

CENNIK:

Zupa 3 zł. (codziennie dwa rodzaje zup do wyboru)

Dodatki:

- ziemniaki 3 zł
- frytki 4 zł
- ziemniaki opiekane 4 zł
- kluski śląskie 4 zł
- kasza / ryż 3 zł

- mix surówek 3 zł
- kapusta zasmażana 3 zł / zapytaj o dostępność
- marchewka z groszkiem 3 zł / zapytaj o dostępność
- kapusta z grochem 5 zł / zapytaj o dostępność

- pieczeń wieprzowa w sosie 9 zł
- kotlet schabowy 8 zł
- kotlet schabowy z pieczarkami i serem 10 zł
- szwajcar (kieszonka ze schabu nadziewana serem) 10 zł
- filet z kurczaka panierowany 8 zł
- filet z kurczaka po parysku 8 zł
- filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych 9 zł
- filet z kurczaka z serem camembert z żurawiną 10 zł
- filet z kurczaka z pieczarkami i serem (nadziewany lub zapiekany na wierzchu) 10 zł
- kotlet mielony 7 zł
- rumsztyk z duszoną cebulką 9 zł
- roladka wieprzowa 10 zł/ zapytaj o dostępność
- filet z kurczaka nadziewany serem feta i suszonymi pomidorami 10 zł /zapytaj o dostępność
- filet z indyka nadziewany szpinakiem i serem feta 10 zł /zapytaj o dostępność
- ser smażony podawany z żurawiną 7 zł

- gulasz wieprzowy 8 zł
- klopsiki w sosie pieczarkowym lub pomidorowym 8 zł/ zapytaj o dostępność

beef dishes

1. BEFSZTYK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ **48zł**

A beefsteak (a fine sirloin steak)

2. TOURNEDO BEFSZTYK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ NA GRZANCE W SOSIE Z MADERY **49zł**

A Tournedo beefsteak on a toast served in Madeira sauce

3. FILECIKI MIGNONS – POLĘDWICA WOŁOWA W SOSIE GARNES **47zł**

Mignons fillets – beef sirloin in garners sauce

Dania z drobiu

Poultry dishes

1. FILET Z KACZKI PODAWANY W DUECIE JABŁEK I MARYNOWANYCH BURACZKÓW **29zł**

Duck tenders served in a duet of apples and pickled beetroots

2. FILET PANIEROWANY Z KURCZAKA **13zł**

Fried chicken fillet (coated with breadcrumbs)

3. FILET PANIEROWANY Z KURCZAKA PO HAWAJSKU Z SEREM I ANANASEM **19zł**

A Hawaiian style fried chicken fillet (coated with breadcrumbs, served with cheese and a slice of pineapple)

4. ROLADKI Z KURCZAKA FASZEROWANE PIECZARKAMI (2 SZT.) **18zł**

Two chicken rolls stuffed with mushrooms

5. MIESZEK Z PIERSI KURCZAKA NADZIEWANY SUSZONYMI POMIDORAMI, ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ I SEREM CAI

A chicken pouch stuffed with dried tomatoes, fresh basil and Camembert cheese

6. KURCZAK A'LA KING W SOSIE POMIDOROWO - PAPRYKOWYM **25zł**

Chicken a'la King served in pepper and tomato sauce

7. SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W MARYNACIE Z CHERRY (5 SZT.) **17zł**

Cherry marinated chicken wings (5 pieces)

8. GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SEREM MOZARELLA Z MUSEM POMIDOROWYM **18zł**

A grilled chicken fillet stuffed with mozzarella cheese served with tomato mousse)

9. SZASZŁYK DROBIOWY (2 SZT.) **23zł**

Two chicken shish- kebabs

10. KOTLET DE VOLAILLE **16zł**

Dania z cielęciny

VEAL DISHES

1. SZNYCEL Z POŁĘDWICZEK CIEŁĘCYCH PO WIEDEŃSKU **29zł**

Boar ragoût (prepared in the highland style)

2. CIEŁĘCINA DUSZONA W SOSIE BOROWIKOWYM 36zł

A boar steak in the hunting style sauce

2. 3. CORDON BLEU Z SZYNKĄ I SEREM 32zł

CORDON BLEU with ham and cheese

Dania z ryb

Fish and seafood dishes

1. SANDACZ Z GRILLA W OTOCZCE SZPINAKU ZAPIECZONY SEREM MOZARELLA 36zł

Sole fillet served with boiled asparagus and garlic butter

2. FILET Z SOLI PODAWANY NA SZPARAGACH POLANY DELIKATNYM SOSEM POMARAŃCZOWYM 24zł

A sole fillet served on asparagus poured with delicate orange sauce

3. STEK Z ŁOSOSIA Z GRILA W SZKLISTYM MIODZIE Z BROKUŁAMI POSYPANY SEZAMEM 32zł

A salmon steak grilled in honey served with broccoli sprinkled with sesame seeds

4. PSTRĄG Z GRILLA 24zł

A grilled trout

5. KREWETKI KRÓLEWSKIE PANIEROWANE PODANE NA SAŁACIE Z DODATKIEM DELIKATNEGO SOSU CZ

Scampi served with delicate garlic sauce (5 pieces)

6. KREWETKI KRÓLEWSKIE W SOSIE WINNYM W KOMPOZYCJI SZPARAGÓW I GRZANKI CZOSNKOWEJ 3

Prawns in wine sauce served with asparagus and a garlic toast

ople)

MEMBERT. **25zt**

zt

OSNKOWEGO **36zł**

5zł