

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

## **Przekąski ❖ Starters**

---

**Starożytna sałatka z owocem granatu** **28 zł**

sałata strzępiasta / rukola / owoce granatu / ser feta / kasza pęczak /  
/ orzechy włoskie / dressing z oliwy z oliwek i cytryny / grzanka – 100 g

**Ancient salad with pomegranate fruit**

lettuce / rocket / pomegranate fruit / feta cheese / barley /  
/ walnuts / olive oil dressing with lemon / toast

**Pieczone bakłażany / ser feta / pomidor / bagietka – 100 g** **32 zł**

**Baked aubergine / feta cheese / tomato / baguette**

## **Zupy ❖ Soups**

---

**Chłodnik litewski z buraczkami / jajko na twardo – 250 ml** **18 zł**

**Lithuanian cold soup with beets / hard boiled egg**

**Krem z brokułów / ser lazur / prażone migdały /** **20 zł**

/ oliwa z pestek dyni – 250 ml

**Broccoli cream soup / lazur cheese / roasted almonds / pumpkin olive**

**Wiosenna botwina / jogurt naturalny – 250 ml** **20 zł**

**Spring beet soup / natural yoghurt**

## **Dania główne ❖ Main course**

---

**Tradycyjny schab z kością / tłuczone ziemniaki ze świeżym** **38 zł**

koprem / młoda kapusta – 150 g

**Traditional pork chop with bone / mashed potatoes with dill /**  
**/ young cabbage**

**Pieczona cielęcina / tłuczone ziemniaki / mus z grillowanej papryki /** **65 zł**

/ sos cebulowy z białym winem – 150 g

**Roast veal / mashed potatoes / mousse of grilled peppers /**  
**/ onion sauce with white wine**

## **Desery ❖ Desserts**

---

**Sernik carski / lody truskawkowe / sos malinowy – 70 g** **16 zł**

**Tsarist cheesecake / strawberry ice cream / raspberry sauce**

**Tarta z brzoskwiniami / chrupiąca kruszonka / lody pistacjowe /** **20 zł**

/ sos czekoladowy – 70 g

**Peach tart / crunchy crumble / pistachio ice cream / chocolate sauce**

Menadżer gastronomii  
Grzegorz Bąbol



Szef kuchni  
Adam Koperkiewicz

## **Salatki ❖ Salads**

---

**Salatka z kurczakiem marynowanym w kefirze** **28 zł**  
sałata / rukola / suszone pomidory / grzanka / sos czosnkowy – 150 g  
*Yoghurt marinated chicken salad*  
*mix of salad / rocket / dried tomatoes / toast / garlic sauce*

**Salatka z arbuza** **30 zł**  
arbuz / ser feta / sałata / świeża mięta / oliwa z oliwek – 150 g  
*Watermelon salad*  
*watermelon / feta cheese / lettuce / fresh mint / olive oil*

## **Przekąski zimne ❖ Starters**

---

**Śledź marynowany w oleju lnianym** **24 zł**  
cebula / liść laurowy / ziele angielskie / chleb / masło – 120 g  
*Marinated Herring in linseed oil*  
*onion / bay leaf / allspice / bread / butter*

**Tatar z suszonego pomidora** **32 zł**  
kapary / pomidor koktajlowy / borowik marynowany /  
/ masło / pieczywo – 100 g  
*Dried tomato tartare / capers / cocktail tomato /*  
*boletus marinated / butter / bread*

**Carpaccio z jelenia / sos żurawinowy / masło / pieczywo – 100 g** **42 zł**  
*Carpaccio of deer / cranberry sauce / butter / bread*

## **Przekąski gorące ❖ Hot starters**

---

**Borowiki w śmietanie / pieczywo / masło – 100 g** **36 zł**  
*Boletus mushrooms in cream / bread / butter*

**Wątróbki z gęsi** **35 zł**  
szalotka / owoc granatu / pomarańcza / pieczywo – 100 g  
*Goose liver*  
*shallot / pomegranate fruit / orange fruit / bread*

**Krewetki królewskie w sosie maślanym** **42 zł**  
czosnek / zielona pietruszka / pomidorki koktajlowe – 100 g  
*King prawns in butter sauce*  
*garlic / green parsley / cocktail tomato*

## Zupy ❖ Soups

---

- Żur spalski** / biała kielbasa / jajko na twardo / pieczywo – 250 ml **20 zł**  
*Sour soup / white sausage / hard boiled egg / bread*
- Rosół z kury** / makaron domowy – 250 ml **14 zł**  
*Chicken broth / home-made noodles*

## Ryby ❖ Fish

---

- Polędwica z dorsza** **44 zł**  
tłuczone ziemniaki / świeży koper / sos porowy – 150 g  
*Cod loin / mashed potatoes / dill / leek sauce*
- Filet z miętusa królewskiego** **44 zł**  
tłuczone ziemniaki / świeży koper / sos porowy – 150 g  
*Fillet of royal burbot / mashed potatoes / dill / leek sauce*
- Łosoś grillowany** / szpinak / sos porowy – 150 g **62 zł**  
*Grilled salmon / spinach / leek sauce*

## Drób ❖ Mięsa ❖ Meats

---

- Grillowany filet z kurczaka** / ser mozzarella / pomidor /  
/ tłuczone ziemniaki / sos pomidorowy z brzoskwinia – 150 g **38 zł**  
*Grilled chicken fillet*  
*mozzarella cheese / tomato / mashed potatoes*  
*/ tomatoes sauce with peach*
- Pieczone żeberka** / sos pieczeniowy / tłuczone ziemniaki kraszone  
boczkem z cebulką / młoda kapusta – 150 g **36 zł**  
*Baked ribs / gravy / mashed potatoes with bacon and onion*  
*/ young cabbage*
- Pieczona kaczka** / tłuczone ziemniaki z siekanym świeżym koprem /  
/ buraczki / sos pomarańczowo-jabłkowy – 200 g **46 zł**  
*Baked duck / mashed potatoes with fresh dill/ beets /*  
*/ orange and apple sauce*
- Stek wołowy marynowany w czerwonym winie** **72 zł**  
sos z zielonego pieprzu / cząstki ziemniaków – 200 g  
*Beef steak marinated red wine*  
*green pepper sauce / potatoes*

## Dania z dziczyzny ❖ Wild meats \_\_\_\_\_

**Siekany rumsztyk z polędwicy jelenia** **56 zł**

szalotka / tłuczone ziemniaki / młoda kapusta / sos jałowcowy – 200 g

*Chopped deer sirloin steak / shallot / young cabbage /  
/ mashed potatoes / juniper sauce*

**Ossobuco z sarny / pęczak à la rizzotto** **65 zł**

sos z czerwonego wina z leśną jeżyną – 200 g

*Deer ossobuco / pearl barley a'la rizzotto /  
/ red wine sauce with forest blackberry*

## Danie specjalne ❖ Special Dish \_\_\_\_\_

**Polędwica wołowa „Chateaubriand”** **220 zł**

(dla dwóch / trzech osób) – 550 g

pieczone ćwiartki ziemniaków / sos grzybowy / sos żurawinowy

*Beef sirloin ”Chateaubriand” (for two / three people)  
potatoes / mushroom sauce / cranberry sauce*

## Desery ❖ Desserts

---

**Tradycyjna szarlotka** / lody waniliowe / sos żurawinowy – 70 g **16 zł**  
*Traditional apple pie / vanilla ice cream / cranberry sauce*

**Puchar sorbetów** / cytrynowy / malinowy – 70 g **16 zł**  
*Cup of ice sorbets / lemon / raspberry*

**Puchar lodów** / truskawka / wanilia / czekolada – 70 g **16 zł**  
*Cup of ice cream / strawberry / vanilla / chocolate*

**Mus serowy z bezą** / truskawki karmelizowane / **18 zł**  
/ sos malinowy – 100 g  
*Cheese mousse with meringue / caramelised strawberry /  
/ raspberry sauce*

# **Menu dla dzieci**

## **Dishes for children**

### **Zupy ❖ Soups**

---

**Rosół z kury** / makaron domowy – 200 ml **10 zł**  
*Chicken broth / home-made noodles*

**Zupa pomidorowa** / makaron domowy – 200 ml **10 zł**  
*Tomato soup / home-made noodles*

### **Dania główne ❖ Main dishes**

---

**Nuggetsy z kurczaka** / frytki – 120 g **16 zł**  
*Chicken nuggets / chips*

**Spaghetti** / ser / sos pomidorowy – 150 g **16 zł**  
*Spaghetti / cheese / tomato sauce*

**Kotlet schabowy** / frytki / surówka z marchwi – 120 g **20 zł**  
*Pork chop / chips / carrot salad*

## Napoje gorące

---

Espresso	11 zł
Kawa czarna / biała	11 zł
Cappuccino	12 zł
Kawa Latte	12 zł
Podwójne espresso	16 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
Sok owocowy ( <i>jablko, pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka</i> ) 0,25 l	6 zł
Sok owocowy 100% ( <i>jablko-truskawka, jablko-rabarbar, jablko-aronia</i> ) 0,25 l	9 zł
Sok ze świeżych owoców 0,25 l	17 zł
Górska natura 0,3 l	5 zł
Napój enargetyczny Rockstar 0,25 l	6 zł

Menadżer gastronomii  
Grzegorz Bąbol



Szef kuchni  
Adam Koperkiewicz

## 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 ( <i>Grapefruit, Lime, Cranberry</i> )	11 zł
Finlandia	10 zł
Pravda ( <i>Super Premium</i> )	14 zł
Baczewski	14 zł
Stanislav ( <i>Luxury</i> )	12 zł
Absolut	10 zł
Bocian	9 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	16 zł
Jack Daniel's Fire	16 zł
Jack Daniel's Honey	16 zł
Woodford Reserve	30 zł
Glendronach 18 old	40 zł
Benriach 10 old Curiositas	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	14 zł
Jim Beam Black	20 zł
Jim Beam	14 zł
Johnnie Walker Black	20 zł
Johnnie Walker Red	12 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	15 zł
Beefeater	13 zł
Gordons	13 zł
Seagram's	12 zł

### Vermuty 10 cl

Martini Extra Dry	12 zł
Martini Rosso	12 zł
Martini Bianco	12 zł

### Digestives 4 cl

Sambuca Ramazzotti	15 zł
Jägermeister	15 zł
Becherovka	13 zł
Campari	13 zł

### Likiery 4 cl

Cointreau	15 zł
Sheridan's	15 zł
Bailey's	15 zł
Southern Comfort	14 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
Otard V.S.O.P	18 zł
Hennesy V.S	12 zł
Metaxa 7*	12 zł
Metaxa 5*	8 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>Woodford spicy</b> (Woodford, sok jabłkowy, angustura, syrop imbirowy, sok z cytryny)	<b>28 zł</b>
<b>Jacktini</b> (Gentelmen Jack, martini bianco, syrop jaśminowy, sok z cytryny)	<b>26 zł</b>
<b>Manhatan</b> (Gentelmen Jack, Martini Rosso)	<b>26 zł</b>
<b>Copa Finlandia Grapefruit &amp; Tonic</b> (Finlandia grapefruit, tonic, czątki różowego grejpfruta)	<b>24 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>Mojito</b> (Havana Club, cukier brązowy, limonka, mięta, kruszony lód)	<b>24 zł</b>
<b>Rob Roy</b> (Jack Daniels, Martini Rosso)	<b>20 zł</b>
<b>Caipiroska</b> (Finlandia, cukier trzcinowy, limonka, mięta, kruszony lód)	<b>20 zł</b>
<b>Cuba Libre</b> (Havana Club, pepsi, limonka, lód)	<b>20 zł</b>
<b>Dai Quiri</b> (Havana Club, sok z cytryny, cukier puder)	<b>20 zł</b>
<b>White Russian</b> (Luksusowa, Kahlua, śmietanka, lód)	<b>20 zł</b>