

**Szef Kuchni Adam Koperkiewicz poleca:**  
**Chef Adam Koperkiewicz recommends:**

## **Przekąski ♦ Starters** \_\_\_\_\_

**Włoska sałatka** / ser mozzarella / cebulka perłowa / szczypiorek /  
/ grzanka – 100 g **28 zł**

*Italian salad / mozzarella cheese / pearl perch / chives  
/ toast pearl onion*

**Carpaccio z buraka** / burak / pieczony ser kozi na grzance /  
/ sos balsamiczny – 100g **30 zł**

*Beetroot carpaccio / beetroot / roasted goat cheese on toast /  
/ balsamic sauce*

## **Zupy ♦ Soups** \_\_\_\_\_

**Krem z buraków** / kwaśna śmietana / grzanka – 250 g **16 zł**  
*Cream of beetroot / sour cream / toast*

**Barszcz z borowików** / kwaśna śmietana / grzanka – 250g **20 zł**  
*Boletus soup / sour cream / toast*

## **Dania główne ♦ Main course** \_\_\_\_\_

**Sznicel po wiedeńsku** / jajko sadzone / kartofel salad – 150g **38 zł**  
*Wiener schnitzel / sunny side egg / potato salad*

**Udziec z gęsi** / sos śliwkowy / puree z pieczonego jabłka – 150g **52 zł**  
*Goose leg / plum sauce / mashed apple puree*

## **Desery ♦ Desserts** \_\_\_\_\_

**Piernik marchewkowy** / goraca czekolada / sorbet pomarańczowy – 70 g **16 zł**  
*Gingerbread carrot / hot chocolate / orange sorbet*

**Gruszka gotowana w białym winie** / lody czekoladowe **20 zł**  
/ sos jagodowy – 70 g  
*White wine poached pear / vanilla ice cream / blueberry sauce*

Menadżer restauracji  
Grzegorz Bąbol



Szef kuchni  
Adam Koperkiewicz

## **Salatki ❖ Salads**

---

**Salatka z kurczakiem marynowanym w kefirze** 28 zł  
sałaty mieszane / suszone pomidory / grzanka / sos czosnkowy – 100 g  
*Yoghurt marinated chicken salad*  
*mix of salad / dried tomatoes / cruttons / garlic sauce*

**Grilowane warzywa** 30 zł  
papryka / bakłażan / cukinia / rukola / kurki marynowane / parmezan – 100 g  
*Grilled vegetables*  
*pepper / aubergine / zucchini / rucola / marinated Chantarelle mushrooms /  
/ parmesan cheese*

## **Przekąski zimne ❖ Starters**

---

**Śledź marynowany w oleju lnianym** 20 zł  
cebula / liść laurowy / ziele angielskie – 120 g  
*Marinated Herring in linseed oil*  
*onion / pepper / bay leaf / allspice*

**Cheviche z łososia / gruszka karmelizowana / grzanka – 120 g** 32 zł  
*Ceviche with salomon / carmelized pear / toast*

**Tatar wołowy / grzanka – 120 g** 35 zł  
*Beef tartare / toast*

**Tatar z sarny / grzanka – 120 g** 48 zł  
*Roe deer tartare / toast*

## **Przekąski gorące ❖ Hot starters**

---

**Rydzę w maśle i czosnku / grzanka – 120 g** 35 zł  
*Riga in butter and garlic / toast*

**Placki ziemniaczane „Rosti”** 38 zł  
kwaśna śmietana / łosoś – 150 g  
*Potato pancakes „Rosti”*  
*sour cream / salmon caviar*

**Krewetki królewskie w sosie maślanym** 38 zł  
czosnek / zielona pietruszka – 100 g  
*King praws in butter sauce*  
*garlic / green parsley*

## Zupy ❖ Soups

---

- Żurek Spalski z białą kielbasą i jajkiem** – 250 ml **16 zł**  
*Traditional Polish sour rye soup, cooked on smoked bacon, flavored with garlic and marjoram served with white sausage and egg*
- Rosół z kury / makaron domowy** – 250 g **14 zł**  
*Chicken broth / home-made noodles*

## Ryby ❖ Fish

---

- Pieczony filet z pstrąga w migdałach** **38 zł**  
/ puree z cukinii / sos porowy – 150 g  
*Baked trout fillet in almonds / zucchini puree / leek sauce*
- Południca z dorsza** **44 zł**  
/ purée z selera z trawą cytrynową / sos porowy – 150 g  
*Codfish loin / celery purée with lemon grass / leek sauce*
- Grillowany łosoś / szpinak z pieczarkami / sos porowy** – 150 g **56 zł**  
*Grilled salmon / spinach / leek sauce*

## Drób ❖ Mięsa ❖ Meats

---

- Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorami suszonymi i serem Valbone** **36 zł**  
świeża papryka / sos kurkowy / purée z czerwonej soczewicy – 150 g  
*Chicken breasts baked with dried tomatoes and Valbone cheese*  
*fresh paprika / chanterelle sauce / red lentil puree*
- Pieczone żeberka / szalotka / sos pieczeniowy z gorczycą /** **36 zł**  
/ purée ziemniaczane / ogórek kiszony – 150 g  
*Baked ribs / shallot / mustard gravy / mashed potato / pickled cucumber*
- Stek wołowy marynowany w czerwonym winie** **64 zł**  
/ sos z zielonego pieprzu / młoda marchew / brokuły  
*Red wine marinated beef steak / green pepper sauce / carrots / broccoli*
- Południca wołowa „Chateaubriand” (dla dwóch osób)** **180 zł**  
/ sos Bernaise / sos grzybowy / sos żurawinowy – 500 g  
*Sirloin steak „Chateaubriand” (for two people)*

## Dania z dziczyzny ❖ Wild meats

---

- Siekany rumszyk z połędwicy jelenia** **56 zł**  
szalotka / purée z ciecierzycy / sos jałowcowy – 200 g  
*Venison rump steak / shallot / chickpea purée / juniper sauce*
- Południca z sarny / pęczak à la rizzotto / sos z czerwonego wina** – 200 g **78 zł**  
*Loin of venison / pearl barley a la rizzotto / red wine sauce*

## Desery ❖ Desserts

---

- Tradycyjna szarlotka** / lody waniliowe / sos żurawinowy – 70 g **16 zł**  
*Traditional apple pie / vanilla ice cream / cranberry sauce*
- Sernik Carski** / lody truskawkowe – 70 g **16 zł**  
*Tsarist cheesecake / strawberry ice cream / raspberry sauce*
- Puchar sorbetów** (cytrynowy / malinowy) – 70 g **16 zł**  
**lub lodów** (truskawka / wanilia / czekolada)  
*Cup of sorbets (lemon, raspberry)*  
*or ice cream (strawberry, vanilla, chocolate)*
- Puchar lodów** / truskawka / wanilia – 70 g **16 zł**  
*Cup of ice cream / strawberry / vanilla*
- Lody cytrynowe z kruszonką waniliową** – 70 g **16 zł**  
*Cinnamon ice cream with vanilla crumble*

# Menu dla dzieci

## Dishes for children

### Zupy ❖ Soups

---

**Rosół z kury** / makaron domowy **10 zł**  
*Chicken broth / home-made noodles*

**Zupa pomidorowa** / makaron domowy **10 zł**  
*Tomato soup / home-made noodles*

### Dania główne ❖ Main dishes

---

**Nuggetsy z kurczaka** / frytki **16 zł**  
*Chicken nuggets / chips*

**Spaghetti** / ser / sos pomidorowy **16 zł**  
*Spaghetti / cheese / tomato sauce*

**Kotlet schabowy** / frytki / surówka z marchwi **20 zł**  
*Pork chop / chips / carrot salad*

## **Napoje gorące**

---

Espresso	10 zł
Podwójne espresso	15 zł
Cappuccino	12 zł
Kawa Latte	12 zł
Kawa Latte z syropem ( <i>orzechowym, waniliowym, amaretto</i> )	16 zł
Kawa Amore z lodami	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
Soki owocowe 0,25 l	6 zł
Sok ze świeżych warzyw 0,25 l	12 zł
Sok ze świeżych owoców 0,25 l	15 zł
Górska natura 0,3 l	5 zł
Napój energetyczny Rockstar	5 zł

## Napoje alkoholowe

---

### Piwo z beczki ❖ Draft beer

Pilsner Urquell 0,5 l	12 zł
Pilsner Urquell 0,3 l	10 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

Finlandia Platinum (Super Premium)	14 zł
Pravda (Super Premium)	14 zł
Baczewski	14 zł
Stanislav (Luxury)	12 zł
Finlandia smakowa (grejpfrutowa, limonkowa, żurawinowa)	10 zł
Finlandia	10 zł
Absolut	10 zł
Luksusowa	8 zł
Wyborowa	8 zł
Żołądkowa gorzka	8 zł
Żubrówka	8 zł
Wiśniówka	8 zł

## 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
El Jimador Reposado	18 zł
El Jimador Blanco	16 zł
Olmeca Silver	16 zł
Olmeca Gold	18 zł
Sierra Silver	13 zł
Sierra Gold	13 zł





## **Napoje alkoholowe**

---

### **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	14 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 Reserve	20 zł
Jameson	14 zł
Tullamore Dew	13 zł
Jim Beam Black	20 zł
Jim Beam	14 zł
Johnnie Walker Black	20 zł
Johnnie Walker Red	12 zł
Ballantines 30 old	50 zł
Ballantines 21 old	35 zł
Ballantines 17 old	28 zł
Ballantines 12 old	18 zł
Ballantines Finest	12 zł

## Napoje alkoholowe

---

### Gin 4 cl

Bombay	14 zł
Beefeater	12 zł
Gordons	12 zł
Sheridan'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	13 zł
Becherovka	11 zł
Campari	11 zł

### Likiery 4 cl

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

### Koniak & Brandy 2 cl

Remy Martin Extra	125 zł
Remy Martin X.O	35 zł
Camus X.O	35 zł
Camus V.S.O.P	18 zł
Martell V.S.O.P	23 zł
Martell V.S	12 zł
Otard V.S.O.P	18 zł
Hennesy V.S	10 zł
Metaxa 7*	10 zł
Metaxa 5*	7 zł

## Koktajle

---

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