



**WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYGOTOWYWANE SĄ ZE
ŚWIEŻYCH I REGIONALNYCH PRODUKTÓW Z
UWZGLĘDNIENIEM NOWOCZESNYCH TRENDÓW KUCHNI
ŚWIATOWEJ.**

**NASZ SZEF KUCHNI - ANDRZEJ GRALEWSKI , KTÓRY
NIEJEDNOKROTNIENIE BYŁ DOCENIANY NA KONKURSACH
KULINARNYCH I PRZEZ GOŚCI NASZEJ RESTAURACJI ,
EVENTÓW I PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH , PRZYŁOŻY
WSZELKICH STARAŃ , ABY NASI GOŚCIE BYLI
ZADOWOLENI.**





NA DOBRY POCZĄTEK

A GOOD BEGINNING

Czekadełko (niespodzianka Szefa Kuchni)

Pre - starter (chef's surprise)

<i>Galet z ogonów wołowych, chleb wiejski, pikle</i>	16,00 zł
<i>Confit of beef tails, bread, <u>pickles</u></i>	
<i>Różowy śledź, sałatka szwabska</i>	18,00 zł
<i>Pink herring, Swabian Potato Salad</i>	
<i>Tatar wołowy, ogórek, cebula, jajko, grzyby marynowane, koniak</i>	24,00 zł
<i>Beef tartare, cucumber, onion, egg, marinated mushrooms, cogniac</i>	
<i>Pielmieni z cielęciną, masło klarowane, pietruszka</i>	18,00 zł
<i>Pelmeni with veal, <u>clarified butter</u>, <u>parsley</u></i>	
<i>Grzyby z patelni, placek ziemniaczany</i>	21,00 zł
<i>Mushrooms from frying pan, potato pancake</i>	



COŚ ROZGRZEWAJĄCEGO

SOMETHING WARMING UP

Zupa dnia (Zapytaj co dziś proponujemy) **12,00zł**

The Soup Of The Day

Bulion z kołdunami **14,00 zł**

Polish Broth With Little Dumplings

Żur śląski „na zakwasie domowym” z jajkiem **14,00 zł**

Typical Polish Soup On Homemade Sourdough With Egg

Zupa grzybowa z tartym kasztanem i łazankami **16,00 zł**

Mashroom Soup With Grated Horderaddish And Homemade Pasta

Flaczki imbirowe **16,00 zł**

Tripe Soup With Ginger



MERITUM SPRAWY

THE HEART OF THE MATTER

<i>Sznycel z indyka, fasolka szparagowa, puree ziemniaczane Dijon</i>	29,00 zł
<i>Turkey schnitzel, green bean, Dijon mashed potatoes</i>	
<i>Filetowane udko kurczaka kukurydzianego, szpinak, gnocchi</i>	29,00 zł
<i>Corn-fed Chicken leg ,Spinach, gnocchi</i>	
<i>Kaczka, buraczki, kluski tarte</i>	45,00 zł
<i>Duck, beets, grated potato dumplings</i>	
<i>Poładwiczki wieprzowe, risotto grzybowe</i>	39,00 zł
<i>Pork tenderloin, mushroom risotto</i>	
<i>Żeberka w miodzie, ciapkapusta, ziemniaki opiekane</i>	32,00 zł
<i>Honey Ribs, potato and <u>cabbage pureé</u> dish, baked potatos</i>	
<i>Rolada wołowa, kluski śląskie, modra kapusta</i>	36,00 zł
<i>Beef Roulade, Silesian dumplings, red cabbage</i>	
<i>Dorsz, tagliatelle, brokuły, ser pleśniowy</i>	49,00 zł
<i>Cod, tagliatelle , <u>broccoli</u>, blue cheese</i>	



SAŁATKI

SALADS

<i>Sałaty, grillowany ser kozi, konfitura z czerwonej cebuli</i>	24,00 zł
<i>Lettuces, grilled goat cheese, red onion jam</i>	
<i>Sałaty, kurczak grillowany, sos czosnkowy, parmezan</i>	24,00 zł
<i>Lettuces, grilled chicken, garlic sauce, parmesan</i>	
<i>Sałaty, kaczka konfitowana, żurawina, ser pleśniowy</i>	26,00 zł
<i>Lettuces, Confit duck, Canberry, blue cheese</i>	
<i>Sałaty, makrela wędzona, jajko, musztarda</i>	24,00 zł
<i>Lettuces, smoked mackerel, egg, mustard</i>	



SŁODKIE PRZYJEMNOŚCI

SWEET PLEASURES

<i>Domowe lody marchewkowe z dodatkiem jarzębiny</i>	16,00 zł
<i>Homemade carrot ice cream with rowanberries</i>	
<i>Czekoladowa niespodzianka POLECAMY!!!</i>	21,00 zł
<i>Chocolate surprise</i>	
<i>Sernik z konfiturą wiśniową</i>	19,00 zł
<i>Cheesecake with cherry confiture</i>	
<i>Strudel jabłkowy, sos waniliowy</i>	19,00 zł
<i>Apple strudel, vanilla sauce</i>	