

Chleb

Bread

**Nasze własnoręcznie robione pieczywo,
codziennie świeżo wypiekane, serwowane z oliwą. ✓**

Homemade breads served with oil

9,00 zł

Zupy

Soups

Tradycyjna polska zupa ogonowa. 🍴

Traditional polish ox tail soup

27,00 zł

Klasyczna zupa z szyjek rakowych z grzankami.

Classic polish crayfish soup with croutons

35,00 zł

Rosół ze Świętokrzyskiej gęsi z kołdunami jagnięcymi.

Goose broth with lamb dumplings

26,00 zł

**Zupa krem z pora i ziemniaka,
z borowikiem i oliwą truflową. ✓ 🍴**

Leek and potato soup with porcini mushroom and truffle oil

18,00 zł

Zakąski Czekaćka

Appetizers

**Pierogi z kaszanką i kapustą,
kogel mogel z chrzanem i imbirem.** 15,00 zł
Dumplings with black pudding and sauerkraut,
ginger and horseradish zabaglione

Majonez z Sandacza.  23,00 zł
Zander fish mayonnaise

Smalec z gęsi z jabłkiem i piklami. 18,00 zł
Goose drippings with apple and pickles

**Spyrok Świętokrzyski z estragonem,
konfitura jarzębinowa z morelą.**  16,00 zł
Local pork pate with tarragon, rowan berry marmolade

Moskole, masło czosnkowe, żurawina.  16,00 zł
Local pork pate with tarragon, rowan berry marmolade

**Cytrynowa jajecznic z gałką muszkatołową
na toście ze swojskiego chleba.**  15,00 zł
Lemon and nutmeg scrambled eggs on toast

 - bez glutenu,  - danie wegetariańskie
 - gluten free,  - vegetarian dish

Przystawki ciepłe i zimne

Hot & Cold Starters

**Pasztet z kaczego foie gras z galaretką cydrową
z tostem ze swojskiego chleba.** 

Duck foie gras, cider jelly with homemade toast

59,00 zł

**Comberki z królika, śliwki, boczek wędzony,
marchewka, sałata rzymska.** 

Saddle of rabbit with prunes and bacon, carrot and lettuce

49,00 zł

Rydze z patelni z tostem ze swojskiego chleba. 

Either Riga or Porcini mushrooms fried with butter on toast

49,00 zł

**Szczupak w galarecie z przyprawami korzennymi,
czerwony kalafior.** 

Pike in winter spices jelly, red cauliflower

39,00 zł

**Tatar ze Świętokrzyskiej Gęsi, olej lubczykowy, pikle,
galaretka z wiśniówki.**

Traditional goose steak tartare, lovage oil, pickles and cherry vodka jelly

45,00 zł

 - bez glutenu,  - danie wegetariańskie
 - gluten free,  - vegetarian dish

Ryby

Fish Dishes

Szczupak, cytrynowy sos biały, chrzanowo buraczane kopytka, orzech laskowy, szpinak. 79,00 zł

Fried Pike, white lemon sauce, beetroot and horseradish gnocchi, spinach

Faworki z karpia rytwiańskiego, kogel mogel z chrzanem i imbirem, pietruszka. 49,00 zł

Carp fish, ginger and horseradish zabaglione, parsley

Sandacz, moskole, sos z szyjek rakowych, lekko pikantna słodko kwaśna surówka z białej kapusty. 59,00 zł

Zander fish, potato pancakes, crayfish sauce and spicy, sweet and sour white cabbage

Dania Wegetariańskie

Vegetarian Dishes

Knedle z białym serem i miętą w sosie z orzecha laskowego.  39,00 zł

Cottage cheese dumplings, mint and hazelnut sauce

Moskole, kogel mogel z chrzanem i imbirem, buraki, żółtko, szpinak, czerwony kalafior.  39,00 zł

Potato pancakes, ginger and horseradish zabaglione, beetroots, spinach and cauliflower

 - bez glutenu,  - danie wegetariańskie

 - gluten free,  - vegetarian dish

Dania Mięsne

Meat Dishes

Comber z jelenia z rydzami z patelni, podany z konfiturą jarzębinową z morelą, purée ziemniaczane.  **89,00 zł**
Saddle of deer with Riga mushrooms, rowan berry marmalade and creamed potatoes

Gołąbki z jagnięciny i kaszy gryczanej, w sosie miętowno pomidorowym.  **49,00 zł**
Cabbage rolls stuffed with minced lamb and buckwheat groats, served with tomato and mint sauce

Kaczka pieczona podana z kluskami szarymi, sałatka z buraka, sos żurawinowy. **69,00 zł**
Roast duck served with potato dumplings, beetroots and cranberry sauce

Polędwica wołowa marynowana z olejem z palonego dębu, smażony borowik z cebulą, zapiekanka ziemniaczana, marchewka, jajko w koszulce.  **99,00 zł**
Fillet of beef marinated in charred oak oil, porcini mushrooms, carrot and potato gratin

Antrykot z indyka w chlebie, jajko przepiórcze, ziemniaki purée, gruszka i redukcja jeżynowa. **49,00 zł**
Breaded turkey cutlets, quail eggs, potato purée, grilled pear and blackberries

Suprema z kurczaka, sos velouté, jeżyny, pieczone ziemniaki i pory. **49,00 zł**
Chicken breast, velouté sauce, new potatoes and baby leeks

Cielęcina, sos z szyszek rakowych, maślane purée ziemniaczane, brukselka z boczkiem.  **69,00 zł**
Veal in crayfish sauce, potato purée, Brussel sprout with bacon

Desery

Desserts

Domowe ciasto Marchewkowe, sorbet mandarynkowy. 24,00 zł
Homemade carrot cake with mandarin sorbet

Fondant czekoladowy, lody bananowe. 24,00 zł
Chocolate fondant with banana ice cream

Szarlotka z pieca, lody śmietankowe i świeżo starty imbir. 29,00 zł
Apple pie from oven with double cream ice cream and fresh ginger

Pieczona gruszka z wiśniami.  21,00 zł
Roasted Pear with cherry sauce

Puchar lodowy z owocami.  17,00 zł
Ice cream cup with fresh fruits

Napoje gorące

Hot drinks

Caffé espresso/lungho 10,00 zł

Caffé cappuccino 13,00 zł

Caffé double espresso 15,00 zł

Caffé flatwhite 17,00 zł

Caffé latté 17,00 zł

Caffé frappe (z lodami) 19,00 zł

Caffé espresso & Tonic 16,00 zł

Irish Coffee 21,00 zł

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną 13,00 zł
Hot Chocolate with whipped cream

Herbata Richmond 10,00 zł
Richmont Tea

Menu dla dzieci



Rosół domowy z makaronem	13,00zł
Kluseczki babuni	7,00zł
Frytki	7,00zł
Frytki z serem	9,00zł
Sznycelek Elemelek	14,00zł
Kurczaczki z wesołej farmy	13,00zł
Tygryskowe kluseczki	16,00zł
Pizza Rybka Senatorka	16,00zł
Racuchy z owocowym sosem lub cukrem pudrem	11,00zł
Naleśniki z serem lub dżemem	13,00zł
Epoka lodowcowa z bitą śmietaną i owocami	17,00zł

