

SZEF KUCHNI *poleca*



ZUPA

Krem z białych warzyw
z kluseczkami
szpinakowymi. 26 zł



DANIE

Staropolski bigos
z pszennym rogałem
własnego wypieku. 36 zł



PIZZA

Specjał z pieca:

sos śmietanowy,
mozzarella,
camembert,
czerwona cebula,
boczek,
serek górski,
żurawina. 59 zł



KOLOROWA SŁODYCZ

Trójkolorowa galaretka
z bitą śmietaną. 16 zł



CZAPKA BŁAZNA

Deser z kremem
śmietanowym
i malinami 28 zł



SEROWY OBŁOCZEK

Puszysty sernik
z brzoskwiniami. 21 zł



BeTon

Gorzko-słodki drink
• 40 ml Becherovki,
• 100 ml toniku Schweppes,
• sok z cytryny. 30 zł

POBIERZ APLIKACJĘ
I ODBIERZ SWOJĄ
PIERWSZĄ
NAGRODĘ
GRATIS!





Specjalność Naszej Oberży

Tyle jadła i dobroci nie widziały Twoje oczy.

Wszelkie ptactwo i zwierzyna:

żebra, nogi, piersi, skrzydła - przyprawione jak kto woli.

Ostro, słodko i łagodnie, więc już zaraz popuść spodnie.

Moc dodatków Cię zaskoczy mnóstwo warzyw i owoców,
w wielkiej tacy ułożone.

Zawiąż chustę i do dzieła, wszak to uczta jest w Oberży.

Grzesz obżarstwem, przepij winem,
boś Ty dzisiaj naszym królem.

Przystawki

Złoto Bacy

Ser górski grillowany w boczku z żurawiną (2 szt.) 26



Złote szable

Ciasto wypiekane w piecu opalonym drewnem z dodatkiem oliwy z oliwek i parmezanu 28

Chrupidło Zduna

Chlebek z pieca opalanego drewnem podany ze smarowidłem z fasoli i masłem czosnkowym 19

Salatka

Micha Mnicha

Salata z serem sałatkowym lub grillowanym kurczakiem, sałata lodowa, rukola, pomidory koktajlowe, papryka, ogórek, oliwki, cebula, sos winegret, bułka własnego wypieku (410 g) 42

Polewki

Eliksir Medyka

Krem czosnkowy zabieleny z grzankami (300 ml) 26



Brzuszek Łasuszek

Rosółek z wołowiny i młodego kurczaka z makaronem lub ryżem (300 ml) 26

Rycerska Pychotka

Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem (300 ml) 26

Mała Złośnica

Kwaśnica z wkładką wieprzową i ziemniakami (600 ml) 32

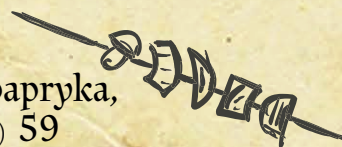
Przelana Krew Kochanka

Barszcz czerwony ze swojskimi uszkami mięsnymi (300 ml) 28

Dania Bractwa Rycerskiego

Szubienica Skazańca

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej (220 g), boczek, cebula, papryka, czosnek pieczony (150 g), sosy (40 g), pieczone ziemniaki (200 g) 59



Danie Oberżysty

Schabowy z kością (270 g), kapusta zasmażana (200 g), ziemniaki gotowane (200 g) 56



Połów Starego Rybaka

Pstrąg grillowany nadziewany warzywami (1 szt.), bukiet warzyw gotowanych (150 g), ryż biały (150 g) 67



Buława Hetmana

Golonko z kością pieczone (1 szt.), kapusta zasmażana (250 g), bułka własnego wypieku, musztarda (50 g), sos chrzanowy (50 g) 79



Order Rycerza

Pierś z kurczaka panierowana (150 g), mizeria (150 g), frytki (150 g) 47

Zagrycha dwóch Giermków (dla 2 osób)

Krażki cebulowe (200 g), chlebki z salami (4 szt), paluszki serowe (5 szt), nuggetsy z kurczaka (4 szt), ogórki kiszone (100 g), sos czosnkowy, sos BBQ 49

No Cóż Ziemniaki

Smażone ziemniaki (250 g) cebula, boczek, jajko sadzone (1 szt.) i mleko zsiadłe (200 g) 38



Sekret Zielarki

Makaron penne (100 g) z grillowanym kurczakiem (150 g) **lub** pomidorkami  koktajlowymi (150 g), świeży szpinak (30 g), cebula, czosnek, parmezan, śmietana 45

Duch Białej Damy

Naleśniki z **nutella**  lub z dżemem  (2 szt.) 28

Królewski Dasibrzuch

Jadło dla 4-6 osób (4200 g)

Zmysłowa podróż przez różnorodne mięsa i tradycyjne dodatki. Wieprzowina, drób, ręcznie lepiące pierożki, kolorowe warzywa i aromatyczne dodatki odsłaniają zapachy dawnych czasów i ożywiają ducha wsi i dworskich uczt. To więcej niż danie - to podróż przez wyjątkowe smaki staropolskiej kuchni. 429

Golonko wieprzowe z kością (1 szt.),
kotlet schabowy z kością (2 szt.),
szaszłyk z polędwiczki wieprzowej (2 szt.),
polędwiczki drobiowe w płatkach (4 szt.),
grillowany filec z kurczaka (2 szt.),
pierogi ruskie (5 szt.),

pierogi z mięsem (5 szt.),
zapiékane talarki i ćwiartki ziemniaczane,
kapusta zasmażana,
bukiet sałat,
sos chrzanowy,
sos pikantny.

Swojskie Pierogi

Talerz Wielkiego Mistrza

Swojskie pierogi do wyboru:

z mięsem / ze szpinakiem i parmezanem  / ruskie  (8 szt.) 38



Sakiewki Pełne słodczy

Swojskie pierogi z truskawkami, masłem i cukrem (8 szt.) 38

Burgery

Wołowy

Soczysta wołowina (250 g), bułka własnego wypieku, boczek, ser Gouda, pomidor, ogórek konserwowy, rukola, cebula czerwona, domowy sos - łagodny lub pikantny, majonez 63

Drobiowy

Grillowany filec z kurczaka (150 g), bułka własnego wypieku, boczek, ser Gouda, pomidor, ogórek konserwowy, sałata lodowa, cebula czerwona, domowy sos - łagodny lub pikantny, majonez 59

Wegetariański

Kotlet roślinny (113 g), bułka własnego wypieku, ser Gouda, pomidor, ogórek konserwowy, szpinak świeży, cebula czerwona, domowy sos - łagodny lub pikantny, majonez 63

Desery

Klejnoty Królowej Anny

Swojska szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną (220 g) 29

Oziebły Rycerz

Puchar lodów waniliowych (3 gałki) z bitą śmietaną i polewą truskawkową (250 g) 34

Surówki

Buraczki tarte (150 g) 12

Mizeria (150 g) 12

Ogórki kiszone (150 g) 12

Bukiet warzyw gotowanych (150 g) 12

Kapusta zasmażana (150 g) 12

Bukiet sałat z dressingiem jogurtowo-
ziołowym (150 g) 16

Dodatki

Frytki (150 g) 14

Ryż biały (150 g) 10

Ziemniaki gotowane (200 g) 10

Krażki cebulowe (120 g) 14

Napoje

Americano 200 ml 12

Espresso 50 ml 12

Espresso Doppio 100 ml 15

Cappuccino 250 ml 14

Flat White 250 ml 16

Latte 250 ml 16

Latte Macchiato 250 ml 18

Kawa z syropem karmelowym i bitą śmietaną 250 ml 24

Ice Coffee 250 ml 28

Gorąca czekolada z gałką lodów 150 ml 26

Gorąca czekolada z bitą śmietaną 150 ml 26

Herbata z cytryną 250 ml 13
Herbata owocowa 250 ml 13
Herbata z miodem 250 ml 15
Herbata z sokiem 250 ml malinowym/imbirowym 15
Herbata z rumem 200 ml/40 ml 22
Herbata górską 250 ml 20
Gorąca nalewka malinowa 18% 100 ml 22
Wino grzane 13,5% 200 ml 24



Domowy kompot 11

naturalnie słodki napój ze świeżych owoców, gotowany długo i delikatnie, aby zachować pełnię smaku i aromatu. 35

Woda Alcalia niegazowana 0,5l

(naturalnie alkaliczna woda mineralna z unikalnie wysokim pH 9,36) 8



Woda Cisowianka niegazowana /gazowana 0,3l 8

Woda Cisowianka niegazowana /gazowana 0,7l 16

Mojito bezalkoholowe 0,3l 22

Tiger 0,25l 14

Pepsi, Pepsi Max 0,2l 12

Tymbark 0,2l

pomarańcza, czerwony grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka 10

Tymbark 1l

pomarańcza, czerwony grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka 26

Tymbark Vega 0,25l

pomidor, pomidor pikantny 12

Tymbark Gazzzowany 0,33l

cytryna-mięta, mango-pomarańcza, jabłko-arbuz 12



Kubuś 0,3l

banan-marchew-jabłko, multiwitamina, marchew-malina-jabłko 12

Kubuś Waterrr 0,5l

cytryna, jabłko, malina 12

Kubuś Play 0,4l

malina, pomarańcza, truskawka 12

KUBUŚ

Piwo Beczkowe 

Książęce Lager 5% 0,5l 18

Książęce Złote Pszeniczne 4,9% 0,3l/0,5l 15/18

Tyskie Gronie 5,2% 0,3l/0,5l 15/18

Piwo Butelkowe 

Peroni Nastro Azzurro 5% 0,33l 14

Książęce 0,5l

IPA 5,4%, Cherry Ale 4,1%, Czerwony Lager 4,9%,
Ciemne Łagodne 4,1%, Porter 8% 16

Łech Premium 5% 0,5l 16



Piwo Bezalkoholowe

Łech Free 0,0% 0,5l 16

Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5l 16

Pizza ϕ 32 cm



Uboga Małgorzata

sos pomidorowy, mozzarella, bazylia 38

Placek Chłopa

sos pomidorowy, mozzarella, szynka wiejska, pieczarki 45



Oddech Śmoka

sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, papryczka chilli 48

Pasterska Uciecha

sos pomidorowy, mozzarella, ser górski, kurczak, czosnek 49

Tajemnica Piekarza

pieróg z ciasta na pizzę, sos pomidorowy, mozzarella, łagodne salami, kurczak 48

Marzenie Pazia

sos pomidorowy, mozzarella, boczek, cebula, czosnek, oregano, pieprz 48



Yes Sir!

mozzarella, parmezan, ser pleśniowy 46

Magnat z Parmy

mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan 54



Kozacka

sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, rukola, pesto oliwkowe, pomidorki koktajlowe 52



Złote Szable

ciasto wypiekane w piecu opalonym drewnem z dodatkiem oliwy z oliwek i parmezanu 28



Specjał z Pieca

Zapytaj kelnera co wyjątkowego oferujemy w tym miesiącu 59

Dodatki

mięśny lub serowy 10

warzywny 8

ketchup, musztarda, majonez, sos chrzanowy, sos czosnkowy, sos BBQ 8

*pudełko na wynos 3