



### **Przekąska/ Starter**

Pierogi z borowikami / sos kurkowy - 200g **38 PLN**  
*Polish dumplings "pierogi" stuffed with boletus  
mashrooms / chanterelles mashroom sauce -  
200g*

### **Zupa/ Soup**

Zupa ze szlachetnych grzybów leśnych / kasza  
jęczmienna - 250ml **28 PLN**  
*Wild forest mashroom soup / barley groats - 250ml*

### **Danie główne/ Main dish**

Polędwica z sarny / kremowe "risotto" z pestek  
słonecznika i selera naciowego / kapustą pak choi /  
sos borowikowy - 140g **96 PLN**  
*Roe deer loin / creamy "risotto" with sunflower  
seeds and celery / pak choi / boletus mashroom  
sauce - 140g*

### **Deser/ Dessert**

Ciasto czekoladowe / wiśnie / lody śmietankowe - **27 PLN**  
100g  
*Chocolate cake / cherries / ice cream - 100g*



## **Sałatki/ Salads**

**36 PLN**

Grillowany ser halloumi / mix sałat / sos  
vinegrette - 150g

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

Grillowane plastry fileta z kaczki / mix sałat /  
prażone orzechy / sos miodowo-orzechowy - 150g

**39 PLN**

*Grilled duck fillet slices / Various lettuces /  
roasted nuts / honey and nut sauce - 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 **43 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 / rukola / pieczony burak /  
prażone orzechy / oliwa truflowa - 150g **42 PLN**

*Baked goat cheese / arugula / roasted beetroot /  
roasted nuts / truffle oil - 150g*

Smażone krewetki królewskie / sos maślano  
czosnkowy / natka pietruszki 100g **49 PLN**

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



## **Zupy/ Soups**

Żurek spalski na zakwasie i wędzonce / jajko / **24 PLN**

biała kiełbasa - 250 ml

*Polish style borscht "Żurek"/ smoked bacon /*

*boiled egg / polish white sausage - 250ml*

Rosół z perliczki / kołduny nadziewane jagnięciną **24 PLN**

- 250 ml

*Guinea fowl broth / dumplings stuffed with lamb*

*- 250ml*

Krem z kukurydzy z imbirem / dressing paprykowy **26 PLN**

- 250ml

*Corn cream soup with ginger / red pepper*

*dressing - 250ml*



## **Makarony/Pasta**

Papardelle z łososiem / sos śmietanowo -  
cytrynowy - 150g

**49 PLN**

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

## **Ryby/Fish**

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

**69 PLN**

*Baked king burbot fillet / spinach / sweet potato  
puree / lemon and butter sauce - 150g*

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

**69 PLN**

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

## **Na zamówienie**

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

*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*



## Mięsa/Meats

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

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

Konfitowane udko z kaczki / domowe kopytka / **58 PLN**

modra kapusta / sos żurawinowo-chrzanowy - 180g

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

Wolno gotowane policzki wieprzowe / gnoch **58 PLN**

szpinakowe / buraczki marynowane w przyprawach korzennych / sos chrzanowy - 150g

*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 / **94 PLN**

grillowana cukinia / sos pieprzowy - 200g

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

Rumsztyk z jelenia/ warzywa grillowane / pieczone **94 PLN**

ziemniaki / sos jałowcowy - 200g

*Deer rump steak /grillerd vegetables/ roasted potatoes/ juniper sauce - 200g*



## **Desery/ Desserts**

Szarlotka / gałka lodów waniliowych / sos  
czekoladowy - 150 g **24 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*

Piernik staropolski ze śliwkami / gałka lodów  
karmelowych - 120 g **24 PLN**

*Old polish gingerbread with plums/ caramel ice  
cream - 120g*

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 **22 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*

*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*



### ***Napoje gorące/Hot beverage***

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

### ***Napoje zimne/Cold beverage***

Pepsi 0,2 l (Cola, Mirinda, 7up)	<b>8 PLN</b>
Schweppes 0,2 l	<b>8 PLN</b>
Lipton Ice Tea 0,2 l (Lemon, Peach)	<b>8 PLN</b>
Sok owocowy 0,25 l	<b>7 PLN</b>
Sok ze świeżych owoców 0,25 l	<b>20 PLN</b>
Górska Natura 0,3 l (gazowana/ niegazowana)	<b>5 PLN</b>
Napój energetyczny Rockstar	<b>7 PLN</b>
Sok z kiszonych warzyw 0,3 l ( <i>burak z pieprzem, burak z korzeniem pietruszki, korzeń pietruszki</i> )	<b>9 PLN</b>



## ***Napoje alkoholowe / Alcohol beverage***

### **Piwa beczkowe / Draft beers**

Pilsner Urquell	0,5l	<b>18 PLN</b>
Pilsner Urquell	0,3l	<b>14 PLN</b>
Lech Premium	0,5l	<b>14 PLN</b>
Lech Premium	0,3l	<b>11 PLN</b>

### **Piwa butelkowe / Bottled beers**

Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	<b>14 PLN</b>
Książęce Czerwony Lager	0,5l	<b>14 PLN</b>
Książęce Ciemne Łagodne	0,5l	<b>14 PLN</b>

### **Piwa bezalkoholowe/ Alcohol free beers**

Lech Free Lager	0,33l	<b>9 PLN</b>
Lech Free Smakowe	0,33l	<b>9 PLN</b>

### **Piwo regionalne / Craft beer**

Piwo „Jan Olbracht” 0,5 l ( <i>różne rodzaje</i> )	<b>18 PLN</b>
Piwo „Kord ” 0,33 l	<b>25 PLN</b>



## ***Napoje alkoholowe / Alcohol beverage***

### **Wódka 4 cl**

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

### **Rum 4 cl**

Havana anejo 3 anos	<b>16 PLN</b>
Havana anejo 7 anos	<b>18 PLN</b>
Havana Selection de Maestros	<b>36 PLN</b>

### **Tequila 4 cl**

Olmecca Silver / Gold	<b>18 / 20 PLN</b>
Sierra Silver / Gold	<b>16 / 17 PLN</b>



## ***Napoje alkoholowe / Alcohol beverage***

### **Whisky 4 cl**

Jameson	18 PLN
Tullamore Dew	18 PLN
Jack Daniel's	20 PLN
Ballantines Finest	16 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
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*	10 PLN
Metaxa 7*	14 PLN
Hennesy V.S	14 PLN
Martell V.S	15 PLN
Martell V.S.O.P	26 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> )	<b>30 PLN</b>
Woodford spicy ( <i>Woodford, sok jabłkowy, angustura, syrop imbirowy, sok z cytryny</i> )	<b>30 PLN</b>
Jacktini ( <i>Gentelmen Jack, martini bianco, syrop jaśminowy, sok z cytryny</i> )	<b>28 PLN</b>
Copa Finlandia Grapefruit & Tonic ( <i>Finlandia grapefruit, tonic, cząstki różowego grejpfruta</i> )	<b>26 PLN</b>
Tequila Sunrise ( <i>Sierra Silver, sok pomarańczowy, grenadine</i> )	<b>26 PLN</b>
Mojito ( <i>Havana Club, cukier trzcinowy, limonka, mięta, kruszony lód</i> )	<b>26 PLN</b>
Caipiroska ( <i>Finlandia, cukier trzcinowy, limonka, kruszony lód</i> )	<b>22 PLN</b>
Margarita ( <i>Sierra Silver, Cointreau, cytryna</i> )	<b>26 PLN</b>
Dai Quiri ( <i>Havana Club, sok z cytryny, cukier puder</i> )	<b>22 PLN</b>
Manhatan ( <i>Gentelmen Jack, Martini Rosso</i> )	<b>28 PLN</b>
Rob Roy ( <i>Jack Daniels, Martini Rosso</i> )	<b>22 PLN</b>
White Russian ( <i>Luksusowa, Kahlua, śmietanka, lód</i> )	<b>22 PLN</b>
Cuba Libre ( <i>Havana Club, pepsi, limonka, lód</i> )	<b>22 PLN</b>