

Śniadania (serwowane do godziny 12:00)

Breakfast (served up to 12 p.m.)

Zestawy śniadaniowe

(w każdym zestawie do wyboru:

kawa śniadaniowa: czarna/ biała lub herbata: czarna/zielona)

Breakfast menu

(every set includes to choose:

breakfast coffee: black/white or tea: black/green)

Tosty francuskie / French toast **15,00 zł**

3 tosty podawane z miodem i dżemem

3 toasts served with honey and jam

Tosty zapiekane z serem i pomidorem (4 szt) / **17,00 zł**

Roasted toasts with cheese and tomato (4 pcs.)

1 dodatek do wyboru :

szynka / bekon / camembert

One to choose from :

ham / bacon /camembert cheese

Owocowe śniadanie / Fruits breakfast **20,00 zł**

Jogurt naturalny, musli, owoce sezonowe, świeżo wyciskany sok z owoców, kawa lub zielona herbata

Natural yoghurt, muesli, seasonal fruits, fresh fruit juice, coffee or green tea

Śniadanie staropolskie / Polish old-fashioned breakfast **24,00 zł**

2 parówki, pasztet, boczek wędzony, kabanosy, ser żółty, ogórek konserwowy, chrzan, musztarda, pieczywo i masło.

2 sausages, Polish meat paté, smoked bacon, little sausages, cheese, marinated cucumber, horseradish, mustard, bread and butter

Śniadanie angielskie / English breakfast **20,00 zł**

2 jajka sadzone na bekonie, grillowany pomidor, czerwona cebula, fasolka w sosie pomidorowym, pieczywo i masło.

Fried eggs with bacon, grilled tomato, red onion, beans with tomato sauce, bread and butter

Śniadanie chłopskie / Husky breakfast **20,00 zł**

Smażona kielbasa z cebulą, jajecznicą na maśle, serek wiejski, sałatka ze świeżych pomidorów i ogórków, pieczywo i masło

Fried sausage with onion, scrambled eggs, cottage cheese, fresh tomato and cucumber salad, bread and butter

Omlety i jajecznice (serwowane do godziny 12:00)

Omelette and scrambled eggs (served up to 12 p.m.)

- Omlet na słodko / Sweet omelette** **14,00 zł**
Dżem, miód / jam, honey
- Omlet włoski / Italian omelette** **17,00 zł**
Szynka parmeńska, suszone pomidory
Parma ham, dried tomatoes
- Jajecznicza / Scrambled eggs** **12,00 zł**
Jeden dodatek do wyboru :
Szynka / bekon / cebula / pomidor; pieczywo i masło
*One to choose from :
Ham / bacon / onion / tomato; bread and butter*

Przystawki / Appetizers

- Ciepłe paluchy chlebowe / Warm bread fingers** **15,00 zł**
Ciepłe paluchy chlebowe, podawane z hummusem,
pesto z suszonych pomidorów, i pesto bazyliowym
Warm bread fingers served with basil pesto, hummus and dried tomatoes pesto
- Deska przekąsek dla Dwojga / Appetizers for Two** **29,00 zł**
Szynka parmeńska, spianata, sery pleśniowe,
marynowane oliwki z chili, grzanki z pesto z suszonych pomidorów
*Parma ham, spianata, mould cheeses, pickled olives with chili,
croutons with dried tomatoes pesto*
- Staropolska deska przekąsek dla Dwojga /** **29,00 zł**
Polish old-fashioned appetizers for Two
Paszтет tradycyjny, kabanosy, wiejska kielbasa, domowy smalec,
ogórki kiszzone, śliwki suszone, chrzan, pieczywo
*Polish meat paté, small sausages, country smoked sausage, homemade lard,
pickles, dried plums, horseradish, bread*

Dania dla Najmłodszych / Dishes for Children

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem** **8,00 zł**
Traditional polish chicken broth with noodles
- Mini polędwiczki drobiowe / Mini tender fowl sirloins** **15,00 zł**
Panierowane polędwiczki drobiowe, ziemniaczane puree, mizeria
*Battered tender fowl sirloins, potatoes puree, fresh cucumber
and cream salad*
- Tagliatelle z warzywami / With vegetables** **12,00 zł**
Papryka mix, cukinia, pieczarki, sos pomidorowy, grana padano
Paprika mix, zucchini, champignons, tomato sauce, grana padano

Zupy / Soups

Tradycyjny rosół domowy z makaronem 10,00 zł
Traditional polish chicken broth with noodles

**Krem marchewkowo-pomarańczowy z imbirem
i jogurtem greckim** 12,00 zł
Carrot & orange cream soup with ginger and greek yoghurt

Krem z borowików z tostem serowym 14,00 zł
Boletus cream soup with cheesy tost

Burgery / Burgers

Klasyczny / Classic 22,00 zł
100% polskiej wołowiny / 100% polish beef

Stek woł., bekon, pomidor, ogórek kons., cebula, sosy, sałata
Beef steak, becon, tomato, cucumber, onion, sauces, fresh salad

Lux z Brackiej / Lux from Bracka 26,00 zł
100% polskiej wołowiny / 100% polish beef

*Stek woł., kozi ser, konfitura z czerwonej cebuli, rukola, pomidor,
majonez*
Beef steak, goat cheese, red onion confiture, rucola, tomato, majonaise

Burger z kurczakiem / Chicken burger 20,00 zł

*Kurczak w płatkach kukurydzianych, pomidor, świeży ogórek,
cebula, sałata, majonez i sos czosnkowy*
*Chicken steak in cornflakes, grilled vegetables, fresh salad,
majonaise and garlic sauce*

Pierogi domowe / Traditional Polish dumplings

Mięsne / With meat 24,00 zł

Podawane ze skwarkami i świeżym szczypiorkiem
Served with greaves and fresh chives

Ruskie / With cottage cheese and sweet potatoes 20,00 zł

Podawane ze skwarkami i cebulką
Served with greaves and onion

Sałatki (podawane z sosem i ciepłymi paluchami chlebowymi)

Salads (served with dressing and warm bread fingers)

Salatka Cezara **25,00 zł**
Caesar's salad

Sałaty z kurczakiem, chrupiącym bekonem, grana padano, grzankami i dressingiem z anchois.
Caesar's salad with chicken, curly bacon, grana padano, croutons and anchois dressing

Salatka z mango, szynką parmeńską i kozim serem **28,00 zł**
Mango, Parma ham and goat cheese salad

Sałaty mieszane, mango, pomidorki cherry, ogórek zielony, szynka parmeńska, ser kozi, pistacje, dressingiem z owoców leśnych
Mix salad, mango, cherry tomatos, cucumber, Parma ham, goat cheese, pistachio nuts, forest fruits dressing

Salatka z wątróbką na gorąco i gruszkami **25,00 zł**
Liver and pear salad

Sałaty mieszane, wątróbka drobiowa, gruszka, czosnek, truskawkowy sos balsamiczny
Mix salad, poultry liver, pear, garlic, strawberry balsamico sauce

Salatka z wędzonego łososia z jabłkiem i marynowanym burakiem **28,00 zł**
Smoked salmon, apple and marinated beetroot salad

Sałaty mieszane, karmelizowane jabłka na ciepło, burak marynowany, łosoś wędzony, sos vinaigrette
Mix salad, caramelised warm apple, marinated beetroot, smoked salmon, vinaigrette sauce

Makarony

Pastas

Pesto / Basil pesto

24,00 zł

Domowej roboty makaron tagliatelle, świeże pesto bazyliowe, czarne oliwki, pomidorki koktajlowe, grana padano
Home-made tagliatelle pasta, basil pesto, black olives, mini-tomatoes, grana padano

Pesto z kurczakiem / Chicken pesto

26,00 zł

Domowej roboty makaron tagliatelle, świeże pesto bazyliowe, oliwki, pomidory suszone, kurczak, czosnek, winny sos, grana padano
Home-made tagliatelle pasta, basil pesto, olives, dried tomatoes, chicken, garlic, wine sauce, grana padano

Carbonara

26,00 zł

Makaron spaghetti, włoski speck, jajko, gałka muszkatołowa, sos śmietanowy, grana padano,
Spaghetti pasta, Italian speck, egg, nutmeg, creamy sauce, grana padano

Tuńczyk / Tuna

26,00 zł

Domowej roboty makaron tagliatelle, tuńczyk, por, groszek zielony, pomidorki cherry, czosnek, oliwa z oliwek
Home-made tagliatelle pasta, tuna, leek, green peas, cherry tomatoes, garlic, extra vergine oil

Grzybowe z mascarpone / Mushroom and mascarpone cheese

26,00 zł

Domowej roboty makaron tagliatelle, pieczarki, ser mascarpone, pasta truflowa, wino, czosnek, sos śmietanowy, grana padano
Home-made tagliatelle pasta, champignon, mascarpone cheese, truffle aroma, wine, garlic, creamy sauce, grana padano

Pizza (serwowana od godziny 12:00)

Pizza (served from 12 a.m.)

Pizza Familijna 29cm x 37cm

Family Pizza 29cm x 37cm

Trzy rodzaje na jednej pizzy / Three flavours on one pizza

31,00 zł

Capricciosa sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki

Bawarska sos pomidorowy, ser mozzarella, boczec, cebula

Caprese sos pomidorowy, podwójny ser mozzarella, pomidor, bazylia

Capricciosa tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons

Bavarian tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, onion

Caprese tomato sauce, double mozzarella cheese, fresh tomato, basil

Pizza Klasyczna 32cm

Classic Pizza 32cm

Margherita

17,00 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, oregano

Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano

Capricciosa

22,00zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignons

Pepperoni

26,00 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, spianata, papryka jalapeño

Tomato sauce, mozzarella cheese, spianata, jalapeño paprika

Prosciutto Parma

29,00 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka parmeńska,

grana padano, rukola

Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, grana padano, rucola

Dania Głównie / Main Courses

- Pierś z kurczaka z sosem cytrynowo-musztardowym i calvadosem** **32,00 zł**
Chicken breast in mustard-lemon sauce and calvados
Pierś z kurczaka z kostką, sos musztardowo-cytrynowy, calvados, puree z pieczonego kalafiora, sezonowe warzywa
Chicken breast, mustard-lemon sauce, calvados, roasted cauliflower puree, seasonal vegetables
- Kotlet schabowy z kością z zasmażaną kapustą** **25,00 zł**
Traditional pork chop with fried pickled cabbage
Schab z kością, puree ziemniaczane, kapusta kiszona zasmażana
Pork chop, potato puree, fried pickled cabbage
- Stek z rostbefu wołowego / Top sirloin steak** **49,00 zł**
Stek z rostbefu wołowego, zielona soczewica, salsa z pomidorów, papryki i cebuli
Top sirloin steak, green lentil puree, tomato, paprika and onion salsa
- Półwka kaczki pieczonej w sosie śliwkowym** **45,00 zł**
Half roasted duck in plum sauce
Kaczka (1/2), sos śliwkowy, karmelizowane gruszki, ziemniaki pieczone, surówka z czerwonej kapusty
Duck (1/2), plum sauce, caramelised pears, roasted potatoes, red cabbage salad
- Eskalopki cielęce w sosie borowikowym** **40,00 zł**
Veal escallops in porcini mushrooms sauce
Eskalopki cielęce, sos borowikowy, pasta truflowa, mus z ziemniaków z boczkiem, warzywa sezonowe
Veal escallops, porcini mushrooms sauce, truffle aroma, potato mousse with bacon, seasonal vegetables
- Pstrąg z pieca / Trout from stove** **27,00 zł**
Pstrąg pieczony w piecu, opiekane ziemniaki, masło ziołowe
Trout fish baked in stove, roasted potatoes, herb-spiced butter
- Filet z łososia na pomarańczowym risotto** **38,00 zł**
Salmon fillet with orange risotto
Pieczony filet z łososia, pomarańczowe risotto, sos buraczano-kminkowy, warzywa
Baked salmon fillet, orange risotto, beetroot and cumin sauce, vegetables
- Halibut duszony w mleku kokosowym** **38,00 zł**
Halibut fish simmered in coconut milk
Halibut, mleko kokosowe, trawa cytrynowa, kasza quinoa, puree z zielonego groszku
Halibut, coconut milk, lemongrass, quinoa groats and green peas puree

Desery

Deserts

Domowe ciasta / Home-made cakes

Domowa szarlotka na ciepło
z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 13,00 zł
*Warm home-made apple pie with vanilla ice cream
and whipped cream*

Tradycyjny sernik wiedeński z sosem karmelowym 13,00 zł
Traditional vienna-style cheesecake with caramel sauce

Każdego dnia w naszej ofercie świeże i wyjątkowe ciasta i torty
Szczegóły u obsługi sali

*Especially for our Guests, we are baking different cakes everyday
Please ask waiter what we can offer you today*

Desery / Deserts

Creme brulée ze śliwkami marynowanymi w winie 14,00 zł
Creme brulée with plums marinated in red wine

Strudel jabłkowo-gruszkowy na gorąco
z orzechami laskowymi i sosem waniliowym* 15,00 zł
*Hot apple-pear strudel with hazelnuts and vanilla sauce**

Włoski tort bezowo-lodowy z bitą śmietaną 15,00 zł
Italian meringue – ice cream pie with whipped cream

Pistacjowe tiramisu 14,00 zł
Pistachio tiramisu

* czas oczekiwania ok. 15 minut / 15 min. expecting time