	80 zł/ 13 zł
Maria Barbera del Monferrato	90 zł/ -
Jean Leon 3055	95zł/ -
Chianti Classico Santa Margherita	125 zł/ -

Las Mulas Cabernet Sauvignon	110 zł/ -
Trivento Malbec Reserve	105 zł/ -
Escudo Rojo	140 zł/ -
Sangiovese Del Rubicone	
10 cl - 8 zł, 25 cl - 18 zł, 50 cl - 34 zł, 1l - 65 zł	

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

butelka/ kieliszek

Bastets Cava Semi-Seco	75 zł/ -
Gancia Prosecco	89 zł/ -

Szampan Taittinger Brut Reserve	350 zł/ -
Szampan Moet & Chardon	390 zł/ -

ALKOHOLE ZAGRANICZNE

kieliszek 0,4L

Likier Bols Blue	10 zł	„ Wild Turkey 81	27 zł
„ Bols Butterscotch	10 zł	Tequila Sierra Silver	15 zł
„ Bols Creme de cassis	10 zł	„ Sierra Gold	15 zł
Gin Finsbury	15 zł	Koniak Remy Martin VSOP	29 zł
Gin Hendricks	23 zł	Rum Sailor Jerry	20 zł
Whisky Grant's	16 zł	„ Appleton Estate	19 zł
„ Grant's12YO	25 zł	Jagermeister	15 zł
„ Glenfiddich 12YO	25 zł	Campari	12 zł
„ Balvenie 12YO	37 zł	Cointreau	14 zł
„ Monkey Shoulder	22 zł	Aperol	12 zł
„ Tullamore Dew	18 zł	Vermuth Martini Bianco, Rosso	0,1 l / 15 zł
Bourbon Jim Beam	16 zł	Brandy Metaxa 5	0,25 l / 15 zł
„ Jack Daniel's	21 zł	„ Metaxa 12	0,25 l / 29 zł

PIWA KRAJOWE I IMPORTOWANE

Piwo z beczki Żywiec	10 zł 0,5L	EB	11 zł but. 0,5L
Piwo z beczki Żywiec białe	10 zł 0,5L	Warka Strong, jasne pełne	11 zł but. 0,5L
Piwo z beczki żywiec APA	10 zł 0,5L	Warka Radler 0%	11 zł but. 0,5L
Piwo butelkowe Żywiec jasne pełne	12 zł but. 0,5L	Warka Radler Cytrynowa	11 zł but. 0,5L
„ Białe	12 zł but. 0,5L	Paulaner	16 zł but. 0,5L
„ Amerykańskie pszeniczne	12 zł but. 0,5L	Desperados, Nocturno	14 zł but. 0,4L
„ Apa	12 zł but. 0,5L	Heineken	14 zł but. 0,5L
„ Saison	12 zł but. 0,5L	Dziki Sad	10 zł but. 0,4L
„ Porter	12 zł but. 0,5L	Cydr Strongbow	12 zł but. 0,33L

Wszystkie ceny dań obowiązują od godz.18:00 do zamknięcia. Cena od 11:00 do 18:00 każdego dania z karty menu jest niższa o 1 złoty.