

PRZYSTAWKI ZIMNE

COLD APPETIZERS

Nóżki w galarecie z grzybowo-octowym winegretem i chrzanowym majonezem

Jellied pig's trotters served with mushroom vinegar, horseradish mayonnaise

- 19 zł -

Tatar wołowy z polędwicy wołowej ze świeżym żółtkiem,
cebulką, ogórkiem i marynowanymi grzybami

Beef tartare with egg yolk, onion, cucumber and pickled mushrooms

- 39 zł -

Śledź w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno, zielony ogórek
w hyćce, koper, mus z czarnej porzeczki, jogurt nadbużański

Herring in cold pressed rapeseed oil, green cucumber with elderberry
juice, dill, blackcurrant mousse, nadbużański jogurt

- 22 zł -

Talerz polskich serów zagrodowych z sezonowymi konfiturami i orzechami

Platter of polish farm cheese (5 different types) with seasonal jam and nuts

- Dla 2 osób/ for two: 49 zł -

- Dla 4 osób/ for four: 89 zł -

Talerz mięsnych specjalów: schab pieczony, pasztet z dziczyzny, kaszanka, kielbasa
wędzona, salceson, kielbasa z dzika, domowy smalec z sosami i marynatami

Platter of polish delicacies: roast pork, venison pate, black pudding, brawn, smoked
sausage, wild board sausage, home-made schmalt with sauce and polish pickles

- Dla 2 osób/ for two: 49 zł -

- Dla 4 osób/ for four: 89 zł -

Dodajemy 10% serwisu do rachunku. We add 10% service charge.

PRZYSTAWKI CIEPŁE

HOT APPETIZERS

Pierogi z mięsem

Dumplings with meat

- 28 zł -

Pierogi ruskie z cebulką

Dumpling with potatoes and white cheese

- 28 zł -

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką

Dumplings with cabbage and mushrooms

- 28 zł -

Pierogi ze szpinakiem i oscypkiem

Dumplings with spinach and smoked sheep cheese

- 28 zł -

Mix pierogów

Mix of dumplings

- 39 zł -

Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami i koprem

Stuffed cabbage with meat and rice in tomato sauce served with potatoes and oil

- 32 zł -

Bigos z dziczyzną i grzybami leśnymi podany w chlebie

Home-made bigos with mushrooms and venison meat served in old polish bread

- 36 zł -

Dodajemy 10% serwisu do rachunku. We add 10% service charge.

SALATKI SALADS

**Salátka z chrupiącego kalafiora,
prażonych orzechów włoskich i roszponki
z dressingiem pomarańczowo-makowym (vege)**

Salad of crispy cauliflower, roasted walnuts
and arugula with orange-poppy dressing (vege)

- 29 zł -

**Salátka z nowalijek (sałata, szpinak, rzodkiewka,
młody ogórek w hyćce, koper) z wędzoną sieją,
emilgraną i jajkiem z dressingiem cytrynowym**

Novelties salad (lettuce, spinach, radish, young
green cucumber with elderberry juice, dill) with smoked lake
white fish and egg, emilgrana cheese, lemon dressing

- 35 zł -

**Salátka na ciepło z karmelizowanymi burakami
w hyćce i duszonym szpinakiem, ravioli z kalarepy
z kozim serem i słodkimi rodzynekami oraz
z emulsją z prażonych orzechów laskowych**

Warm salad made of beetroots in elderberry juice, stewed spinach,
kohlrabi ravioli with goat cheese and sweet raisins
with rocket pesto and fennel sauce

- 38 zł -



ZUPY SOUP



Rosół z domowym makaronem

Chicken broth served with home-made pasta

- 19 zł -



Żurek na wędzonce, z jajkiem i białą kielbasą podany w chlebie

Traditional sour rye soup made of smoked bacon
with white sausage and egg served in old polish bread

- 29 zł -



Flaki wołowe na ostro z imbirem i gałką muszkatołową

Spicy beef tripe soup ,cooked on an intense
broth with grated nutmeg and ginger

- 22 zł -



Chłodnik klasyczny na botwinie z jajkiem

Cold beetroot soup with egg

- 25 zł -



Zupa dnia

Soup of the day

- 17 zł -

Dodajemy 10% serwisu do rachunku. We add 10% service charge.

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Złotnicki schabowy z kością

"Złotnicki" pork chop with bone

- 35 zł -

Polędwiczka wieprzowa w sosie cytrynowo-winnym

Pork tenderloin in lemon-wine sauce

- 38 zł -

Chrupiąca golonka z sosem z ciemnego piwa i miodu

Crunchy pork knuckle with dark beer and honey sauce

- 69 zł -

Cielęcina wolno pieczona w sosie polskim

Slowly roasted veal in polish sauce

- 52 zł -

Polówka kaczki w sosie żurawinowo – pomarańczowym
z pieczonymi jabłkami i żurawiną

Half a duck in a cranberry-orange sauce with roasted apples and cranberries

- 56 zł -

Dodajemy 10% serwisu do rachunku. We add 10% service charge.

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Bitki wołowe duszone w sosie z grzybów leśnych

Beef medallions braised in mushroom sauce

- 46 zł -



Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym

Beef tenderloin steak with pepper sauce

- 72 zł -



Żeberka w sosie śliwkowym

Ribs in plum sauce

- 49 zł -



Polędwica z dzika flambirowana, z sosem demi-glace
z czerwonym winem i jałowcem podana z borowikami

Sirloin of wild boar flambéed with demi-glace
sauce with red wine and juniper served with boletus

- 65 zł -



Filet z sandacza z sosem z szyszek rakowych

Zander fillet with crayfish sauce

- 59 zł -

Dodajemy 10% serwisu do rachunku. We add 10% service charge.

DESERY DESSERTS

**Trio puszystych lodów w pucharku podawane
z sezonowymi owocami i domową słodką śmietaną**

Three kings of light home-made ice cream
served with seasonal fruits and sweet cream

- 19 zł -

Szarlotka z maślaną kruszonką podana z kulką lodów waniliowych

Apple pie with buttermilk crumble served with vanilla ice cream

- 24 zł -

**Beza z aksamitnym kremem podawana
z musem z sezonowych owoców**

Meringue with a velvety cream sauce, served with seasonal fruits

- 24 zł -

Sernik z białą czekoladą z musem z sezonowych owoców

Cheesecake with white chocolate with seasonal fruit mousse

- 24 zł -

**Ciastko czekoladowe z orzechami laskowymi, podawane
na ciepło z sorbetem porzeczkowym**

Chocolate cake with hazelnuts, served warm with blackcurrant sorbet

- 24 zł -

Dodajemy 10% serwisu do rachunku. We add 10% service charge.