



Przekąska/ Starter

Pierogi ze szpinakiem / sos z błękitnego lazura - **34 PLN**
200g
*Polish dumplings "pierogi" stuffed with spinach /
blue azure cheese sauce - 200g*

Zupa/ Soup

Zupa z botwinki / jogurt naturalny - 250ml **28 PLN**
Beet green soup / natural yoghurt - 250ml

Danie główne/ Main dish

Polędwica z sarny / kremowe "risotto" z pestek
słonecznika i selera naciowego / kapustą pak choi /
sos borowikowy - 140g **89 PLN**
*Roe deer loin / creamy "risotto" with sunflower
seeds and celery / pak choi / boletus mashroom
sauce - 140g*

Deser/ Dessert

Fondant czekoladowy / wiśnie / lody śmietankowe - **24 PLN**
100g
Chocolate fondant / cherries / ice cream - 100g



Sałatki/ Salads

Grillowany ser halloumi / mix sałat / sos
vinegrette - 150g **38 PLN**

*Grilled halloumi cheese / mix of lettuce /
vinegrette sauce - 150g*

Kompozycja sałat / mozzarella / pieczone papryką
i cukinia / kapary / sos dijon - 150g **34 PLN**

*Various lettuces / mozzarella / roasted peppers
and zucchini / capers / dijon sauce - 150g*

Liście młodego szpinaku / pieczone plastry
perliczki / prażone orzechy / dresing miodowo-
orzechowy - 150g **39 PLN**

*Baby spinach leaves / slices of roasted guinea
fowls / roasted nuts / honey and nut dressing -
150g*



Przekąski zimne/ Cold Starters

Śledź w oleju cytrynowym / sałatka jabłkowo-
cebulowa / marynowany rydz - 120g **32 PLN**

*Marinated herring /apple and onion salad /
lemon oil / marinated red pine mashroom - 120g*

Tatar z polędwicy wołowej / siekana cebula /
ogórek kiszony / żółtko - 120g **58 PLN**

*Beef sirloin tartare / chopped onion/ pickled
cucumber / Egg yolk - 120g*

Carpaccio z wędzonej polędwicy z jelenia / dżem
z żurawiny / oliwa truflowa - 100g **54 PLN**

*Carpaccio of smoked deer sirloin / cranberry jam
/ truffle oil - 100g*



Przekąski gorące/Hot Starters

Pierogi z szarpanym mięsem z kaczki / sos
żurawinowy - 200g **44 PLN**

*Polish "pierogi" duplings filled with pulled duck
meat / cranberries sauce - 200g*

Smażone rydze / sos maślano-czosnkowy - 100g **46 PLN**

*Fried red pine mashrooms / butter & garlic sauce
- 100g*

Pieczony ser kozi / rukolą / gruszką / prażone **36 PLN**

migdały /owoce karmelizowane - 150g
*Baked goat cheese / arugula / pear / roasted
almonds / caramelized fruit - 150g*

Smażone krewetki królewskie / sos maślano **49 PLN**

czosnkowy / natka pietruszki 100g
*Fried king prawns / butter and garlic sauce /
parsley - 100g*

Boczniki w cieście francuskim / kremowy sosem **36 PLN**

borowikowy - 150g
*Oyster mushrooms in puff pastry / creamy boletus
sauce- 150g*

*Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek wymagania dietetyczne lub alergie, prosimy o kontakt z obsługą w celu uzyskania informacji
If you have any dietary requirements or allergies, please speak to a member of staff for advice*



Zupy/ Soups

Żurek spalski na zakwasie i wędzonce / jajko /
biała kielbasa - 250 ml **22 PLN**

*Polish style borscht "Żurek"/ smoked bacon /
boiled egg / polish white sausage - 250ml*

Rosół z perliczki / kołduny nadziewane jagnięciną
- 250 ml **24 PLN**

*Guinea fowl broth / dumplings stuffed with lamb
- 250ml*

Krem ze szpinaku/ jajko przepiórcze / śmietanka
lazurowa - 250ml **26 PLN**

*Cream soup of spinach / quail egg / azure cheese
cream - 250ml*



Makarony/Pasta

Papardelle z łososiem / sos śmietanowo -
cytrynowy - 150g

48 PLN

*Papardelle noodles / salmon / cream and lemon
sauce - 150g*

Ryby/Fish

Pieczony filet z miętusa królewskiego / szpinak /
puree z batatów / sos porowy - 150 g

72 PLN

*Baked king burbot fillet / spinach / sweet potato
puree / leek souce - 150g*

Pieczony filet z łososa / puree z zielonego
grozdku / sos z rokitnika z szafranem - 150g

69 PLN

*Roasted salmon fillet / puree green peas / sea
buckthorn and saffron sauce - 150g*



Mięsa/Meats

Pieczone żeberka / puree ziemniaczane z zielonym pieprzem / młoda kapusta / sos musztardowy - 200g **48 PLN**

Baked pig ribs / puree potatoes with green peppers / rous cabbage / mustard sause - 200g

Konfitowane udko z kaczki / domowe kopytka / modra kapusta / sos żurawinowo-chrzanowy - 180g **58 PLN**

Confit duck leg / potato dumplings / red cabbage / cranberry and horseradish sauce - 180g

Wolno gotowane policzki wieprzowe / kasza pęczak / buraczki marynowane w przyprawach korzennych / sos chrzanowy - 150g **58 PLN**

Slowly baked pork cheeks / pearl barley / pickled beetroots in spices / hoseradish sauce - 150g

Sznicel wieprzowy / frytki / sos czosnkowy - 150g **48 PLN**

Pork schnitzel / chips / garlic sauce - 150g

Stek z polędwicy wołowej / ziemniaki confit / grillowana cukinia / sos pieprzowy - 200g **92 PLN**

Beef tenderloin steak / confit potatoes / grilled zucchini / pepper sauce - 200g

Polędwica wołowa „Chateaubriand” / sos grzybowy / sos żurawinowy (dla dwóch/ trzech osób) - 500g **290 PLN**

Sirloin steak „Chateaubriand” /mushroom sauce/ cranberry sauce (for two/ three people) - 500g



Desery/ Desserts

Szarlotka / gałka lodów waniliowych / sos
czekoladowy - 150 g **23 PLN**

*Apple pie / vanilla ice cream / chocolate sauce -
150g*

Deser lodowy (wanilia, truskawka, czekolada) /
owoce sezonowe - 100 g **22 PLN**

*Ice cream cup(vanilia, strawberry chocolate) -
100g*

Puchar sorbetów (cytryna, malina, mango) 100 g **22 PLN**

Cup of sorbets (lemon, raspberry, mango) - 100g

Sernik / gałka lodów truskawkowych / sos malinowy
- 150g **24 PLN**

*Cheesecake / vanilla ice cream / raspberry sauce -
150g*



Menu dla dzieci Dishes for children

Zupa/ Soup

Zupa pomidorowa / makaron 200ml **12 PLN**
Tomato soup / home-made noodles - 200ml

Danie główne/ Main dish

Fileciki z kurczaka / frytki 120g **23 PLN**
Chicken nuggets / chips - 120g

Spaghetti / ser / sos pomidorowy 150g **22 PLN**
Spaghetti / cheese / tomato sauce - 150g

Kotlet schabowy / frytki / surówka z marchwi - 120g **26 PLN**
Pork chop / chips / carrot salad - 120g



Napoje gorące/Hot beverage

Espresso	12 PLN
Podwójne espresso	18 PLN
Cappuccino	13 PLN
Kawa Latte	14 PLN
Kawa Latte z syropem (orzech, wanilia, amaretto)	18 PLN
Kawa Amore z lodami waniliowymi	18 PLN
Kawa po Irlandzku	20 PLN
Czekolada	12 PLN
Herbata Sir William's	11 PLN

Napoje zimne/Cold beverage

Pepsi 0,2 l (Cola, Mirinda, 7up)	8 PLN
Schweppes 0,2 l	8 PLN
Lipton Ice Tea 0,2 l (Lemon, Peach)	8 PLN
Sok owocowy 0,25 l	7 PLN
Sok ze świeżych owoców 0,25 l	18 PLN
Górska Natura 0,3 l (gazowana/ niegazowana)	5 PLN
Napój energetyczny Rockstar	7 PLN
Sok z kiszonych warzyw 0,3 l (<i>burak z pieprzem, burak z korzeniem pietruszki, korzeń pietruszki</i>)	9 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Piwa beczkowe / Draft beers

Pilsner Urquell	0,5l	15 PLN
Pilsner Urquell	0,3l	13 PLN
Lech Premium	0,5l	13 PLN
Lech Premium	0,3l	11 PLN

Piwa butelkowe / Bottled beers

Pilsner Urquell	0,5l	16 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	13 PLN
Książęce Czerwony Lager	0,5l	13 PLN
Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	13 PLN

Piwa bezalkoholowe/ Alcohol free beers

Lech Free Lager	0,33l	9 PLN
Lech Free Limonka z miętą	0,33l	9 PLN
Lech Free Granat i Acai	0,33l	9 PLN

Piwo regionalne / Craft beer

Piwo „Jan Olbracht” 0,5 l (<i>różne rodzaje</i>)	16 PLN
Piwo „Kord ” 0,33 l	25 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Wódka 4 cl

Pravda (Super Premium)	16 PLN
Ostoya	14 PLN
Baczewski	14 PLN
Stanislav (Luxury)	13 PLN
Finlandia	12 PLN
Bocian	11 PLN
Luksusowa	10 PLN
Finlandia smakowa (<i>grejpfrut, limonka, żurawina</i>)	13 PLN
Żołądkowa gorzka	10 PLN
Wiśniówka	10 PLN
Żubrówka	10 PLN

Rum 4 cl

Havana anejo 3 anos	16 PLN
Havana anejo 7 anos	18 PLN
Havana Selection de Maestros	36 PLN

Tequila 4 cl

Olmecca Silver / Gold	18 / 20 PLN
Sierra Silver / Gold	16 / 17 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Whisky 4 cl

Jameson	18 PLN
Tullamore Dew	18 PLN
Jack Daniel's	20 PLN
Ballantines Finest	16 PLN
Ballantines 12 old	20 PLN
Johnnie Walker Red	16 PLN
Johnnie Walker Black	22 PLN
Jim Beam	18 PLN
Jim Beam Black	22 PLN
Glenlivet 12 old	22 PLN
Glenlivet 15 old	32 PLN
Talisker Malt	32 PLN
Woodford Reserve	36 PLN
Chivas Regal 12 old	22 PLN
Chivas Regal 18 old	44 PLN
Glenfiddich 12 old	22 PLN
Glenfiddich 15 old	32 PLN
Glenfiddich 18 old	44 PLN
Jack Daniel's Single Barrell	44 PLN
Gentelmen Jack	22 PLN

Koniak & Brandy 2 cl

Metaxa 5*	9 PLN
Metaxa 7*	12 PLN
Hennesy V.S	12 PLN
Martell V.S	14 PLN
Martell V.S.O.P	25 PLN
Remy Martin X.O	50 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Vermuty 10 cl

Martini (*Extra Dry, Rosso, Bianco*) **13 PLN**

Gin 4 cl

Seagram's **15 PLN**

Beefeater **16 PLN**

Bombay **18 PLN**

Digestives 4 cl

Campari **15 PLN**

Becherovka **15 PLN**

Sambuca Ramazzotti **18 PLN**

Jägermeister **18 PLN**

Likiery 4 cl

Malibu **14 PLN**

Amaretto **14 PLN**

Kahlua **16 PLN**

Cointreau **16 PLN**

Bailey's **16 PLN**



Koktajle / Drinks

Long Island Ice Tea (<i>Luksusowa, Seagram's, Havana Club, Cointreau, Sierra Silver, sok cytrynowy, pepsi</i>)	30 PLN
Woodford spicy (<i>Woodford, sok jabłkowy, angustura, syrop imbirowy, sok z cytryny</i>)	30 PLN
Jacktini (<i>Gentelmen Jack, martini bianco, syrop jaśminowy, sok z cytryny</i>)	28 PLN
Copa Finlandia Grapefruit & Tonic (<i>Finlandia grapefruit, tonic, cząstki różowego grejpfruta</i>)	26 PLN
Tequila Sunrise (<i>Sierra Silver, sok pomarańczowy, grenadine</i>)	26 PLN
Mojito (<i>Havana Club, cukier trzcinowy, limonka, mięta, kruszony lód</i>)	26 PLN
Caipiroska (<i>Finlandia, cukier trzcinowy, limonka, kruszony lód</i>)	22 PLN
Margarita (<i>Sierra Silver, Cointreau, cytryna</i>)	26 PLN
Dai Quiri (<i>Havana Club, sok z cytryny, cukier puder</i>)	22 PLN
Manhatan (<i>Gentelmen Jack, Martini Rosso</i>)	28 PLN
Rob Roy (<i>Jack Daniels, Martini Rosso</i>)	22 PLN
White Russian (<i>Luksusowa, Kahlua, śmietanka, lód</i>)	22 PLN
Cuba Libre (<i>Havana Club, pepsi, limonka, lód</i>)	22 PLN