

Szef Kuchni Michał Milewski poleca:

Chef Michał Milewski recommends:



Wątróbka drobiowa

150g

22 zł

*w słodkich wiśniach z nutką wiśniowicy
z pieczonymi jabłkami w majeranku*

Chicken liver in sweet cherries with a hint of liquor and roasted apples in majoram



Pieczona pierś z kaczki

140g

43 zł

*z pieczonym jabłkiem nadziewanym żurawiną
w sosie ze świeżych pomarańczy
(czas oczekiwania ok. 50 min.)*

*Roast duck breast with roasted apple stuffed with cranberries
served with orange sauce*



Pieczony łosoś norweski

140g

44 zł

z sosem winno – cytrynowym podany na fasolce szparagowej

Norwegian salmon baked in lemon pepper with wine and lemon sauce served on french beans



Kaczka po Staropolsku

1 szt.

120 zł

*faszerowana jabłkami w majeranku
upieczona w czerwonym winie
(danie dla 4 osób, na specjalne zamówienie 1 dzień przed)*

*Polish duck stuffed with apples in marjoram baked in red wine
(dish for 4 people)*



PRZYSTAWKI

STARTERS



Panierowany camembert z żurawiną <i>Camembert with cranberries</i>	1 szt.	14 zł
---	---------------	--------------

Naleśniki faszerowane pieczarkami, szynką, cebulką i tartym serem podane z dipem czosnkowym <i>Pancakes stuffed with mushrooms, ham, onion and cheese served with garlic sauce</i>	130g	14 zł
--	-------------	--------------

Koreczki śledziowe z cebulką i ogórkiem konserwowym z sosem koperkowym <i>Herring rolls with onion, cucumber and dill sauce</i>	100g	18 zł
---	-------------	--------------

Placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i serem feta podane z sałatką z rukolą <i>Potato pancakes with smoked salmon and feta cheese served with rocket salad</i>	150g	19 zł
--	-------------	--------------

Tatar z połówicy wołowej z ogórkiem konserwowym, cebulką, pieczarką konserwową, masłem i świeżym pieczywem <i>Tartarre with canned cucumber, onion, canned champignons, butter and fresh bread</i>	100g	35 zł
--	-------------	--------------



ZUPY

SOUPS



Zupa cebulowa **300ml** **9 zł**
*w formie delikatnego kremu podawana
z grzankami czosnkowymi*

Delicate onion cream soup served with garlic croutons

Barszcz czerwony **300ml** **11 zł**
z uszkami

Borscht with dumplings

Rosół domowy z makaronem **300ml** **12 zł**

Homemade chicken soup with noodles

Krem z pomidorów pelati **300ml** **13 zł**
*z serem feta, prażonymi pestkami dyni
i nutką słodkiej śmietany*

*Pelati tomatoe cream soup with feta cheese,
roasted pumpkin seeds and a note of sweet cream*



DANIA Z WIEPRZOWINY

PORK MEALS



Schab "Gniazda Szefów"
z zasmażana kapustą

130g/80g 23 zł

Pork loin "Chef nests" with fried cabbage

Placki ziemniaczane z gulaszem
podane ze śmietaną i ogórkiem konserwowym

450g 27 zł

*Potato pancakes with goulash served with sour cream
and canned cucumber*

Polędwiczka wieprzowa
w sosie borowikowym z cebulką

130g 38 zł

Pork tenderloin in wild mushrooms and onion sauce

Polędwiczka wieprzowa saute
w sosie kurkowym z cebulką

130g 38 zł

Saute pork tenderloin with chanterelle and onion sauce



DANIA Z WOŁOWINY

BEEF MEALS



Stek z połównicy wołowej 160 g 79 zł
w sosie borowikowym z masłem czosnkowym

Sirloin steak with mushroom sauce and garlic butter



DANIA NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

SPECIAL DISHES



Kaczka po Staropolsku 1 szt. 120 zł
faszerowana jabłkami w majeranku
upieczona w czerwonym winie
(danie dla 4 osób, na specjalne zamówienie 1 dzień przed)

*Polish duck stuffed with roasted apples in marjoram baked in red wine
(dish for 4 people)*

DANIA Z DROBIU

CHICKEN MEALS



Wątróbka drobiowa 180g 22 zł
w słodkich wiśniach z nutką wiśniowicy
z pieczonymi jabłkami w majeranku

Chicken liver in sweet cherries with a hint of liquor and roasted apples in marjoram

Pierś z kurczaka 130g 27 zł
nadziewana serem mozzarella i suszonymi
pomidorami z gałązką świeżej bazylii
z delikatnym sosem szefa kuchni

Chicken breast stuffed with mozzarella cheese and dried tomatoes with a sprig of fresh basil served with delicate chef`s sauce

Omlet szpinakowy z kurczakiem, 350g 32zł
warzywami i żółtym serem

Spinache omelette with chicken, vegetables and cheese

Pieczona pierś z kaczki 140g 43 zł
z pieczonym jabłkiem nadziewanym żurawiną
w sosie ze świeżych pomarańczy
(czas oczekiwania ok. 50 min.)

*Roast duck breast with roasted apple stuffed with cranberries
served with orange sauce*



MAKARONY

PASTA



Penne ze szpinakiem <i>w sosie serowo – śmietanowym</i>	250g	19 zł
---	-------------	--------------

Penne with spinach in sour cream and cheese sauce

Tagliatelle z polędwiczka wieprzową <i>i sosem kurkowo - śmietanowym</i>	250g	26 zł
--	-------------	--------------

Tagliatelle with pork loin and chanterelle cream sauce



PIEROGI WŁASNEGO WYROBU

HOME MADE DUMPLINGS

Pierogi ruskie	10 szt.	13 zł
-----------------------	----------------	--------------

Russian dumplings with cheese and potatoes

Pierogi z mięsem	10 szt.	14 zł
-------------------------	----------------	--------------

Dumplings with meat

RYBY I OWOCE MORZA

FISH AND SEAFOOD



Pstrąg Prezesa

300 g 29 zł

*Smażony pstrąg podany na sałacie
z masłem czosnkowym i prażonymi płatkami migdałów*

President fried trout served on a bed of lettuce with garlic butter and toasted almonds

Pieczony łosoś norweski

140g 44 zł

*z sosem winno – cytrynowym
podany na fasolce szparagowej*

*Norwegian salmon baked in lemon pepper with wine and lemon sauce
served on french beans*

Krewetki z pomarańczowym

140g 49 zł

puree pietruszkowym,
*serowymi chipsami, złocistym ciastem francuskim,
orzechami włoskimi i słonecznikiem*

*Prawns with orange parsley puree, cheese crisps, golden puff pastry,
walnuts and sunflower*



DODATKI

EXTRAS



Ziemniaki – sezonowo puree lub z wody	180g	5 zł
<i>Mashed or boiled potatoes</i>		

Ryż biały	130g	5 zł
<i>White rice</i>		

Surówka z kapusty pekińskiej	150g	7 zł
<i>z pomidorem i ogórkiem</i>		
<i>Chinese cabbage salad with tomato and cucumber</i>		

Frytki	100g	7 zł
<i>French fries</i>		

Ziemniaki opiekane	180g	8 zł
<i>Deep fried potatoes</i>		

Bukiet surówek	150g	9 zł
<i>Bouquete of salads</i>		

Tradycyjna fasolka szparagowa	150g	9 zł
<i>z bułką tartą</i>		
<i>French beans with breadcrumbs</i>		

Bukiet warzyw	150g	9 zł
<i>gotowanych</i>		
<i>Boiled vegetables</i>		

Kapusta zasmażana	150g	9 zł
<i>z boczkiem i kielbasą</i>		
<i>Fried cabbage with bacon and sausage</i>		



SALATKI

SALADS



Salatka po grecku

200g 18 zł

(sałata lodowa, pomidor cherry, ser feta, ogórek, cebula czerwona, oliwki, sos winegret)

Greek salad

(iceberg lettuce, cherry tomato, feta cheese, cucumber, red onion, olives, vinaigrette)

Salatka z boczkiem, kurczakiem, jajkiem sadzonym i prażonym słonecznikiem

250g 28 zł

(sałata lodowa, grillowane kawałki piersi kurczaka, boczek smażony, pomidor cherry, ogórek, jajko sadzone, sos tysiąca wysp)

Salad with bacon, chicken breast, fried egg and roasted sunflower

(iceberg lettuce, grilled chicken breast, bacon, cherry tomato, cucumber, fried egg, thousand islands sauce)

Salatka z żurawiną, kurczakiem i orzechami włoskimi

250g 29 zł

(sałata lodowa, roszponka, rukola, orzechy włoskie, kurczak, pomidory cherry, suszona żurawina, grzanki czosnkowe, parmezan, sos miodowo – musztardowy)

Salad with chicken, cranberries and walnuts

(iceberg lettuce, lamb's lettuce, arugula, walnuts, chicken breast, cherry tomatoes, dried cranberries, garlic croutons, parmesan cheese, honey and mustard sauce)

DANIA DLA DZIECI

CHILDREN DISHES



Rosółek "Siłacza" z makaronem

200ml 7 zł

Strongmen chicken soup with noodles

Zupa pomidorowa "Księcia i Księżniczki"

200ml 7 zł

Prince and princess tomato soup

Panierowane kęski z piersi kurczaka

130g 13 zł

Breaded morsels of chicken breast

Nuggetsy z kurczaka

100g/100g 21 zł

podane z frytkami i ketchupem

Chicken nuggets with french fries and ketchup

DESERY

DESSERTS



Naleśniki z dżemem <i>Pancakes with jam</i>	2 szt.	8 zł
Naleśniki z serem <i>Pancakes with sweet cottage cheese</i>	2 szt.	9 zł
Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i bitą śmietaną <i>Warm cheesecake with chocolate sauce and whipped cream</i>	100g	12 zł
Szarlotka domowa na ciepło podana z lodem waniliowym i bitą śmietaną z akcentem pachnącej mięty <i>Warm apple pie with vanilla ice cream, whipped cream and a touch of fragrant mint</i>	130g	15 zł
Puchar owoców z bitą śmietaną i polewą <i>Bowl of fruits with whipped cream and sweet sauce</i>	130g	18 zł
Lody waniliowe z musem ze świeżych truskawek i bitą śmietaną <i>Vanilla icecream with fresh strawberry mousse and whipped cream</i>	130g	19 zł
Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą <i>Bowl of icecream with fruits, whipped cream and sweet sauce</i>	130g	21 zł



NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS



Herbata <i>Tea</i>	250ml	5 zł
Kawa rozpuszczalna <i>Instant coffe</i>	200ml	7 zł
Kawa parzona <i>Brewed coffe</i>	200ml	7 zł
Espresso	50ml	10 zł
Herbata na zimowe wieczory <i>Hot winter tea</i> • goździki, pomarańcz, cytryna, miód • goździki, pomarańcz, sok malinowy	250ml	11 zł
Kawa z ekspresu czarna <i>Espresso coffee</i>	200ml	8 zł
Cappuccino	200ml	11 zł
Kawa z ekspresu z mlekiem <i>Espresso coffee with milk</i>	200ml	9 zł
Kawa latte macchiato <i>Coffee latte macchiato</i>	250ml	14 zł
Kawa po wiedeńsku <i>Viennese coffee</i>	250ml	16 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi <i>Ice coffee with vanilla icecream</i>	250ml	18 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

ORANŻADY "FANTIC" NA ŹRÓDLANEJ WODZIE

Orange soda "Fantic" on spring water

Grejfrut (Grapefruit)	330ml	5 zł
Jabłko – wiśnia (Apple and cherry)	330ml	5 zł
Pomarańcza (Orange)	330ml	5 zł

Coca cola	200ml	7 zł
Fanta	200ml	7 zł
Sprite	200ml	7 zł
Tonik Schweppes	250ml	7 zł

Sok jabłkowy (Apple juice)	200ml	7 zł
Sok pomarańczowy (Orange juice)	200ml	7 zł
Sok bananowy (Banana juice)	200ml	7 zł
Sok porzeczkowy (Currant juice)	200ml	7 zł
Sok grejfrutowy (Grapefruit juice)	200ml	7 zł
Sok pomidorowy (Tomato juice)	200ml	7 zł
Sok multiwitamina (Multivitamin juice)	200ml	7 zł

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

Fresh fruits and vegetables juice

Jabłkowy	250ml	10 zł
Fresh apple juice		
Marchwiowy	250ml	10 zł
Fresh apple juice		
Pomarańczowy	250ml	12 zł
Fresh orange juice		
Grejfrutowy	250ml	12 zł
Fresh grapefruit juice		
Własna kompozycja	250ml	16 zł
Your own composition		

ALKOHOLE

ALCOHOL



WÓDKA

Vodka

Stock	50 ml	6zł
	0,5 l	45 zł
Wyborowa	50 ml	6zł
	0,5 l	45 zł
Wiśniówka	50 ml	6 zł
Finlandia	50 ml	8 zł
	0,5 l	70 zł

GIN

Gordon`s	50 ml	8 zł
-----------------	--------------	-------------

BRANDY

Pliska	50 ml	8 zł
Stock 84	50 ml	19 zł

TEQUILA

Sierra Silver	40 ml	9 zł
Tequila Reposado Gold	50 ml	12 zł

WHISKY / WHISKEY

Grant`s	50 ml	12 zł
Johnnie Walker Red	50 ml	14 zł
Ballantine`s	50 ml	18 zł
Jack Daniel`s	50 ml	18 zł
Johnnie Walker Black	50 ml	22 zł
Single Malt Scotch	50 ml	25 zł



DRINKI ALKOHOLOWE

DRINKS WITCH ALCOHOL



Wściekły Pies (wódka, sok malinowy, tabasco)	50 ml	10 zł
Gin z Tonikiem	250 ml	14 zł
Martini z wódką (wódka, Martini Bianco)	120 ml	14 zł
Cosmopolitan (wódka, Coinrreau, sok żurawinowy)	100 ml	17 zł
Shrek (wódka, Blue Curacao, sok pomarańczowy, sok z cytryny)	260 ml	18 zł
Blue Lagon (Wódka, likier blue curacao, sprite, lód)	280 ml	19 zł
Sex on the beach (wódka, schnapps, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, lód)	260 ml	19 zł
Summer (White rum, likier blue curacao, grenadina, sok pomarańczowy, maraska, ananas, lód)	280 ml	21 zł
Mojito (White Bacardi Rum, syrop cukrowy, woda sodowa, limonka, świeża mięta)	240 ml	21 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

DRINKS SOFT

Bananowa Rozkosz (Sok bananowy, sok porzeczkowy, lód)	250 ml	7 zł
Zielono Mi (Sok pomarańczowy, syrop blue curacao, sok z cytryny, plaster pomarańczy, lód)	275 ml	8 zł
Mojito (syrop cukrowy, 1/2 limonki, sprite, listki mięty)	160 ml	15 zł

PIWO

BEER

Łomża Radler (bezalkoholowe)	0,5 l	5 zł
Tyskie	0,5 l	7 zł
Żywiec	0,5 l	7 zł
Lech	0,5 l	7 zł



DRINKI ALKOHOLOWE NA BAZIE MIODÓW PITNYCH

Alcohol drinks based on mead



Zapomnienie (miód pitny Trójniak Bernardyński, tonic, sok z cytryny)	100 ml	7 zł
Miodowe orzeźwienie (miód pitny Trójniak Piastowski, woda mineralna niegazowana, sok z cytryny, syrop Grenadina)	140 ml	9 zł
Sarmata Kusiciel (miód pitny Dwójniak Kurpiowski, wódka, sok grapefruitowy)	100 ml	12 zł
Nic nie robić (rum, miód pitny Dwójniak Kurpiowski, sok cytrynowy, plaster ananasa)	90 ml	18 zł
Marzenie Jadwigi (miód pitny Półtorak Jadwiga, wódka, rum, tonic, sok cytrynowy, ananas, pomarańcza)	130 ml	21 zł

WINA RÓŻOWE

ROSE WINE

Chevalier De Bayard	15 cl	19 zł
Francja – półsłodkie	75 cl	90 zł

WINA CZERWONE

RED WINE

Charme De Jeunesse	15 cl	19 zł
Francja/Korsyka – półsłodkie	75 cl	90 zł
Chevalier De Bayard	15 cl	19 zł
Francja – półwytrawne	75 cl	90 zł
Cabernet Sauvignon	15 cl	24 zł
Południowa Afryka – wytrawne	75 cl	105 zł

WINA BIAŁE

WHITE WINE

Muscat D`Alexandrie	15 cl	19 zł
Południowa Afryka – słodkie	75 cl	90 zł
Chevalier De Bayard	15 cl	19 zł
Francja – półwytrawne	75 cl	90 zł
Trentino Chardonnay	15 cl	24 zł
Włochy – wytrawne	75 cl	105 zł

SZAMPAN / WINO MUSUJĄCE

CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

Dorato / Tbilisi	75 cl	35 zł
Mathieu Gandon - Esprit Brut	75 cl	290 zł
Moet & Chandon - Imperial	75 cl	290 zł





***Serwujemy dania spoza karty menu
zgodnie z życzeniami naszych gości
doliczając 30% do ceny dania podobnego.***