

Lukrecja

RESTAURACJA



Kuchnia lokalna Local cuisine	Dania pikantne Spicy dishes	Bez glutenu Gluten free	
Dania organiczne Organic dishes	Dania wegetariańskie Vegetarian dishes		
Nie wykorzystujemy ryb gatunków zagrożonych do dań w karcie menu We do not use endangered fish for dishes in the menu			
Wykaz składników gotowych potraw dostępny u kelnera The list of ingredients for ready meals is available from the waiter			
Produkty mogą zawierać gluten/Dania rybne mogą zawierać ości Lista alergenów dostępna u kelnera Products may contain gluten/Fish dishes may contain bones/List of allergens available in the menu card			

DODATKI

SIDES

Panierowany ser camembert (80g) Fried camembert cheese	14,00zł
* Opcjonalnie żurawina * Optional cranberry	3,00zł
Ziemniaki opiekane + dowolny sos (150g) Roasted potatoes + any sauce	15,00zł
Frytki klasyczne + dowolny sos (150g) Classic fries + any sauce	15,00zł
Krańki cebulowe + dowolny sos (150g) Onion rings + any sauce	16,00zł
Papryczki jalapeno z serkiem śmietankowym w chrupiącej panierce (150g) Jalapeno peppers with cream cheese in a crispy coating	16,00zł
Surówka / mix салат ze świeżymi warzywami (150g) Salad / salad mix with fresh vegetables	14,00zł
* Zapytaj o dostępność * Ask for availability	

PRZYSTAWKI

STARTERS

Krewetki z patelni Fried shrimps Smażone krewetki 8 szt, w sosie winno-maślanym/świeże chili i kolendra/limonka grzanki czosnkowe Fried prawns 8 pcs, in a wine-butter sauce/fresh chili and coriander/lime/garlic croutons 2,4,7,12	61,00zł
Tatar wołowy z kurkami Beef tartare with chanterelles Połędwica wołowa 100 g/cebula/kurki/ogórek konserwowy/szczypiorek z lubczykiem/pieczyno *na życzenie gości żółtko jajka Beef 100 g/onion/chanterelles/pickled cucumber/chives with lovage/bread *egg yolk at the request of guests 1,2,10,12	44,00zł
Skrzydełka w sosie słodko – pikantnym (8 szt.) Wings in sweet and spicy sauce (8 pcs) 1,6,8,9,10,11	28,00zł
Deska chrupiących przystawek (dla 2-3 osób) A board of crispy starters (for 2-3 people) Nuggetsy 4 szt 120 g/krańki cebulowe 4 szt/skrzydełka z kurczaka 4 szt/ser panierowany 4 szt frytki 200 g/sos chilli pikantny/sos czosnkowo – ziołowy/warzywa Nuggets 4 pcs 120 g/onion rings 4 pcs/chicken wings 4 pcs/breaded cheese 4 pcs/fries 200 g spicy chili sauce/garlic and herb sauce/vegetables 2,4,7,12	69,00zł
Deska wędlin i serów (dla 2- 3 osób) A board of cold cuts and cheeses 500g (for 2-3 people) Szynka parmeńska/ser lazur/smalec własnej roboty/sos cumberland/ogórek kiszony domowy pasztet/salami/kabanosy/ser camembert/ser salami/ser wędzony/pieczyno Parma ham/blue cheese/homemade lard/cumberland sauce/pickled cucumber homemade pate/salami/kabanos sausages/camembert cheese/salami and smoked cheese/bread 6,7,8	129,00zł

ZUPY

SOUPS

Zupa tajska (350ml) Thai soup Zupa orientalna, o smaku kwaskowo-pikantnym, z wyczuwalnym aromatem ryb i cytrusów Krewetki 3 szt/kurczak 80 g/ryż jaśminowy/świeża kolendra Oriental soup, with a sour and spicy flavor, with a noticeable aroma of fish and citrus Shrimps 3 pcs/chicken 80 g/jasmine rice/fresh coriander 2,4,6,7,9,12	32,00zł
Tradycyjny rosół (330ml) Traditional chicken soup with noodles Rosół na kurze zagrodowej/makaron vermicelli/marchew/natka pietruszki Chicken soup from farm hen/vermicelli pasta/vegetables 30 g 1,9	19,00zł
Zupa gulaszowa (330ml) Goulash soup mięso wieprzowo-wołowe/warzywa/pieczyno pork and beef/vegetables/ bread 1,3,5,7,8	27,00zł

SALATY

SALADS

Sałata z grillowaną wołowiną Lettuce with grilled beef Plastry wołowiny 130 g/szpinak/parmezan/pomidorki cherry/plastry pomarańczy/malinowy vinaigrette Beef slices 130 g/spinach/parmesan/cherry tomatoes/orange slices/raspberry vinaigrette 1,7,10,12	46,00zł
Sałata z łososiem Lettuce with salmon Łosoś 100 g/mix салат/gruszka marynowana/kapary/cebula marynowana/vinaigrette Salmon 100 g/mix of salad/marinated pear/capers/marinated onion/vinaigrette 4,9,8,10	44,00zł
Sałata cesar Caesar salad Sałata rzymska/grillowana pierś z kurczaka 120g/pomidorki cherry/grzanki ziołowe parmezan/kremowy dressing z anchois Roman salad/grilled chicken breast 120g/cherry tomatoes/herbal croutons/parmesan/creamy dressing with anchovies 1,4,7,9,10	42,00zł
Sałata grecka Greek Salad Mix салат/papryka/oliwki/czerwona cebula/pomidorki cherry/ogórek/ser solankowy/sos vinaigrette/grzanki czosnkowe Mix of salad/peppers/olives/red onion/cherry tomatoes/cucumber/brine cheese/vinaigrette sauce/garlic croutons 1,7,9,10,12	35,00zł



DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Schab z kością Pork loin with bone Schab z kością 180 g/ziemniaki z wody z koperkiem/młoda kapusta Pork loin with bone 180 g/potatoes with dill/young cabbage 1,3,7	52,00zł
Policzki wołowe z puree z batata Beef cheeks with sweet potato puree Policzki wołowe 150 g/warzywa korzenne na maśle tymiankowym/sos winno- maślany Beef cheeks 150 g/Root vegetables in thyme butter/wine-butter sauce 1,6,9	64,00zł
Stek wołowy Beef steak Połędwica wołowa 200 g/warzywa grillowane/ziemniaki opiekane/sos pieprzowy Beef tenderloin 200 g/grilled vegetables/roasted potatoes/pepper sauce 7,9,10	89,00zł
Stek t-bone 400 g T-bone steak 400g Masło ziołowe/ziemniaki konfitowane/sałatka z marynowanej dyni i granatu Herb butter/confit potatoes/marinated pumpkin and pomegranate salad 7,9	149,00zł
Żeberka wieprzowe w sosie barbecue Pork ribs in barbecue sauce Żeberka wieprzowe 350 g/rosti ziemniaczane/coleslaw Pork ribs 350 g/potato rosti/coleslaw 1,3,7,9	52,00zł
Pierś z kurczaka zapiekana w cieście filo Chicken breast baked in filo pastry Pierś z kurczaka 150g/cheddar/mascarpone/młode ziemniaki opiekane/letnia sałatka z sosem winegret pietruszkowym Chicken breast 150g/cheddar/mascarpone/roasted new potatoes/summer salad with parsley vinaigrette 1,3,7	42,00zł
Stek z selera w sosie cafe de Paris Celery steak in café de Paris sauce Seler zapiekany w miodzie/sałatka z granatem Celery baked in honey/salad with pomegranate 1,7,9,10,11	34,00zł
Pstrąg w całości 350g Whole trout 350g Ziemniaki konfitowane/dziki brokuł Confit potatoes / wild broccoli 4,7	64,00zł
Filet z sandacza Zander fillet Sandacz 150 g/pieczone bataty/pieczone warzywa Zander 150 g/baked sweet potatoes/baked vegetables 4,7	54,00zł
Makaron z krewetkami w sosie winno maślanym Pasta with prawns in wine-butter sauce Makaron tagliatelle/krewetki 6 szt/chilli/kolendra/pomidorki cherry/cebula Pasta tagliatelle/6 prawns/chili/coriander/cherry tomatoes/onion 1,2,4,7,9,10,12	49,00zł
Wegetariański makaron z warzywami i oliwą truflową Vegetarian pasta with vegetables and truffle oil Makaron tagliatelle/cukinia/cebula czerwona/pomidorki cherry i suszone/oliwa truflowa Pasta tagliatelle/zucchini/red onion/cherry tomatoes/dried tomatoes/truffle oil 1,3,5,8	33,00zł
Pierogi domowej roboty (7 szt) Homemade dumplings (7 pcs) Z serem i ziemniakami/z mięsem/z kapustą i grzybami Cottage cheese and potatoes/meat/with cabbage and mushrooms 1,3,7,4	39,00zł





BURGERY

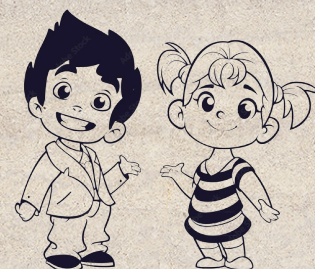
BURGERS

- Burger z szarpaną wieprzowiną** 41,00zł
Pulled pork burger
Bułka maślana/szarpana wieprzowina 180 g/sałata karbowana/pomidor/ogórek/grillowane pieczarki/grillowana cebula/frytki steakhouse/sałatka coleslaw/sos serowy
Butter bun/pulled pork 180 g/curly lettuce/cucumber/grilled mushrooms/grilled onion steakhouse fries/coleslaw salad/cheese sauce
1,3,7,6,9,11
- Burger camembert** 42,00zł
Beef camembert
Bułka maślana/kotlet wołowy 200 g//bekon/sos/sałata/pomidor/ogórek konserwowy/cebula czerwona/panierowany ser camembert/rukola/frytki steakhouse/sałatka coleslaw
Butter bun/beef patty 200 g/bacon/sauce/lettuce/tomato/pickled cucumber/red onion fried camembert cheese/arugula/steakhouse fries/coleslaw salad
1,3,7,11
- Burger jalapeno** 42,00zł
Jalapeno Burger
Bułka maślana/kotlet wołowy 200 g/sałata karbowana/cebula/jalapeno/sos louisjana/majonez/ser mozarella/frytki steakhouse/sałatka coleslaw
Butter bun/beef patty 200 g/curly lettuce/onion/jalapeno/Louisiana sauce/mayonnaise/mozzarella cheese steakhouse fries/coleslaw salad
1,3,7,11
- *dodatkowa porcja mięsa wołowego** 19,00zł
*additional portion of beef patty
- Burger z kurczakiem** 39,00zł
Chicken Burger
Bułka maślana/panierowany kurczak 180 g/sałata/pomidor/krażki cebulowe/sos frytki steakhouse/sałatka coleslaw
Butter bun/breaded chicken 180 g/lettuce/tomato/onion rings/sauce/steakhouse fries/coleslaw salad
1,3,7,11
- Burger wegetariański** 36,00zł
Vege Burger
Bułka maślana/kotlet z roślinnego mięsa konopnego 150 g/sos czosnkowy/sałata/pomidor ogórek konserwowy/cebula czerwona/kiełki słonecznika/frytki steakhouse/sałatka coleslaw
Butter bun/vegetable hemp meat patty 150g/garlic sauce/lettuce/tomato/pickled cucumber/red onion sunflower sprouts/steakhouse fries/coleslaw salad
1,3,7,11
- Dobierz dowolny sos** 4,00zł
Choose any sauce you like
Ketchup/majonez/musztarda/bbq/sos salsa/sweet chilli/czosnkowo-ziolowy
Ketchup/mayonnaise/mustard/BBQ/salsa sauce/sweet chili/garlic and herbal
3,7,9,10,11

MENU DLA DZIECI

MENU FOR KIDS

- Rosolek** 12,00zł
Chicken soup
1,9
- Mini burger z chrupiącym kurczakiem** 29,00zł
A mini burger with crispy chicken
Filet z kurczaka 120 g/frytki/ketchup
Chicken fillet 120 g/fries/ketchup
1,3,7,11
- Spaghetti z sosem pomidorowym** 24,00zł
Spaghetti with tomato sauce
1,3,9
- Chrupiące kurczaczki** 27,00zł
Chicken strips
Panierowane kawałki kurczaka 120g frytki/ogórek
Breaded chicken pieces 120g/fries/fresh cucumber
1,3,7
- Naleśniki z serem** 24,00zł
Pancakes with sweet cheese
polewa czekoladowa/kruszonka z bezy
sezonowe owoce
chocolate glaze/meringue crumble
seasonal fruit
1,3,7
- Deserek lodowy** 8,00zł
Ice cream dessert
Gałka lodów w posypce serwowana w wafelku
A scoop of ice cream in sprinkles served in a waffle
1,3,7,9



Menu dziecięce przygotowywane jest tylko i wyłącznie dla dzieci
Kids menu is prepared only for the youngest



DESERY

DESSERTS

- Beza z mussem truskawkowym podana z gałką lodów o smaku pistacji** 27,00zł
Meringue with strawberry mousse and a scoop of pistachio ice cream
1,3,7,9
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów o smaku czarnego kokosa** 26,00zł
Warm apple pie a scoop of black coconut ice cream
1,3,7,9
- Lody waniliowe z polewą z białej czekolady i kruszonką z ciasteczek amaretti (3 kulki)** 18,00zł
Vanilla ice cream with white chocolate and amaretti cookies (3 scoops)
3,7,9
- Ciasto domowe** 14,00zł
Homemade cake
zapytaj kelnera o dostępność
ask the waiter about availability

HERBATY

TEA

- Eilees (350ml)** 14,00zł
assam/earl grey/zielona słońce azji/owoce lata/ziolowy ogród
- Kamille (350ml)** 16,00zł
suszone, drobno cięte kwiaty rumianku
- Pfefferminze (350ml)** 16,00zł
drobno cięte liście mięty pieprzowej
- Rooibos vanille (350ml)** 16,00zł
bezkofeinowy południowo-afrykański czerwony krzew z aromatem wanilii
- Diamont Vita Orange (350ml)** 16,00zł
orzeźwiający mix jabłka, hibiskusa, płatków dzikiej róży i pomarańczy

Większość naszych herbat posiada certyfikat Fairtrade, czyli Sprawiedliwego Handlu, co oznacza, że pochodzi ona z plantacji, na których stosuje się tradycyjne metody upraw, a ludzie, którzy pracują przy jej powstawaniu, są uczciwie traktowani i wynagradzani.



KAWY

COFFEE

- Latte macchiato (300ml)** 16,00zł
- Espresso (40ml)** 12,00zł
- Espresso doppio (80 ml)** 16,00zł
- Cappuccino (170ml)** 14,00zł
- Americano (160ml)** 12,00zł
- Kawa z mlekiem (160ml)** 14,00zł



ALKOHOLE

ALCOHOLS

WHISKY	50ml	0,5l	0,7l	KONIAK (50ml)	50ml	WÓDKA	0,5l	LIKIER (50ml)	RUM (50ml)	APERITIF/VERMUT (50ml)				
Whiskey Smokehead	42zł			Hennessy	26zł	14zł	Finlandia	140zł	Jagermeister	19zł	Bacardi superior	17zł	Campari bitter	19zł
Johny Walker Black	24zł	310zł		GIN (50ml)		18zł	Chopin Rye	210zł	Cointreau	17zł	TEQUILA (50ml)		Martini bianco	19zł
Johny Walker Red	18zł			Hendrik's	27zł	21zł	Chopin Potato	280zł	Bailey's	17zł	Sierra reposado	20zł		
Chivas Regal	24zł	310zł		Seagram's	17zł	12zł	Starowiejska	120zł	Malibu	17zł	Tequila silver	19zł		
Jack Daniels	24zł	250zł				14zł	Cytrynówka	140zł						
Ballantines Finest	22zł	170zł												

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS/SODAS

- Woda w karafce (1,5l)** 15,00zł
cytryna/mięta
- Sok w karafce (1,5l)** 19,00zł
jabłkowy/pomarańczowy
- Soki świeżo wyciskane (300ml)** 21,00zł
Pomarańcza/grejpfrut - solo lub mieszany
- Pepsi/Pepsi Max (200ml)** 10,00zł
Mirinda/7UP/Tonic
- Soki toma (200ml)** 10,00zł
Pomarańcza/jabłko/porzeczka
- Woda Krystaliczne Źródło (300ml)** 10,00zł
gazowana/niegazowana



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Virgin Mohito (400ml)** 19,00zł
Cukier brązowy/mięta/limonka/7 up/woda gazowana
- Aperol Spritz bezalkoholowy** 21,00zł
Bezalkoholowy Aperol/bezalkoholowe prosecco/woda gazowana/pomarańcza
- Hugo Spritz bezalkoholowy** 21,00zł
Bezalkoholowe prosecco/syrop czarny bez/woda gazowana/limonka



PIWA REGIONALNE

REGIONAL BEERS

- Nadbużańskie (0,5l)** 19,00zł
Filtrowane/niefiltrowane/cytrusowy pils
- Browar Huzar (0,5l)** 19,00zł
Ogniem i mieczem/Dzikię pola/Na jasnym

PIWA BECZKOWE

DRAFT BEER

- Kozel czeski z beczki** 0,3l 0,5l
13,00zł 15,00zł



PIWA BUTELKOWE 0,5l

BOTTLED BEER

- Książęce Ipa** 15,00zł
Książęce Czerwony lager 15,00zł
- Książęce Złote pszeniczne** 15,00zł
Książęce Ciemne łagodne 15,00zł
- Pilsner Urquell** 18,00zł
Kozel ciemny 15,00zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEERS

- Piwo lech bezalkoholowe (0,33l)** 12,00zł
*Zapytaj o dostępne smaki



KOKTAJLE ALKOHOLOWE

DRINKS

- Aperol Spritz** 31,00zł
Prosecco/aperol/woda gazowana/pomarańcza
- Hugo Spritz** 31,00zł
Prosecco/syrop czarny bez/woda gazowana/limonka
- Margarita** 31,00zł
Tequila/cointreau/sok z limonki
- Mojito** 31,00zł
Biały rum/limonka/cukier trzcinowy/mięta/woda gazowana
- Cuba Libre** 31,00zł
Biały rum / pepsi / sok z limonki
- Old fashioned** 32,00zł
Whiskey/syrop cukrowy/angustura bitters

