

# Lukrecja

## RESTAURACJA



Kuchnia lokalna Dania pikantne Bez glutenu   
 Local cuisine Spicy dishes Gluten free

Dania organiczne Dania wegetariańskie   
 Organic dishes 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

## ZUPY

SOUPS



- Zupa tajska (350ml)** 34,-  
 Thai soup  
 Krewetki 3szt/kurczak 80g/makaron ryżowy/mleczko kokosowe/pasta tom kha/ pasta tom yum/liść kaffiru/grzyby shitake/trawa cytrynowa/zest z limonki/świeże chilli/kolendra Prawns 3pc/chicken 80g/rice noodles/coconut milk/tom kha paste/tom yum paste/kaffir lime leaf/shitake mushrooms/lemongrass/lime zest/fresh chili/coriander/  
 2,6,7,9,12
- Rosół (350ml)** 22,-  
 Chicken noodle soup  
 Rosół z wielu mięs/makaron spechle/marchewka/oliwa pietruszkowa  
 Chicken broth made from assorted meats/spätzle pasta/carrot/parsley oil  
 1,3,7,9,12
- Gulaszowa (350ml)** 29,-  
 Goulash soup  
 Z pieczonymi ziemniakami  
 with baked potatoes  
 1,7,12

## PRZYSTAWKI

STARTERS

- Krewetki w panko z serkiem wasabi** 44,-  
 Panko prawns with wasabi cream  
 Krewetki 4szt/panko/serek z wasabi/rukola/sos chilli-mango  
 Prawns 4 pcs/panco/cream cheese with wasabi/arugula/mango-chilli sauce  
 1,2,3,12
- Tatar wołowy** 46,-  
 Beef tartare  
 Wołowina 100 g/majonez sriracha/pikle/jajko przepiórcze/pieczycwo  
 Beef tenderloin 100 g/sriracha mayo/pickled cucumbers/quail egg/bread  
 3,7,10,12
- Deska wędlin dla dwóch osób** 130,-  
 Meat charcuterie board for two people  
 Wyselekcjonowane wędliny/pikle/smalczyk/musztarda/ćwikła/chrzan/pieczycwo  
 Selected cold cuts/pickles/lard spread/mustard/beetroot&horseradish/horseradish/bread  
 1,11



## SALATY

SALADS

- Salata ceszar** 47,-  
 Caesar salad  
 Salata rzymska/grillowana pierś z kurczaka 120g/kapary/dressing anchois-cytrynowy/parmezan/grzanki czosnkowo-ziolowe  
 Roman salad/grilled chicken breast 120g/capers/anchois-lemon dressing/parmesan/garlic-herb baguette slices  
 1,3,7,9,12
- Salata z pieczonym batatem lub półgęskiem wędzonym** 45 -, / 49 -,  
 Salad with baked sweet potato  
 Mix salat/burrata/jajko poche/dressing ziolowy  
 Mix of salad/burrata/poche egg/herb dressing  
 7,9,11



## PIZZA 32 cm

PIZZA

- Margarita** 41,-  
 Margharita  
 Sos pomidorowy/ser/oregano  
 Tomato sauce/cheese/oregano  
 1,6,9,11
- Capriciosa** 45,-  
 Capriciosa  
 Sos pomidorowy/ser/szynka/pieczarki/oregano  
 Tomato sauce/cheese/ham/mushrooms/oregano  
 1,6,9,11,12
- Pepperoni** 45,-  
 Pepperoni  
 Sos pomidorowy/ser/salami pepperoni/oregano  
 Tomato sauce/cheese/pepperoni/oregano  
 1,6,9,11,12
- Dobierz dowolny sos** 4,-  
 Choose any sauce you like  
 pomidorowy/czosnkowo-ziolowy  
 tomato/garlic and herbal  
 3,7,9,10,11



## DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

- Schab z kością w panko** 65,-  
 Bone-in pork chop in panco  
 Schab 250g/ziemniaki z ogniska/skwarki/prazona cebula/mizeria  
 Pork 250g/baked potatoes/bacon cracklings/crispy fried onion/cucumber salad in sour cream  
 1,3,6,12
- Pierś z kurczaka supreme** 61,-  
 Chicken breast supreme  
 Filet z kurczaka kukurydzianego z kością 180g/pieczony batat/warzywa korzenne  
 Corn chicken breast with bone 180g/baked sweet potato/root vegetables  
 1,7,8,11
- Filet z suma** 69,-  
 Catfish fillet  
 Filet z suma 150g/puree pietruszkowe/pieprznik jadalny/sos rakowy/mini warzywa  
 Catfish 150g/parsley purée/chanterelle mushrooms/crayfish sauce/baby vegetables  
 4,6,7,12
- Makaron z krewetkami** 52,-  
 Pasta with prawns  
 Tagliatelle z sepią/krewetki 7szt/chilli/kolendra/sos winno-maślany  
 Squid ink tagliatelle/prawns 7pc/chilli/coriander/white wine-butter sauce  
 1,3,6,7,11
- Steki z bocznika** 49,-  
 Oyster mushrooms steaks  
 Puree ziemniaczane/kremowy sos grzybowy  
 Mashed potatoes/creamy mushroom sauce  
 1,3,6,7,12
- Burger camembert** 48,-  
 Camembert burger  
 Bułka maślana/kotlet wołowy 200 g/bekon/sos/salata/pomidor/ogórek konserwowy/cebula czerwona/panierowany ser camembert/rukola/frytki steakhouse/coleslaw  
 Butter bun/beef patty 200 g/bacon/sauce/lettuce/tomato/pickled cucumber/red onion fried camembert cheese/arugula/steakhouse fries/coleslaw salad  
 1,6,8,10,12

## DODATKI

SIDES

- Frytki klasyczne + dowolny sos (150g)** 12,-  
 Classic fries + sauce of your choice (150g)  
 1
- Frytki z batata + dowolny sos (150g)** 19,-  
 Sweet potato fries + sauce of your choice (150g)  
 1
- Surówka sezonowa (150g)** 10,-  
 Fresh seasonal salad (150g)  
 10

## AUTORSKIE PIEROGI DOMOWEJ ROBOTY

SIGNATURE HOMEMADE DUMPLINGS



- Pierogi kresowe 7 szt** 39,-  
 Borderland dumplings  
 Tarte ziemniaki/boczek/oliwa koperkowa  
 Potatoes/cheese/dill olive oil  
 1,3,7
- Pierogi z gęsiną 7 szt** 42,-  
 Goose dumplings  
 Gęsina/okrasa z cebulki  
 Goose meat/onion lard  
 1,3,9
- Pierogi bilgorajskie 7 szt** 39,-  
 Bilgoraj-style dumplings  
 Kasza gryczana/ser/okrasa z cebulki  
 Buckwheat/cheese/onion lard  
 1,3,7
- Mix pierogów 9 szt** 40,-  
 Mix dumplings  
 Bilgorajskie 3 szt/kresowe 3 szt/z gęsiną 3 szt  
 Borderland 3pc/bilgoraj-style 3pc/goose meat 3pc  
 1,3,7,9



## MENU DLA DZIECI

MENU FOR KIDS

<b>Rosółek</b> Chicken soup 1.9	12,-
<b>Chrupiące kurczaczki</b> Chicken strips Panierowane kawałki kurczaka 120g/frytki/ogórek Breaded chicken pieces 120g/fries/fresh cucumber 1.3.7	31,-
<b>Gofr 1szt</b> Waffle 1pc Bita śmietana/polewa czekoladowa lub truskawkowa Whipped cream/chocolate or strawberry sauce 1.3.7	18,-
<b>Pucharek lodowy</b> Ice cream sundae 2 gałki lodów z posypką Two scoops of ice cream with sprinkles 1.3.7.9	14,-



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

## HERBATY

TEA

<b>Eilees (350ml)</b> Assam/earl grey/zielona słońce azji/owoce lata/ziolowy ogród	15,-
<b>Kamille (350ml)</b> Suszone, drobno cięte kwiaty rumianku	16,-
<b>Pfefferminze (350ml)</b> Drobno cięte liście mięty pieprzowej	16,-
<b>Rooibos vanille (350ml)</b> Bezkofeinowy południowo-afrykański czerwony krzew z aromatem wanilii	16,-
<b>Diamont Vita Orange (350ml)</b> Orzeźwiający mix jabłka, hibiskusa, płatków dzikiej róży i pomarańczy	16,-

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

<b>Latte macchiato (300ml)</b>	18,-
<b>Espresso (40ml)</b>	14,-
<b>Espresso doppio (80 ml)</b>	18,-
<b>Cappuccino (170ml)</b>	16,-
<b>Americano (160ml)</b>	14,-
<b>Flat white (160ml)</b>	16,-



## DESERY

DESSERTS

Desery dostępne w gablocie.  
Zapytaj kelnera o dostępne propozycje.

Desserts in the sweet display.  
Ask our staff for details.

## NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS/SODAS

<b>Woda w karafce (1l)</b> cytryna/mięta	16,-	<b>Coca-Cola/Coca-Cola zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic (250ml)</b>	11,-
<b>Sok w karafce (1l)</b> jabłkowy/pomarańczowy	20,-	<b>Woda Kropla Beskidu (330ml)</b> niegazowana	11,-
<b>Soki świeżo wyciskane (300ml)</b> Pomarańcza/grejpfrut – solo lub mieszany	25,-	<b>Woda Kropla Delice (330ml)</b> gazowana	11,-
<b>Sok cappy (250ml)</b> Pomarańcza/jabłko/multiwitamina	11,-		



## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

<b>Virgin Mohito (400ml)</b> Cukier brązowy/mięta/limonka/sprite/woda gazowana	21,-
<b>Aperol Spritz bezalkoholowy</b> Bezalkoholowy Aperol/bezalkoholowe prosecco/woda gazowana/pomarańcza	23,-
<b>Hugo Spritz bezalkoholowy</b> Bezalkoholowe prosecco/syrop czarny bez/woda gazowana/limonka	23,-



## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

DRINKS

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco/aperol/woda gazowana/pomarańcza	34,-	<b>Mojito</b> Biały rum/limonka/cukier trzcinowy/mięta/woda gazowana	32,-
<b>Hugo Spritz</b> Prosecco/syrop czarny bez/woda gazowana/limonka	34,-	<b>Cuba Libre</b> Biały rum/coca-cola/sok z limonki	32,-
<b>Margarita</b> Tequilla/cointreau/sok z limonki	31,-	<b>Whisky sour</b> Whisky/syrop cukrowy/angustura bitters/białko jaja/sok z cytryny	34,-



<b>Nadbużańskie (0,5l)</b> Zapytaj o dostępność	23,-
--	------

## PIWA REGIONALNE

REGIONAL BEERS

<b>Kozel czeski z heczki</b>	14,-	0,5l	16,-
------------------------------	------	------	------



<b>Książęce Ipa</b>	16,-	<b>Książęce Czerwony lager</b>	16,-
<b>Książęce Złote pszeniczne</b>	16,-	<b>Książęce Ciemne łagodne</b>	16,-
<b>Pilsner Urquell</b>	20,-	<b>Kozel ciemny</b>	16,-
<b>Stella (0,3l)</b>	16,-	<b>Beck's (0,3l)</b>	16,-

## PIWA BECZKOWE

DRAFT BEER

## PIWA BUTELKOWE 0,5l

BOTTLED BEER

## PIWA BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEERS

<b>Lech (0,33l)</b> *Zapytaj o dostępne smaki	14,-	<b>Nadbużańskie regionalne (0,5l)</b>	18,-
--	------	---------------------------------------	------

## ALKOHOLE

ALCOHOLS



	50ml	0,5l	0,7l
<b>WHISKY 40%</b>			
Jack Daniel's gentleman	42,-		
Johny Walker Black	24,-		310,-
Johny Walker Red	19,-		250,-
Chivas Regal	29,-		390,-
Jack Daniels	25,-	260,-	
Ballantines Finest	22,-	210,-	
<b>WÓDKA 40%</b>			
Finlandia	18,-	160,-	230,-
Chopin Rye	20,-	220,-	
Chopin Potato	21,-	230,-	
Stumbras	18,-	160,-	
Cytrynowka	18,-	160,-	
<b>LIKIERY</b>			
Jagermeister 35%	19,-		
Cointreau 40%	19,-		
Bailey's 17%	19,-		
Malibu 21%	19,-		
<b>KONIAK 40%</b>			
Hennesy	26,-		
<b>GIN 41%</b>			
Hendrick's	27,-		
Seagram's	21,-		
<b>RUM 40%</b>			
Bacardi superior	21,-		
<b>TEQUILA</b>			
Sierra reposado 38%	21,-		
Tequila silver 40%	19,-		
<b>APERITIF</b>			
Martini bianco 15%	21,-		

