



ŚNIADANIA 300 g

Breakfasts

Jajecznica z czterech jaj na bekonie, podawana z kiszonym ogórkiem oraz pieczywem

Scrambled eggs (4 eggs) over bacon crisps served with pickled cucumber and bread

Jajecznica z czterech jaj na maśle podawana z pomidorem muśniętym sosem vinaigrette, oraz pieczywem

Scrambled eggs (4 eggs) on butter served with tomato on vinaigrette and bread

ZIMNE PRZYSTAWKI 200 g

Cold Appetisers

Tatar wołowy podawany tradycyjnie

(jajko, cebula, ogórek konserwowy, pieczarka, masło)

Beef tartare served in a traditional way

(egg, onion, gherkin, mushroom, butter)

Śledź po wilejsku - podawany na sposób tradycyjny (z cebulą)

Country-style herring (with onion) served in a traditional way

Przystawki podawane są z pieczywem
Appetisers are served with bread



Sałatki 400 g

Salads

Grecka

(sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, ser feta, oliwki, sos vinegrette, grzanki)

Greek salad

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, feta, olives, vinaigrette, croutons)

Grillowa

(sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, grillowany kurczak, grillowana pieczarka, sos jogurtowy, grzanki)

Grill salad

(iceberg lettuce, tomato, cucumber, bell pepper, red onion, grilled chicken, grilled mushrooms, yoghurt sauce, croutons)

Kancelerska

(mix sałat, pomidor, ogórek, ser camembert, orzechy włoskie, pestki słonecznika i dyni, sos vinegrette balsamiczno-truskawkowy, grzanki)

Chancellor's salad

(mix of lettuces, tomato, cucumber, camembert, walnuts, sunflower and pumpkin seeds, strawberry balsamic vinaigrette, croutons)

Szefa

(mix sałat, pomidor, ogórek, cebula czerwona, grillowana polędwiczka wieprzowa, suszone pomidory, ser camembert, sos miodowo-musztardowy)

Chefs salad

(mix of lettuces, tomato, cucumber, red onion, grilled pork tenderloin, dried tomatoes, camembert, honey and mustard sauce)



Zupy 300 ml

Soups 300 ml

Rosół z domowym makaronem

Chicken noodle soup

Żur Szlachecki

Hoble-style sour rye soup

Flaki Kancelerskie

Chancellor's tripe

Gulaszowa

Goulash soup

Grzybowa z grzankami ziołowymi

Mushroom soup with herb croutons

Zupy podawane są z pieczywem
Soups are served with bread



Duża misa zupy 500 ml
Large Bowl of Soups 500 ml

Żur Szlachecki

Noble-style sour rye soup

Flaki Kancelerskie

Chancellor's tripe

Gulaszowa

Goulash soup

Grzybowa z grzankami ziołowymi

Mushroom soup with herb croutons

Zupy podawane są z pieczywem
Soups are served with bread



Smaki Roztocza

Regional Tastes of Roztocze

Pieróg Roztoczański podawany z sosem podgrzybkowym
przygotowywany w tradycyjny sposób z kaszy gryczanej,
twarogu i kartofli, pieczony w piecu, podawany na chrupiąco (350g)

Roztocze-style crispy pie served with mushroom sauce, prepared in a
traditional way with buckwheat goats, cottage cheese and potatoes, served in stove (350g)

Pieróg Biłgorajski podawany na chrupiąco ze śmietaną
przygotowywany w tradycyjny sposób z kaszy gryczanej,
twarogu i kartofli, pieczony w piecu, podawany na chrupiąco (350g)

Biłgoraj-style crispy pie served with cream, prepared in a traditional way with
buckwheat and potatoes, served in stove (350g)

Schab zapiekany z grzybami leśnymi i mozzarellą, podawany
z opiekany ziemniakami, oraz zestawem surówek (500g)

Pork loin roasted with mushrooms and mozzarella, served with roasted potatoes
and side salads (500g)



Dania główne 450/500 g

Main dishes 450/500 g

Drób/Poultry

**Kurczęca pierś panierowana, podawana z frytkami
oraz zestawem surówek**

Breaded chicken breast served with chips and side salads

**Pierś z kurczaka zapiekana z grzybami i mozzarellą
podawana z ziemniakami opiekanyymi oraz sałatą włosenną**

Chicken breast baked with mushrooms and mozzarella, served
with roasted potatoes and spring salad

**Pierś z kurczaka zapiekana ze szpinakiem i mozzarellą
podawana z talarkami ziemniaczanymi oraz sałatą włosenną**

Duck breast baked with spinach and mozzarella, served
with roasted potato slices and spring salad

**Pierś z kaczki w sosie śliwkowym, smażonymi na maśle kopytkami
oraz sałatką z pomarańczą**

Duck breast with prune sauce, baked on butter, served with
gnocchi and salad with orange

**Wątróbka drobiowa duszona z cebulką i pieczarką w śmietanie,
podawana z ziemniakami gniecionymi oraz surówką colesław**

Chicken liver stewed with onions and mushrooms in cream,
served with crushed potatoes and salads

**Gęste żółądki w sosie paprykowo-cebulowym podawane z purre
ziemniaczanym oraz zestawem surówek**

Goose gizzards with pepper-onion sauce served with mashed potato
and side salads



Wieprzowina

Pork

Polędwiczka saute w aromatycznych przyprawach podawana z słupkami ziemniaczanymi i sałatą wiosenną

Sauteed Tenderloin pork steak in aromatic spices served with roast potatoes and spring salad

Dworski karczek pieczony z sosem myśliwskim, kopytkami i buraczkami zasmażanymi

Courty -style roasted pork neck with hunter's sauce, gnocchi and fried beetroot

Marynowany schab z kością panierowany podawany z ziemniakami gniecionymi, oraz kapustą zasmażaną

Marinated breaded loin chop with bone served with crushed potatoes and tomatoes with fried cabbage

Schab po Lubelsku podawany z ziemniakami oplekanymi oraz zestawem surówek

Lublin-style pork loin served with roast potatoes and side salads

Pieczone żeberka wieprzowe w marynacie miodowo-musztardowej podawane z słupkami ziemniaczanymi, sosem czarcim i surówką colesław

Roasted pork ribs in a honey-mustard marinade served with chips, ginger sauce and salad



Wołowina

Beef

Stek Kasztelański w sosie z zielonego pieprzu podawany z słupkami ziemniaczanymi oraz grillowanymi warzywami

Castellan steak in green pepper sauce
served with potato pylons and grilled vegetables

Ryby 400 g

Fish

Sandacz saute na duszonym szpinaku podawany z opiekanyymi ziemniakami

Sauteed pike-perch on braised spinach, served with roast potatoes

Dorsz saute podawany z puree ziemniaczanym oraz surówką z kiszonej kapusty

Sauteed cod served with mashed potato and sauerkraut salad

Pstrąg w migdałach podawany z słupkami ziemniaczanymi oraz surówką colesław

Roasted trout in almonds, served with chips and salad



Dla dzieci

Dishes for Children

Zupa pomidorowa z makaronem 200 ml

Tomato soup with pasta

Przysmak Puchatka 350 g

**Panierowane stripsy drobiowe podawane z frytkami,
surówką z marchewki**

Pooh's delicacy

Breaded chicken strips served with chips and carrot salad

Chrupiący cudaczek 350 g

**Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydźnianych podawany
z frytkami oraz surówką sezonową**

Crunchy puppet

Chicken breast fillet in corn flakes served with chips and seasonal salad

Frytki 150 g

Chips

Dania dla dzieci podawane są z ketchupem



Kuchnia mączna ***Flour-Based Dishes***

Placek po Węgiersku z ogórkiem kiszonym 500 g
Hungarian style potato pancakes with pickles cucumber 500 g

Placki ziemniaczane ze śmietaną 300 g
Potato pancakes with sour cream 300 g

Pierogi ruskie z masłem i śmietaną 350 g
Pierogi with potato and cottage cheese stuffing
served with butter and cream 350 g

**Pierogi ze szpinakiem i łososiem w sosie
śmietanowo-czosnkowym 350 g**
Pierogi with spinach and salmon in garlic cream sauce 350 g

Pierogi z mięsem okraszane skwarkami 350 g
Pierogi with meat and crackling 350 g



Desery ***Desserts***

Szarlotka na ciepło z gałką lodu i bitą śmietaną 300 g

Warm apple pie with ice cream and whipped cream 300 g

Torcik lodowo-bezowy 150 g

Ice-cream meringue cake 150 g

Puchar lodowo-owocowy 200 g

**Lody o smaku owocowym, podawane z owocami,
bitą śmietaną i polewą owocową**

Fruit ice cream cup 200 g

Fruit flavour ice cream served with fruit, whipped cream and fruit sauce

Naleśniki z serem 350 g

**Podawane z sosem waniliowym i czekoladowym, oraz
bitą śmietaną**

Crepes with cheese 350 g

Served with vanilla-chocolate sauce and whipped cream

Naleśniki z owocami 300 g

Podawane z sosem owocowym i bitą śmietaną

Crepes with fruit 300 g

Served with fruit sauce and whipped cream