

## ZUPY / SOUPS

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Zupa chrzanowa z ziemniakami i okrasą (330 ml)<br>Horseradish soup with potato and lard              | 28 zł |
| Rosół z makaronem (330 ml)<br>Chicken broth with homemade noodles                                    | 27 zł |
| Zupa serowa z chipsami z chorizo i grzankami (330 ml)<br>Cheese soup with chorizo chips and croutons | 29 zł |
| Chłodnik z botwinki (330 ml)<br>Cold beetroot soup                                                   | 27 zł |
| Zupa dnia (330 ml)<br>Soup of the day (Monday to Friday)                                             | 22 zł |

## PRZYSTAWKI / STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tatar wołowy (100 g) z ogórkiem, cebulką, kaparami, marynowanymi grzybami, musztardą francuską i żółtkiem (160 g)<br>Classic beef tartare with egg yolk, pickles, onion, capers, marinated mushrooms and French mustard | 45 zł |
| Krewetki (5 szt) w śmietanie na białym winie z grzankami (3 szt)<br>Shrimps stewed in sourcream with white wine and croutons                                                                                            | 52 zł |
| Pierogi chinkali (4 szt) na kapuście grzybowej (300 g)<br>Chinkali dumplings on mushroom cabbage                                                                                                                        | 40 zł |
| Carpaccio na grzankach z rukolą, parmezanem i oliwą truflową (220 g)<br>Carpaccio on baguette with truffle oil, parmesan and rucola                                                                                     | 47 zł |

## SAŁATY / GREEN SALADS

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sałatka Cezar z kurczakiem, warzywami, serem emilgrana, grzankami i dip'em anchovies lub czosnkowym (400 g) | 49 zł |
| Cesar salad with grilled chicken, vegetables, emilgrana cheese, croutons and anchovies or garlic dip        |       |
| Sałatka z krewetkami, warzywami i sosem 1000 wysp (400 g)                                                   | 55 zł |
| Salad with shrimps, vegetables and Thousand Island dressing                                                 |       |
| Sałatka meksykańska z kurczakiem, fasolą, awokado i salsą pomidorową (400 g)                                | 52 zł |
| Mexican salad with chicken, beans, avocado and tomato salsa                                                 |       |

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ziemniaki z gziką (350 g)                                                                            | 35 zł |
| Boiled potatoes with regional cottage cheese                                                         |       |
| Kotlet warzywny z ciecierzycy (200 g) z ziemniakami z patelni i kapustą zasmażaną z grzybami (450 g) | 49 zł |
| Chickpea vegetable cutlet with skillet potatoes and sautéed cabbage with mushrooms                   |       |
| Gnocchi Verde z brokułami, bobem, zielonym groszkiem i jarmużem (400 g)                              | 49 zł |
| Gnocchi Verde with broccoli, broad beans, green peas and kale                                        |       |

## MAKARONY / PASTA

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spaghetti z polędwiczką wieprzową w sosie szpinakowym (400 g)            | 46 zł |
| Spaghetti with pork tenderloin in spinach sauce                          |       |
| Spaghetti serowe z szpinakiem, groszkiem i polędwiczką wieprzową (400 g) | 47 zł |
| Spaghetti with pork tenderloin and spinach in cheesy sauce               |       |
| Spaghetti w kremowym sosie pomidorowym z kurczakiem i chorizo (400 g)    | 48 zł |
| Spaghetti in creamy tomato sauce with chicken and chorizo                |       |

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Filet z łososia (130 g) na szpianku w śmietanie z soczewicą, fasolką szparagową z boczkiem i sosem bearnaise (450 g)<br>Salmon fillet on creamed spinach with lentils, green beans with bacon and bearnaise sauce                                                                                                | 72 zł  |
| Polędwiczka wieprzowa (150 g) z puree, buraczkami w ziołach, fasolką szparagową i kremowym sosem pieczeniowo-śmietanowy (450 g)<br>Pork tenderloin with potato puree, beets in herbs, green beans and creamy gravy sauce                                                                                         | 59 zł  |
| Stek z polędwicy wołowej (200 g) z frytkami stekowymi, warzywami gotowanymi i sosem pieprzowym (400 g)<br>Beef tenderloin with steak fries, boiled vegetables and pepper sauce                                                                                                                                   | 129 zł |
| Kaczka pieczona po Wielkopolsku z pyzami, modrą kapustą i sosem pieczeniowym<br>Roasted duck with steam buns, braised red cabbage and gravy                                                                                                                                                                      | 79 zł  |
| De volaille z chorizo i serkiem ziołowym(180 g) oraz z krokietami ziemniaczanymi, coleslawem z modrej kapusty, salsą z pomidorów i majonezem truflowym (400 g)<br>De volaille of chicken with chorizo and herb cheese and with potato croquettes, coleslaw with red cabbage, tomato salsa and truffle mayonnaise | 59 zł  |
| Pierś z kurczaka marynowana w ziołach (150 g) z frytkami, świeżymi warzywami i dip'em jogurtowym (450 g)<br>Herb marinated chicken breast with fries, fresh vegetables and yogurt dip                                                                                                                            | 55 zł  |
| Pierś z kurczaka (150 g) w sosie madras z ryżem, świeżymi warzywami i dip'em (450 g)<br>Chicken breast in madras sauce with rice, fresh vegetables and dip                                                                                                                                                       | 56 zł  |
| Burger wołowy (140 g) z bekonem, sałatą, pomidorem, ogórkiem, jalapeño sosem 1000 wysp oraz frytkami (400 g)<br>Beef burger with bacon, lettuce, tomato, cucumber, jalapeño, thousand Island dressing and fries                                                                                                  | 52 zł  |

Golonka (200 g) pieczona z warzywami w piwie z ziemniakami smażonymi 59 zł  
i sałatką z ogórków (450 g)  
Slow-roasted pork knuckle in beer with roasted vegetables, fried potatoes and a cucumber salad

**(do każdego dania poniżej do wyboru jeden dodatek skrobiowy i jeden dodatek warzywny)**

(To each dish bellow a vegetable and starch sides are included in the price of the set)

Kotlet schabowy panierowany z jajkiem sadzonym (150 g) 49 zł  
Breaded pork escalope with fried egg

Filet z kurczaka panierowany (150g) 49 zł  
Breaded chicken fillet

Dodatki skrobiowe (150 g)  
Starch sides :

Ziemniaki gotowane  
Boiled potatoes

Ziemniaki puree  
Potatoes puree

Frytki  
Fries

Dodatki warzywne (100 g)  
Vegetable sides:

Surówka z kapusty białej  
White cabbage salad

Buraczki tarte  
Grated beetroots

Mizeria  
Cucumber salad with sour cream

## DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z duszonymi wiśniami, kruszonką z bezy i lodami waniliowymi (220 g) 33 zł  
Chocolate fondant with homemade cherries in syrup, fruit, whipped cream and vanilla ice cream

Ciasto bananowe z owocami sezonowymi, bitą śmietaną i sosem czekoladowym (220 g) 30 zł  
Banana cake with seasonal fruits, whipped cream and chocolate sauce

Beza Pavlova z owocami sezonowymi, bitą śmietaną z mascarpone 30 zł  
i sosem owocowym (220 g)  
Pavlova with seasonal fruit, mascarpone whipped cream and fruit sauce

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną 30 zł  
Ice cream sundae with fruit and whipped cream