

Przystawki zimne i ciepłe Cold and hot starters

Tatar z łososia norweskiego z serkiem philadelphia i cytrusowym majonezem
Norwegian salmon tartare with philadelphia cheese and with citrus mayonnaise
120g / **40 zł**

Krewetki scampi w sosie brandy z dodatkiem pieczywa czosnkowego
Scampi prawns in brandy sauce with garlic bread
120g / **40 zł**

Talerz mięs i ryb z naszej wędzarni ze świeżym pieczywem i masłem (schab, baleron, szynka, kielbasa, boczek, pstrąg, łosoś) (dla 2- osób)
A plate of meat and fish from our smokehouse with fresh bread and butter (pork loin, gammon, ham, sausage, bacon, trout, salmon) (for 2 persons)
300g / **60 zł**

Tatar z polędwicy wołowej z cebulą i piklami z dodatkiem pieczywa
Beef sirloin tartare with onion, pickles and bread
200g / **45 zł**

Zupy Soups

Rosół z domowym makaronem
Broth with homemade noodles
18 zł

Zupa rybna na kaszubską nutę
Fish soup
20 zł

Żurek z kurkami i jajkiem
Sour rye soup with chanterelles and egg
19 zł

Borowikowa z kuleczkami francuskimi
Bolteus soup with French dumplings
22 zł

Krem z marchwi podawany z wędzoną śmietaną
Carrot cream with smoked cream
19 zł

Salatki Salads

Salatka Cesar
Caesar Salad
29 zł

Salatka z wędzonym pstrągiem
Salad with smoked trout
28 zł

Wszystkie salatkę są serwowane z dodatkiem świeżej bagietki
All salads are served with fresh pieces of baguette
Dodatkowa porcja pieczywa - 2zł
Additional portion of bread - 2zł

Mięsa Meats

Chateaubriand
Ekskluzywna polędwica wołowa serwowana ze świeżymi warzywami, frytkami, pieczonymi ziemniakami, w towarzystwie sosu bearnaise z estragonem (dla 2-ch osób)
Exclusive beef tenderloin served with fresh vegetables, fries, baked potatoes, accompanied by bearnaise sauce with tarragon (for 2 persons)
179 zł

Polędwica Turnedos „rossini” w kompozycji sosów madera i holenderskim
Turnedos 'rossini' tenderloin with Madeira and Dutch sauces
Grillowana polędwica wołowa z gęsią wątróbką, jajkiem w koszulce, puree selerowym podawana z grzankami
Grilled beef sirloin with goose liver, poached egg, celery puree, served with croutons
200g / **89 zł**

Pieczeń w wiśniach
Roast in cherries
Tradycyjna pieczeń ze schabu karkowego w sosie wiśniowym podawana z kluskami śląskimi i młodą kapustą zasmażaną z pomidorami
Traditional roast pork loin in cherries sauce served with silesian dumplings and young cabbage with tomatoes
200g / **46 zł**

Udo z kaczki confit
Duck thigh
Udo z kaczki confit w sosie pomarańczowo-tymiankowym podawane na kapuście modrej z kopytkami
Duck thigh with orange-thyme sauce served with red cabbage and potato dumplings
400g / **49 zł**

Ryby Fishes

Pstrąg a' la charlotta
Trout a' la charlotta
Pstrąg z naszego jeziora faszerowany warzywami śródziemnomorskimi podawany z pieczonymi ziemniakami
Trout from our lake stuffed with Mediterranean vegetables served with baked potatoes
300g / **55 zł**

Dorsz smażony
Fried cod
Dorsz smażony podawany na buraczanej kaszy bulgur z dodatkiem warzyw
Fried cod served with beetroot bulgur and vegetables
200g / **49 zł**

Makarony Pastas

Penne blue cheese z kurczakiem
Penne blue cheese with chicken
Makaron penne w sosie śmietanowo-szpinakowym z dodatkiem sera pleśniowego, czosnku, orzeszków pinii i kawałkami soczystej piersi z kurczaka
Penne pasta in cream-spinach sauce with blue cheese, garlic, pine nuts and chicken breast
200g / **37 zł**

Makaron tagliatelle z chorizo i krewetkami
Tagliatelle pasta with chorizo and prawns
200g / **44 zł**

Desery Desserts

Panna Cotta z sosem truskawkowym
Panna Cotta with strawberry sauce
20 zł

Brownie z migdałami
Brownie with almonds
20 zł

Tarta cytrynowa
Lemon tart
18 zł

Puchar lodowo-owocowy
Ice cup with fruit
25 zł

Deser szefa kuchni
Chef's dessert
20 zł

Dla dzieci For children

Rosół drobiowy z makaronem i warzywami
Chicken soup with noodles and vegetables
200ml / **12 zł**

Nuggetsy z surówką z białej kapusty i chrupiącymi frytkami
Chicken nuggets with white cabbage salad and crispy fries
120-140g / **17 zł**

Panierowany filec rybnym z surówką i chrupiącymi frytkami
Breaded fish fillet with salad and crispy french fries
150g / **17 zł**

Tagliatelle w sosie pomidorowo-śmietanowym
Tagliatelle in tomato and cream sauce
150g / **15 zł**

Mini puchar lodowy z owocami i świeżą bitą śmietaną
Mini ice cream bowl with fruit and fresh whipped cream
150g / **15 zł**

*podawane dzieciom do 14 roku życia
/only for children up to 14 years

Napoje gorące Hot drinks

Herbata zimowa Gościńca 200ml **12zł**
(herbata ze świeżym imbirem, goździkami, miodem i pomarańczą)

Grzaniec Gościńca 200ml **10zł**
(wino z naszej piwniczki przyprawione imbirem, goździkami, cynamonem i pomarańczą)

Kawa 100 ml **8 zł**

Coffee Espresso Single 50 ml **8 zł**

Espresso 50 ml **8 zł**

Espresso Double 100 ml **12 zł**

Latte 180 ml **12 zł**

Latte smakowe 180 ml **15 zł**

(wanilia, carmel, irish,

amaretto, cynamon, czekoladowe)

Flavoured latte

(vanilla, caramel, irish, amaretto, cinnamon, chocolate)

Cappucino 200 ml **10 zł**

Irish coffee 200 ml **20 zł**

Kawa mrożona 200 ml **14 zł**

Frozen coffee

Gorąca czekolada 150ml **12 zł**

Hot chocolate

Herbata / Tea 200 ml **8 zł**

Napoje zimne Cold drinks

Coca cola 250 ml **7 zł**

Fanta 250 ml **7 zł**

Sprite 250 ml **7 zł**

Tonic 250ml **7 zł**

Fuzetea 250 ml **7 zł**

Domowa lemoniada 1,5 l **25 zł**

Lemonade

Sok pomarańczowy 250 ml **5 zł**

Orange juice

Sok jabłkowy 250 ml **5 zł**

Apple juice

Sok grejpfrutowy 250 ml **5 zł**

Grapefruit juice

Sok z czarnej porzeczki 250 ml **5 zł**

Black currant juice

Sok pomidorowy 250 ml **5 zł**

Tomato juice

Woda mineralna niegaz. 330 ml **6 zł**

Still water

Woda mineralna gazowana 330 ml **6 zł**

Sparkling water

Sok wyciskany 250 ml **15 zł**

(pomarańczowy, grejpfrutowy)

Feresh squeezed juice (orange, grapefruit)

Domowa lemoniada 400 ml **9 zł**

Lemonade

Piwo beer

Piwo beczkowe draft beer

Książęce 300ml **9 zł**
(Czerwony Lager, 500ml **11 zł**
Weizen, Ipa)

Książęce 300ml **9 zł**
(Red lager, Weizen, Ipa) 500ml **11 zł**

Pilsner Urquell 300 ml **8 zł**
500 ml **12 zł**

Piwo butelkowe Bottled beer

Pilsner Urquell 330ml **8 zł**

Pilsner Urquell 500ml **12 zł**

Grolsh 450ml **12 zł**

Książęce IPA 500ml **11 zł**

Książęce Porter Bałtycki 500ml **11 zł**

Kozel Leżak 500ml **11 zł**

Lech Premium 330ml **8 zł**

Lech Shandy 500ml **11 zł**

Lech Mojito 500ml **11 zł**

Lech Margrita 500ml **11 zł**

Redd's 400 ml **8 zł**

Tyskie Gronie 300ml **7 zł**

Piwo bezalkoholowe Non-alc. Beer

Lech free 330ml **8 zł**

Lech free Limona z Miętą 330ml **8 zł**

Lech free Pomelo 330ml **8 zł**

- Grejpfrut

Lech free Granat Acai 330ml **8 zł**

Alkohole Alcohols

Aperitif 40ml

Campari **14 zł**
Aperol **12 zł**

Wódka 40ml

Stock Prestige **7 zł**
Amundsen **8 zł**

Beluga Noble Russian **25 zł**

Orkisz **17 zł**

Finlandia smakowa **9 zł**

(spices, lime, grapefruit, mango, cranberry,

blackcurant, redberry)

Absolut **9 zł**

Chopin **12 zł**

Soplica Staropolska **12 zł**

Żubrówka **7 zł**

Żołądkowa Gorzka **7 zł**

Żołądkowa kolonialna **7 zł**

Luksusowa **7 zł**

Absinth **14 zł**

Gin 40ml

Colombian Gin Ortodoxy **33 zł**

Colombian Aged Gin Treasured **39 zł**

Larios 12 **16 zł**

Lubuski **12 zł**

Seagram's **10 zł**

Tequila 40ml

Salitos Silver **20 zł**

Salitos Gold **20 zł**

Olmena Blanco **18 zł**

Olmecca Gold **18 zł**

Sierra Silver **16 zł**

Koniaki 40ml

Hennessy V.S. **25 zł**

Hennessy Fine do cognac **25 zł**

Hennessy X.O. **90 zł**

Brandy 40ml

Metaxa 5* **13 zł**

Metaxa 7* **14 zł**

Stock 84 V.S.O.P. **12 zł**

Rum 40ml

Dictator 12y **38 zł**

Dictator X.O. **69 zł**

Dictator 20y **50 zł**

Captitan Morgan **14 zł**

Whisky 40ml

The Dubliner **17 zł**

Jack Daniel's **20 zł**

Daniel's Honey **20 zł**

Jack Daniel's Gentelman **30 zł**

Jack Daniel's Single Barrel **39 zł**

Johnie Walker Red **16 zł**

Johnie Walker Black **25 zł**

Johnie Walker Green **35 zł**

Ballantines 6y **16 zł**

Ballantines 12y **25 zł**

Civas Regal 12y **25 zł**

Chivas Regal 18y **30 zł**

Glenfiddich 12y **32 zł**

Autentoshan Oak **20 zł**

Autentoshan 12y **25 zł**

Jameson **17 zł**

Grant's **16 zł**

Bourbon 40ml

Jim Beam White **18 zł**

Jim Beam Black **20 zł**

Jim Beam Red Stag **18 zł**

Jim Beam Apple **18 zł**

Jim Beam Honey **18 zł**

Jim Beam Duple Oak **22 zł**

Jim Beam Rye **20 zł**

Makers Mark **20 zł**

Makers Mark 46 **39 zł**

Wermut 80ml

Martini Bianco **13 zł**

Martini Rosso **13 zł**

Martini Dry **13 zł**

Martini Firerro **13 zł**

Likery 40 ml

Saska **7 zł**

(orzech laskowy, śliwka węgierka, czarny bez,

kawa z nuta brandy, pigwa, dzika róža)

Bailey's **16 zł**

Malibu **13 zł**

Jagermeister **13 zł**

Kahlua **15 zł**

Passoa **15 zł**

