

DRINKI / DRINKS

PORNSTAR MARTINI WÓDKA /PULPA Z MARAKUI /SOK Z LIMONKI/ SYROP WANILIOWY/ PROSECCO	35
CUBA LIBRE RUM /PEPSI /LIMONKA/	29
LONG ISLAND ICE TEA WÓDKA /RUM / GIN/ TEQUILA SILVER/ TRIPLE SEC/ PEPSI/ SOK Z CYTRYNY	35
TEQUILA SUNRISE TEQUILA SILVER/ GRENADYNA/SOK POMARAŃCZOWY	29
APEROL SPRITZ APEROL/PROSSECO/WODA GAZOWANA/ POMARAŃCZA	35
LYNCHBURG LEMONADE JACK DANIEL'S /TRIPLE SEC /SOK Z CYTRYNY/ SYROP CUKROWY /7UP	29
WHISKY SOUR WHISKY BALLANTNES/ SYROP CUKROWY/ SOK Z CYTRYNY /ANGOSTURA	29
PINA COLADA RUM /MLEKO /SYROP KOKOSOWY/ SOK ANANASOWY	29

DRINKI / DRINKS

JAGER MOHITO JAGERMAISTER/ MIĘTA/ LIMONKA/ CUKIER TRZCINOWY/ WODA GAZOWANA	29
MOHITO RUM/ MIĘTA/ LIMONKA/ CUKIER TRZCINOWY/ WODA GAZOWANA	29
NEGRONI MARTINI ROSSO/ CAMPARI/ GIN GORDONS	29
CYDEREK ŻUBRÓWKA BISON GRASS/ CYDR/ LIMONKA/ MIĘTA	29
ESPRESSO MARTINI WÓDKA/ KHALUA/ ESPRESSO/ SYROP CUKROWY	29
MARGARITA TEQUILA SILVER/ TRIPLE SEC/ SOK Z LIMONKI	29
VIOLET GIN GIN BOMBAY/ TONIC/ SYROP LAWENDOWY/ ROZMARYN	29
HUGO SPRITZ PROSECCO/ WODA GAZOWANA/ SYROP Z KWIATÓW BZU/ MIĘTA/ LIMONKA	29



PRZYSTAWKI / ENTREES

CIABATTA Z POŁĘDWICĄ I GRZYBAMI SHIITAKE POŁĘDWICA WOŁOWA 80G/ SHIITAKE/ CEBULA/ CZOSNEK/ IMBIR/ KOLENDRA/ SEZAM/ WAKAME/ BUŁKA CIABATTA/ PAPRYKA PIKLOWANA CIABATTA WITH TENDERLOIN AND SHIITAKE MUSHROOMS BEEF TENDERLOIN 80G/ SHIITAKE/ ONION/ GARLIC/ GINGER/ CILANTRO/ SESAME/ WAKAME/ CIABATTA ROLL/ PICKLED PEPPERS	39,00
RÓŻE Z KALAFIORA W CIEŚCIE Z KOLENDRĄ I CHILLI KALAFIOR W CIEŚCIE Z BBQ 120G/ KOLENDRA / CHILLI / DIP OGÓRKOWY / MIESZANE SAŁATY CAULIFLOWER ROSES IN CAKE WITH CORIANDER AND CHILLI CAULIFLOWER IN BBQ BATTER / CORIANDER / CHILI / CUCUMBER DIP / MIXED SALADS	27,00
TATAR WOŁOWY Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I ANCHOISE WOŁOWINA 100G / KAPARY/ CEBULA/ PIECZARKA MARYNOWANA / OGÓREK KONSERWOWY/MUSZTARDA FRANCUSKA/ JAJO PRZEPIÓRCZE/OLIWA CHILLI/ ANCHOISE/ GRZANKA/ MASŁO BEEF TARTARE BEEF(100G) / CAPERS/ ONION/ MARINATED MUSHROOM/ PICKLED CUCUMBER/ FRENCH MUSTARD/ QUAIL EGG/CHILLI OIL/ ANCHOISE/ TOAST/ BUTTER	47,00
KREWETKI Z CHORIZO KREWETKI 6 SZT./ CHORIZO/ IMBIR/ PASTA HARISSA/ CEBULA/ BIAŁE WINO/ POMIDORY/ CZOSNEK/ GRZANKI ZIOŁOWE SHRIMP WITH CHORIZO SHRIMPS 5 PCS/ CHORIZO/ GINGER/ HARISSA PASTE/ ONION/ WHITE WINE/ TOMATOES/ GARLIC/ HERBAL CROUTONS	43,00
DESKA WĘDLIN I SERÓW Z HOTELOWEJ WĘDZARNI (DLA 2 OS) SZYNKA /BALERON/ BOCZEK/ SŁONINA/ SCHAB /SER SOLANKOWY Z CHILLI, Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM/ PIKLE / PIECZYWO/ MASŁO ZIOŁOWE A PLATE OF COLD MEATS AND CHEESES FROM THE HOTEL'S SMOKEHOUSE HAM / GAMMON / BACON /LARD / PORK LOIN / BRINE CHEESE WITH CHILLI, WILD GARLIC / PICKLES / BREAD / HERB BUTTER	67,00
DESKA PIWNYCH PRZEKĄSEK PALUSZKI SEROWE MOZZARELLA (100G), KRAŻKI CEBULOWE(100G), KALMARY W CIEŚCIE(100G) , SOS AIOLI BEER SNACK BOARD MOZZARELLA CHEESE STICKS(100G), ONION RINGS(100G), SQUID IN BATTER(100G), AIOLI SAUCE	35,00

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM (350G) SAŁATA RZYMSKA/ PIERŚ Z KURCZAKA/POMIDOR CHERRY/ SOS CEZAR / BEKON / GRZANKA CAESAR SALAD WITH CHICKEN (350G) ROMAINE LETTUCE / CHICKEN / CHERRY TOMATO / CAESAR SAUCE / BACON / TOAST	43,00
SAŁATKA Z KOZIM SEREM (350G) SER KOZI / MARYNOWANY BURAK / GRANAT /RUKOLA / SZPINAK / POMIDOR / CZERWONA CEBULA/ SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY / PESTKI DYNI/ GRZANKI SPINACH SALAD (350G) GOAT CHEESE / PICKLED BEETROOT / POMEGRANATE / ROCKET / SPINACH / TOMATO / RED ONION / HONEY-MUSTARD SAUCE / PUMPKIN SEEDS / TOAST	39,00

ZUPY / SOUPS

KREM Z PIECZONEJ DYNI HOKAIDDO Z IMBIREM I POMIDORAMI PODANY Z CHRUSTEM Z PORA, OCTEM BALSAMICZNYM, GRZANKAMI I STRUGANYM PARMEZANEM

CREAM OF ROASTED HOKAIDDO PUMPKIN WITH GINGER AND TOMATOES SERVED WITH LEEK CRUST, BALSAMIC VINEGAR, CROUTONS AND GRATED PARMESAN CHEESE

.27,00

ROSÓŁ WOŁOWO DROBIOWY Z KOŁDUNAMI, MARCHWIĄ I NATKĄ PIERUSZKI BEEF AND POULTRY BROTH WITH DUMPLINGS, CARROTS AND PARSLEY

.25,00

ORIENTALNA ZUPA NA WYWARZE WOŁOWYM Z LIŚĆMI LIMETKI, MLEKIEM KOKOSOWYM, PARZONYM KURCZAKIEM I KIEŁKAMI FASOLI MUN ORIENTAL SOUP WITH BEEF BROCCOLI, LIME LEAVES, COCONUT MILK, STEAMED CHICKEN AND MUN BEAN SPROUTS

.28,00

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

BURGER WOŁOWY GRILLOWANA WOŁOWINA 200G / SOS ZE SŁODKIEJ KAPUSTY /PLACEK ZIEMNIACZANY / BEKON/ OGÓREK PIKLOWANY/ SAŁATA / SER WĘDZONY/ CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI/ FRYTKI / SAŁATKA COLESŁAW

BEEF BURGER WITH FRIES AND COLESŁAW GRILLED BEFF / SWEET CABBAGE SAUCE/ POTATO CAKES/ BACON / PICKLED CUCUMBER / LETTUCE / SMOKED CHEESE / RED ONION CHUTNEY/ FRIES / SALAD

.57,00

GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA FILET Z KURCZAKA 150G / ZIEMNIAKI Z PATELNI Z MASŁEM ZIOŁOWYM / POMIDORY / PAPRYKA / PIKLOWANA CEBULA PERŁOWA / KAPARY / OLIWKI GRILLED CHICKEN FILLET CHICKEN FILLET 150G / PAN POTATOES WITH HERB BUTTER / TOMATOES / PEPPERS / PICKLED PEARL ONION / CAPERS / OLIVES

.55,00

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 150G /SOS MARSALA Z ZIELONYM PIEPRZEM / ZIEMNIAKAI PUREE / FASOLKA SZPARAGOWA /MŁODA MARCHEW BEEF TENDERLOIN STEAK EEF TENDERLOIN STEAK 150G / MARSALA SAUCE WITH GREEN PEPPER / POTATO PUREE / GREEN BEANS / YOUNG CARROTS

.119,00

MORSZCZUK KAPSKI Z IMBIROWEJ MARYNATY MORSZCZUK KAPSKI 200G/ IMBIR / ZIEMNIAKI PUREE Z MASŁEM, SOSEM Z PIECZONEJ PAPRYKI / SMAŻONE BROKUŁY, FASOLKA SZPARAGOWA Z POMIDORAMI CAPE HAKE WITH GINGER MARINADE HAKE 200G / GINGER / POTATOES PUREE WITH BUTTER, ROASTED PEPPER SAUCE / FRIED BROCCOLI, GREEN BEANS WITH TOMATOES

.67,00

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY (MARYNOWANY W MLEKU I PIECZONYM CZOSNKU) SCHABOWY NA SMALCU 150G/ KAPUSTA PRZAŚNA ZASMAŻANA Z POMIDORAMI / ZIEMNIAKI SMAŻONE Z ZIOŁAMI TRADITIONAL PORK CUT WITH DICE PORK CHOP IN LARD 150G / UNLEAVENED CABBAGE FRIED WITH TOMATOES / POTATOES FRIED WITH HERBS

.57,00

KACZKA PIECZONA Z WIŚNIAMI POŁOWA LUZOWANEJ KACZKI 350G / SOS WIŚNIOWY / KLUSKI ZIEMNIACZANE / BURAKI Z ŻURAWINĄ/ PIECZONE JABŁKA ROASTED DUCK WITH CHERRY HALF A DUCK 350G / CHERRY SAUCE / POTATO DUMPLINGS / BEETROOT WITH CRANBERRIES / BAKED APPLES

.75,00

GOLONKA Z PIECA GOLONKA Z PIECA 500G/KAPUSTA PRZAŚNA Z POMIDORAMI/ ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI I TWAROGIEM/ CHRZAN / MUSZTARDA OVEN KNOCK OVEN PORK KNUCKLE 500G / UNLEAVENED CABBAGE WITH TOMATOES / BAKED POTATOES WITH HERBS AND COTTAGE CHEESE / HORSERADISH / MUSTARD

.69,00

SZPINAKOWE GNOCCHI (400G) SZPINAKOWE GNOCCHI/ ANCHOIS/ MŁODY SZPINAK / POMIDORY KOKTAJLOWE / SOS BLUE CHESSE / PARMEZAN SPINACH GNOCCHI (400G) SPINACH GNOCCHI / ANCHOVIES / YOUNG SPINACH / CHERRY TOMATOES / BLUE CHESSE SAUCE / PARMESAN

.49,00

PIEROGI Z GĘSINĄ PIEROGI FASZEROWANE DUSZONĄ GĘSINĄ 350G / CZOSNEK/ KURKI W ŚMIETANIE/ KOPER DUMPLINGS WITH GOOSE MEAT DUMPLINGS STUFFED WITH BRAISED GOOSE 350G /GARLIC/CHANTERELLES IN CREAM/DILL

.57,00

KARTACZE Z DUSZONĄ WIEPRZOWINĄ KARTACZE Z DUSZONĄ WIEPRZOWINĄ 200G / OKRASA BOCZKU, CZOSNKU I CEBULI/ KAPUSTA Z GRZYBAMI KARTACHI WITH STEWED PORK CARTACHE WITH STEWED PORK 200G/ BACON, GARLIC AND ONION TOPPING / CABBAGE WITH MUSHROOMS

.47,00

DANIA DLA DZIECI / DISHES FOR CHILDREN

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM HOME BROTH WITH STOCK NOODLES KURCZAK Z FRYTKAMI I MIZERIĄ Z OGÓRKA CHICKEN NUGGET’S WITH FRENCH FRIES AND CUCUMBER SALAD

.28,00

MAKARON Z SOSEM BOŁOŃSKIM PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE NALEŚNIK Z SEREM I SOSEM CZEKOLADOWYM PANCAKE WITH CHEESE AND CHOCKOLATE SAUCE

.19,00

DESERY / DESERTS

LODY RZEMIEŚLNICZE ŚMIETANKOWE Z KREMEM PISTACJOWYM I PRAŻYNKĄ Z ANDRUTÓW ARTISAN ICE CREAM WITH PISTACHIO CREAM AND CRISPY FLAKES

.28,00

CREME BRULLE Z PALONYM CUKREM I SOSEM MALINOWYM CREME BRULLE WITH BURNED SUGAR AND RASPBERRY SAUCE

.23,00

CIASTO CZEKOLADOWE SACHERA Z KONFITURĄ MORELOWĄ CHOCOLATE SACHER CAKE WITH APRICOT JAM

.29,00