

Szef Kuchni poleca:
Chef recommends:

Przekąska ❖ Starter _____

Rydze smażone z masłem i czosnkiem – 120 g **35 zł**
Riga fried with butter and garlic

Zupa ❖ Soup _____

**Krem z dyni ze świeżym imbirem, pomarańczami
i pestkami dyni – 250 ml** **20 zł**
*Pumpkin cream with fresh ginger, oranges
and pumpkin seeds*

Dania główne ❖ Main course _____

Sznicel wieprzowy z frytkami i z sosem czosnkowym – 200 g **38 zł**
Pork schnitzel with French fries and garlic sauce

Deser ❖ Dessert _____

Ciasto czekoladowe z gorącą czekoladą i sosem malinowym – 70 g **20 zł**
Chocolate cake with hot chocolate and raspberry sauce



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Salatki ❖ **Salads** _____

Sałatka z grillowanym kurczakiem z pomarańczami i orzechami włoskimi – 150 g <i>Salad with grilled chicken with oranges and walnuts</i>	28 zł
Sałatka z gruszką, serem pleśniowym i rukolą – 150 g <i>Salad with pear, blue cheese and rocket lettuce</i>	25 zł
Sałatka z serem kozim i pieczonym burakiem – 150 g <i>Salad with goat cheese and baked beetroot</i>	26 zł

Przekąski zimne ❖ **Starters** _____

Śledź marynowany w oleju lnianym z czerwoną cebulą – 120 g <i>Herring marinated in linseed oil with red onion</i>	24 zł
Tatar z polędwicy wołowej z siekaną cebulą i ogórkiem kiszonym – 120 g <i>Beef sirloin tartare with chopped onion and pickled cucumber</i>	42 zł
Carpaccio z wędzonej polędwicy z jelenia i oliwą truflową – 100 g <i>Smoked deer sirloin carpaccio with cranberry sauce and truffle oil</i>	42 zł

Przekąski gorące ❖ **Hot Starters** _____

Borowiki w śmietanie – 100 g <i>Boleti mushrooms in cream</i>	36 zł
Krewetki królewskie z sosisem maślanym z czosnkiem i pietruszką – 100 g <i>King prawns with butter sauce, garlic and parsley</i>	42 zł



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Zupy ❖ Soups

Rosół z kury z makaronem – 250 ml <i>Chicken broth with noodles</i>	16 zł
Żurek spalski na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą – 250 ml <i>Borscht with smoked bacon and egg and white sausage</i>	20 zł
Barszcz z borowikami z kwaśną śmietaną – 250 ml <i>Borscht with porcini mushrooms with sour cream</i>	22 zł

Makarony ❖ Pasta

Tagliatelle z ragout podgrzybkowym z serem parmezan – 150 g <i>Tagliatelle with mushroom ragout and Parmesan cheese</i>	42 zł
Bucatini z krewetkami i sztykami rakowymi z oliwą z oliwek – 150 g <i>Bucatini with shrimps and crayfish with olive oil</i>	44 zł

Ryby ❖ Fish

Sandacz pieczony z gotowanymi brokułami z sosem bazyliowym – 150 g <i>Roasted pikeperch with boiled broccoli and basil sauce</i>	54 zł
Filet z miętusa królewskiego ze szpinakiem i sosem porowym – 150 g <i>Burbot fillet with spinach and leek sauce</i>	49 zł



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Mięsa ❖ Meats

Grillowana pierś z kurczaka z pomidorami suszonymi, puree ziemniaczanym z sosem kurkowym – 150 g <i>Grilled chicken breast with dried tomatoes, mashed potato and chanterelle sauce</i>	38 zł
Pieczone żeberka z puree musztardowym i zasmażaną kapustą – 150 g <i>Baked ribs with mustard puree and fried cabbage</i>	36 zł
Pieczona kaczka z kaszą pęczak i buraczkami – 200 g <i>Roasted duck with pearl barley and beetroot</i>	48 zł
Pieczona cielęcina z zapiekаныmi ziemniakami z musem z grillowanej papryki – 150 g <i>Roasted veal with baked potatoes and grilled paprika mousse</i>	65 zł
Siekany rumsztyk z polędwicy jelenia z warzywami grillowanymi – 200 g <i>Chopped deer sirloin rump with grilled vegetables</i>	58 zł
Stek z polędwicy wołowej z warzywami gotowanymi – 200 g <i>Sirloin steak with boiled vegetables</i>	72 zł
Polędwica wołowa „Chateaubriand” / sos Bernaise / sos grzybowy (dla dwóch/ trzech osób) – 500 g <i>Sirloin steak „Chateaubriand” (for two/ three people)</i>	220 zł



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Desery ❖ Desserts _____

Szarlotka z lodami waniliowymi, borówką **16 zł**
i z sosem czekoladowym – 70 g

Apple pie with vanilla ice cream, blueberry and chocolate sauce

Sernik carski z lodami truskawkowymi z sosem malinowym **18 zł**

Tsarist cheesecake with strawberry ice cream and raspberry sauce

Jabłko w cieście francuskim z borówką – 70 g **19 zł**

Apple in puff pastry with lingonberry

Puchar sorbetów (cytrynowy / malinowy) – 70 g **17 zł**

Sorbet cup (lemon / raspberry)

Puchar lodów (truskawka / wanilia) – 70 g **16 zł**

Ice cream cup (strawberry / vanilla)



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Menu dla dzieci **Dishes for children**

Zupy ❖ **Soups** _____

Rosół z kury z makaronem – 200 ml **10 zł**
Chicken broth with home-made noodles

Zupa pomidorowa z makaronem – 200 ml **10 zł**
Tomato soup with home-made noodles

Dania główne ❖ **Main dishes** _____

Nuggetsy z kurczaka z frytkami – 120 g **16 zł**
Chicken nuggets and chips

Spaghetti z serem i sosem pomidorowym – 150 g **16 zł**
Spaghetti with cheese and tomato sauce

Kotlet schabowy z frytkami i surówką z marchwi – 120 g **20 zł**
Pork chop with chips and carrot salad



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Napoje gorące

Espresso	11 zł
Podwójne espresso	16 zł
Cappuccino	12 zł
Kawa Latte	12 zł
Kawa Latte z syropem (<i>orzechowym, waniliowym, amaretto</i>)	16 zł
Kawa Amore z lodami waniliowymi	16 zł
Kawa po Irlandzku	18 zł
Czekolada	10 zł
Herbata Dilmah	10 zł
Herbata Sir William's	10 zł

Napoje bezalkoholowe

Pepsi cola 0,2 l	6 zł
Pepsi Max 0,2 l	6 zł
Mirinda 0,2 l	6 zł
7up 0,2 l	6 zł
Schweppes 0,2 l	6 zł
Lipton Ice Tea Lemon 0,2 l	6 zł
Lipton Ice Tea Peach 0,2 l	6 zł
Lipton Green Ice Tea 0,2 l	6 zł
Sok owocowy 0,25 l	6 zł
Sok ze świeżych owoców 0,25 l	17 zł
Górska natura <i>gazowana/ niegazowana</i> 0,3 l	5 zł
Napój enerygetyczny Rockstar	5 zł



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Napoje alkoholowe

Piwo z beczki ❖ Draft beer

Pilsner Urquell 0,5 l	14 zł
Pilsner Urquell 0,3 l	12 zł
Lech Premium 0,5 l	10 zł
Lech Premium 0,3 l	8 zł

Piwo butelkowe ❖ Botteld beer

Heineken 0,5 l	12 zł
Książęce Ciemne 0,5 l	10 zł
Książęce Pszeniczne 0,5 l	10 zł
Lech Free 0,33 l	7 zł

Piwo regionalne (różne rodzaje)

Craft beer (various kinds of beer)

Piwo „Kord ” 0,33 l	24 zł
Piwo „Jan Olbracht” 0,5 l	14 zł
Piwo „Cornelius” 0,5 l	12 zł
Piwo „Cornelius” 0,4 l	10 zł

Wódka 4 cl

Pravda (<i>Super Premium</i>)	14 zł
Baczewski	14 zł
Stanislav (<i>Luxury</i>)	12 zł
Finlandia smakowa (<i>grejpprutowa, limonkowa, żurawinowa</i>)	11 zł
Finlandia	10 zł
Absolut	10 zł
Bocian	9 zł
Luksusowa	8 zł
Wyborowa	8 zł
Żołądkowa gorzka	8 zł
Żubrówka	8 zł
Wiśniówka	8 zł



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Napoje alkoholowe

Rum 4 cl

Havana Selection de Maestros	36 zł
Havana anejo 7 anos	18 zł
Havana anejo 3 anos	12 zł

Tequila 4 cl

Herradura Reposado	30 zł
Herradura Blanco	28 zł
Olmeca Silver	16 zł
Olmeca Gold	18 zł
Sierra Silver	13 zł
Sierra Gold	13 zł

Whisky 4 cl

Jack Daniel's Gold No 27	40 zł
Jack Daniel's Single Barrell	30 zł
Gentelmen Jack	20 zł
Jack Daniel's	16 zł
Woodford Reserve	30 zł
Glenlivet 15 old	30 zł
Glenlivet 12 old	20 zł
Glenfiddich 18 old	40 zł
Glenfiddich 15 old	30 zł
Glenfiddich 12 old	20 zł
Talisker Malt	30 zł
Chivas Regal 18 old	40 zł
Chivas Regal 12 old	20 zł
Jameson	14 zł
Tullamore Dew	14 zł
Jim Beam Black	20 zł
Jim Beam	14 zł
Johnnie Walker Black	20 zł
Johnnie Walker Red	12 zł
Ballantines 12 old	18 zł
Ballantines Finest	12 zł



*Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol*

Napoje alkoholowe

Gin 4 cl

Bombay	15 zł
Beefeater	13 zł
Seagram's	12 zł

Vermuty 10 cl

Martini Extra Dry	11 zł
Martini Rosso	11 zł
Martini Bianco	11 zł

Digestives 4 cl

Sambuca Ramazzotti	15 zł
Jägermeister	15 zł
Becherovka	14 zł
Campari	14 zł

Likiery 4 cl

Cointreau	15 zł
Bailey's	15 zł
Southern Comfort	13 zł
Kahlua	14 zł
Amaretto	12 zł
Malibu	12 zł
Passoa	12 zł
Blue Curacao	12 zł

Koniak & Brandy 2 cl

Remy Martin X.O	50 zł
Camus X.O	40 zł
Camus V.S.O.P	20 zł
Martell V.S.O.P	23 zł
Martell V.S	12 zł
Hennesy V.S	10 zł
Metaxa 7*	10 zł
Metaxa 5*	7 zł



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol

Koktajle

Long Island Ice Tea	28 zł
<i>(Luksusowa, Seagram's, Havana Club, Cointreau, Sierra Silver, sok cytrynowy, pepsi, lód)</i>	
Margarita	24 zł
<i>(Sierra Silver, Cointreau, cytryna)</i>	
Tequila Sunrise	24 zł
<i>(Sierra Silver, sok pomarańczowy, grenadine, lód)</i>	
Manhatan	24 zł
<i>(Jack Daniel's, Martini Rosso)</i>	
Mojito	24 zł
<i>(Havana Club, cukier brązowy, limonka, mięta, kruszony lód)</i>	
Cuba Libre	20 zł
<i>(biały rum, pepsi, limonka, lód)</i>	
Dai Quiri	20 zł
<i>(biały rum, sok z cytryny, cukier puder)</i>	
Rob Roy	20 zł
<i>(Ballantines Finest, Martini Rosso)</i>	
White Russian	20 zł
<i>(Luksusowa, Kahlua, śmietanka, lód)</i>	



Dyrektor ds. gastronomii
Grzegorz Bąbol