

# MENU

*Przystawki zimne i ciepłe...*  
*Cold and hot starters...*

*Tatar wołowy z pikłami, kęparowymi chipsami, świeżą bagietką i masłem*  
*Beef tartare with pickles, caper chips, fresh baguette and butter*  
*120g / 40 zł*

*Carpaccio z łososia i dorsza w towarzystwie rukoli i dressingu balsamicznego*  
*Salmon and codfish carpaccio with arugula salad and balsamic dressing*  
*120g / 38 zł*

*Krewetki skąpane w maśleczku czosnkowo-ziołowym z pomidorkami cherry*  
*z dodatkiem pieczywa czosnkowego*  
*Shrimps in garlic –herbal butter with cherry tomato and garlic bread*  
*120g / 40 zł*

*Talerz mięs z naszej wędzarni ze świeżym pieczywem i masłem*  
*/schab, baleron, szynka, kiełbasa, boczek/*  
*Plateful of meats from our smokehouse with fresh bread and butter*  
*/loin, gammon, ham, sausage, bacon/*  
*250g/ 35zł*

*Zupy... Buliony... Kremy*  
*Soups... Broths... Creams*

*Rosół z pieczonego drobiu z makaronem i świeżą pietruszką*  
*Chicken soup with pasta and fresh parsley*  
*250g / 18 zł*

*Pachnąca lasem zupa borowikowa z kłuseczkami francuskimi i świeżym koperem*  
*Fragrant forest boleteus soup with French small noodles and fresh dill*  
*250ml / 19 zł*

*Sycący żurek staropolski z boczkiem, kiełbasą i jajkiem*  
*Filling old-Polish style sour rye soup with bacon, sausage and egg*  
*250ml / 18 zł*

*Zupa rybna w pomidorach z warzywami na kaszubską nutę*  
*Kashubian fish soup with tomatoes with and vegetables in*  
*250ml / 17 zł*

*Krem z pieczonej dyni z aromatycznym kardamonem, krewetką i prażonymi pestkami dyni*  
*Pumpkin cream with aromatic cardamom, shrimps and roasted pumpkin seeds*  
*250ml / 17 zł*

*Sałaty...sałatki... dressingi*  
*Salads...salads...dresings*

*Sałatką Cesar*

*Cesar salad*

*Sałata zielona w dressingu migdałowo-chrzanowym z dodatkiem pomidorzków cherry, parmezanem i kawałkami soczystej piersi z kurczaka*

*Green salad with almond-horseradish dressing, cherry tomatoes, parmesan and juicy chicken pieces*

*250g / 29 zł*

*Sałatką z wędzonym pstrągiem*

*Smoked trout salad*

*Sałatką z pstrągiem z naszej wędzarni, marynowana sosem balsamiczno-ziołowym, z cebulką, kaparami, jabłkowymi i czarnymi oliwkami*

*Salad with trout from our smokedhouse, marinated balsamic-herb sauce with onion, apple capers and black olives*

*250g / 28 zł*

*...wszystkie sałatki są serwowane z dodatkiem świeżej bagietki*

*...all salads are served with fresh pieces of baguette*

*Dodatkowa porcja pieczywa-2zł*

*Additional portion of bread -2zł*

*Mięso z Grilla... Patelni... Pieca*  
*Meats – grill... pan... oven.*

**Chateaubriand**

*Ekskluzywna polędwica wołowa, serwowana ze świeżymi warzywami, frytkami, pieczonymi ziemniaczkami i kłuskami śląskimi, w towarzystwie sosu Bearnaise z estragonem (dla 2-ch osób)*

*Exlusive sirloin served with fresh vegetables, french fries, baked potatos and Silesian potato dumplings, with Bearnaise sauce*  
400g / 169 zł

**Stek z Polędwicy**

*Sirloin Steak*

*Polędwica wołowa grilowana w ziołach w towarzystwie czosnkowego szpinaku, z pieczonymi ziemniaczkami i sosem z zielonego pieprzu*

*Grilled sirloin in herbs with garlic spinach, baked potatoes, and green peper dressing*  
200g / 89 zł

**Antrykot "Café de Paris"**

*Entrcote „Cafe de Paris”*

*Grilowany antrykot wołowy z maselkiem ziołowym, fasolką szparagową otuloną boczkiem i chrupiącymi frytkami*

*Grilled entrecote with herb butter, asparagus beans wrapped in bacon and crispy fries*  
200g / 59 zł

**Kaczka "Confite"**

*Confite Duck*

*Udko z kaczki na kapuście modrej z sosem pomarańczowo -rozmarynowym w towarzystwie pieczonej gruszki, z borówką leśną i kłuskami śląskimi.*

*Duck leg in red cabbage with rosmarry -orange dressing, baked pear, forestberry and Silesian potato dumplings.*  
220g / 49zł

**Stek wieprzowy z "gnatem"**

*Pork steak on the bone*

*Kotlet wieprzowy z kością na puree ziemniaczano –selerowym z glazurowaną marchewką i sosem demi-glase*

*Pork cutlet with a bone, with celery-potato puree, glazed carrot and demi-glase sauce*  
250g / 47 zł

## *Ryby/Dzwonka i Filety*

### *Fishes/Pieces and Fillets*

#### *Pstrąg z pieca a'la "Gościniec –Charlotta"*

*Trout a'la "Gościniec-Charlotta"*

*Pstrąg tęczowy z naszego jeziora faszerowany warzywami śródziemnomorskimi  
z pieczonymi ziemniaczkami w ziołach*

*Rainbow trout from our lake stuffed with mediterranean vegetables and baked potatoes in herbs  
300g / 55 zł*

#### *Nasz Dorsz*

*North Codfish*

*Filet z dorsza na kapuście w pomidorach w białym barszczu z majerankiem*

*Codfish fillet with cabbage with tomatoes and potatoes in white borscht with marjoram  
180g / 39 zł*

#### *Stek z Halibuta*

*Halibut steak*

*Tuszką z halibuta na szpinaku czosnkowym, serwowany z dzikim ryżem  
i delikatnym sosie szafranowym*

*Halibut carcass with garlic spinach, served with rice and delicate saffron dressing  
250 g / 49 zł*

#### *Stek z Łososia*

*Salmon steak*

*Dzwonko z łososia w maśle cytrynowym i tymianku na Ratatouille  
z tunierowanymi ziemniaczkami*

*Piece of salmon in lemon butter and thyme with Ratatouille and tinned potatoes  
200 g / 49zł*

#### *Wielka deska ryb i mięs*

*The Great board of fish and meats*

*Deska smażonych ryb I grillowanych mięs oraz festiwal warzyw I dodatków z naszej karty*

*Board of fried fishes and grilled meats from our menu with festival of vegetables from our menu*

*(deska od 4 osób)-50zł/os*

*(dish for 4 people and over)-50zł*

*Pasty...makarony...pierogi*  
*Pastas...noodles...dumplings*

***Penne Blue Cheese***

*Makaron penne w sosie śmietanowo – szpinakowym z dodatkiem sera pleśniowego, czosnku, z orzeszkami pini i kawałkami soczystej piersi kurczaka*

*Penne pasta in a cream – spinach dressing with the addition of blue cheese, garlic, pine nuts and juicy chicken pieces*

*200 g/ 33zł*

***Łososiowe Tagliatelle***

*Salmon Tagliatelle*

*Tagliatelle w sosie pomidorowo śmietanowym z cebulką, wędzonym łososiem, rukolą i parmezanem*

*Tagliatelle with tomato and cream sauce with onion, arugula salad and parmesan*

*330g / 35zł*

***Pierogi ruskie***

*Dumplings*

*Pierogi nadziewane farszem ze świeżego twarogu i ziemniaczków*

*w towarzystwie wędzonej śmietany z naszej wędzarni i świeżym koperkiem*

*Dumplings stuffed with mashed potato and smoked cottage cheese from our smokedhouse with smoked cream and fresh dill*

*200 g / 30zł*

## Desery / Desserts

### **Szarlotka a'la „Charlotta”**

*Tradycyjny jabłecznik z dodatkiem kremowych lodów waniliowych i bitej śmietany*

*Traditional apple cake with vanilla ice cream and fresh whipped cream*

**150g / 18 zł**

### **Domowy Strudel**

*Tradycyjne ciasto francuskie z domowym nadzieniem jabłkowo –gruszkowym*

*z lodami waniliowymi, bakaliami i świeżą bitą śmietaną*

*Traditional French pastry with homemade apple-pear filling,*

*vanilla ice cream, dried fruit, and fresh whipped cream*

**180g / 19zł**

### **Palony Krem**

*Palony krem karmelowy z owocami orzechami i świeżą bitą śmietaną*

*Roasted caramel cream with fruits, nuts and fresh whipped cream*

**200g / 18 zł**

### **Panna Cotta**

*Włoski deser z glazurowanymi wiśniami, miodem i goździkiem*

*italian dessert served with glazed cherries, honey and cloves*

**120g/18 zł**

### **Gorące śliwki**

*Hot plums*

*Śliwki na gorąco podawane z cynamonem, lodem waniliowym i miętą*

*Hot plums served with cinnamon, vanilla ice cream and mint*

**120g / 20 zł**

### **Puchar lodowo-owocowy**

*Puchar lodowy z owocami sezonowymi i domową śmietaną*

*Ice cream bowl served with seasonal fruits and homemade filling cream*

**150g / 25zł**

## *Dla dzieci / For children*

*Rosół drobiowy z makaronem i warzywami*

*Chicken soup with noodles and vegetables*

*12zł /200ml*

*Nuggetsy z surówką z białej kapusty i chrupiącymi frytkami*

*Chicken nuggets with white cabbage salad and crispy fries*

*17zł /120-140g*

*Panierowany filet rybny z surówką i chrupiącymi frytkami*

*Breaded fish fillet with salad and crispy french fries*

*17zł / 150g*

*Tagliatelle w sosie pomidorowo –śmietanowym*

*Tagliatelle in tomato and cream sauce*

*15 zł / 150g*

*Mini puchar lodowy z owocami i świeżą bitą śmietaną*

*Mini ice cream bowl with fruit and fresh whipped cream*

*15zł /150g*

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



*Dodatki*

*Extras:*

*120g/8zł*

*Frytki 120 g*

*Fries*

*Dziki ryż 120g*

*Wild rice*

*Ziemniaczki pieczone 120g*

*Baked potatoas*

*Puree ziemniaczano –selerowe 120g*

*Celer-potatoas puree*

*Pieczywo czosnkowe 120g*

*Garlic bread*

*Ziemniaczki w białym barszczu 120g*

*Potatoes in white borscht*

*Specjalność Szefa Kuchni*  
*special menu*

*Krem z pieczonej dyni z nutą aromatycznego kardamonu  
w towarzystwie szaszłyka z krewetek i cukinii*

*Baked pumpkin cream with a hint of aromatic cardamon  
with shrimp skewer and courgette*

*200ml / 18 zł*

*Ragout z dziczyzny z delikatnymi kluseczkami kładzionymi,  
brukselką na boczku i pieczona gruszka z leśną borówką*

*Venison ragout with delicate dumplings, brussels sprouts on the bacon  
and baked pear with forestberry*

*350g / 48 zł*

*Palony krem karmelowy z owocami, orzechami i świeżą puszystą  
bitą śmietaną*

*Roasted caramel cream with fruits, nuts, and fresh fluffy  
whipped cream*

*150g / 16 zł*

*Cena menu: 82zł*

*Menu price: 82 zł*

## Napoje gorące / Hot drinks

<b>Herbata zimowa Gościńca</b> (herbata ze świeżym imbirem, goździkami, miodem I pomarańczą)	200ml	12zł
<b>Grzaniec Gościńca</b> (wino z naszej piwniczki przyprawione imbirem, goździkami, cynamonem I pomarańczą)	200ml	10zł
<b>Kawa / Coffee Espresso Single</b>	100 ml	8 zł
<b>Espresso</b>	50 ml	8 zł
<b>Espresso Double</b>	100 ml	12 zł
<b>Latte</b>	180 ml	12 zł
<b>Latte smakowe</b>	180 ml	15 zł
(WANILIA, CARMEL, IRISH, AMARETTO, CYNAMON, CZEKOLADOWE)		
<b>Flavoured latte</b> (VANILLA, CARAMEL, IRISH, AMARETTO, CINNAMON, CHOCOLATE)		
<b>Cappucino</b>	200 ml	10 zł
<b>Irish coffee</b>	200 ml	20 zł
<b>Kawa mrożona / Frozen coffee</b>	200 ml	14 zł
<b>Gorąca czekolada / Hot chocolate</b>	150ml	12 zł
<b>Herbata / Tea</b>	200 ml	8 zł

## Napoje zimne / Cold drinks

<b>Coca cola</b>	250 ml	7 zł
<b>Fanta</b>	250 ml	7 zł
<b>Sprite</b>	250 ml	7 zł
<b>Tonic</b>	250ml	7 zł
<b>Fuzetea</b>	250 ml	7 zł
<b>Domowa lemoniada / Lemonade</b>	1 l	25 zł
<b>Sok pomarańczowy / Orange juice</b>	250 ml	5 zł
<b>Sok jabłkowy / Apple juice</b>	250 ml	5 zł
<b>Sok grejpfrutowy / Grapefruit juice</b>	250 ml	5 zł
<b>Sok z czarnej porzeczki / Black currant juice</b>	250 ml	5 zł
<b>Sok pomidorowy / Tomato juice</b>	250 ml	5 zł
<b>Woda mineralna niegazowana / Still water</b>	330 ml	6 zł
<b>Woda mineralna gazowana / Sparkling water</b>	330 ml	6 zł
<b>Sok wyciskany (pomarańczowy, grejpfrutowy)</b>	250 ml	15 zł
<b>Fresh squeezed juice (orange, grapefruit)</b>		
<b>Domowa lemoniada / Lemonade</b>	400 ml	9 zł

## *Piwo ...z beczki...z butelki / Draft beer Piwobutelkowe/Bottledbeer*

### *Piwo beczkowe*

#### *...z beczki (draft beer)*

<i>Książęce (Czerwony Lager, Weizen, Ipa)</i>	<i>300ml/500ml</i>	<i>9zł/11zł</i>
<i>Książęce (Red lager, Weizen, Ipa)</i>		

#### *...z butelki (bottled)*

<i>Pilsner Urquell</i>	<i>330ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Grolsh</i>	<i>450ml</i>	<i>12zł</i>
<i>Książęce IPA</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Książęce Porter Bałtycki</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Kozel Leżak</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Lech Premium</i>	<i>330ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Lech Shandy</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Lech Mojito</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Lech Margrita</i>	<i>500ml</i>	<i>11zł</i>
<i>Rędd's</i>	<i>400 ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>300ml</i>	<i>7zł</i>

## *Piwo bezalkoholowe/Non-alc. Beer*

<i>Lech free</i>	<i>330ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Lech free Limona z Miętą</i>	<i>330ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Lech free Pomelo –Grejpfrut</i>	<i>330ml</i>	<i>8zł</i>
<i>Lech free Granat Acai</i>	<i>330ml</i>	<i>8zł</i>

## *Alkohole /Alcohols*

### *Aperitif 40ml*

<i>Campari</i>	<i>10zł</i>
<i>Aperol</i>	<i>12zł</i>

### *Wódka 40ml*

<i>Stock Prestige</i>	<i>7zł</i>
<i>Amundsen</i>	<i>8zł</i>
<i>Beluga Noble Russian</i>	<i>17zł</i>
<i>Orkisz</i>	<i>10zł</i>
<i>Finlandia smakowa (spices, lime, grapefruit, mango, cranberry, blackcurrant ,redberry)</i>	<i>9zł</i>
<i>Absolut</i>	<i>9zł</i>
<i>Chopin</i>	<i>12 zł</i>
<i>Soplica Staropolska</i>	<i>12zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>7zł</i>
<i>Żołądkowa Gorzka</i>	<i>7zł</i>
<i>Żołądkowa Kolonialna</i>	<i>7zł</i>
<i>Luksusowa</i>	<i>7zł</i>
<i>Absitnh</i>	<i>10zł</i>

### *Gin 40ml*

<i>Colombian Gin Ortoodoxy</i>	<i>15zł</i>
<i>Colombian Aged Gin Treasured</i>	<i>15zł</i>
<i>Lubuski</i>	<i>12zł</i>
<i>Seagram's</i>	<i>10zł</i>

### *Tequila 40ml*

<i>Olmeca Blanco</i>	<i>18zł</i>
<i>Olmeca Gold</i>	<i>18zł</i>
<i>Sierra Silver</i>	<i>16zł</i>

### *Koniaki 40ml*

<i>Hennessy V.S.</i>	20zł
<i>Hennessy Fine do cognac</i>	25zł
<i>Hennessy X.O.</i>	60 zł

### *Brandy 40ml*

<i>Metaxa 5*</i>	13zł
<i>Metaxa 7*</i>	14 zł
<i>Stock 84 V.S.O.P.</i>	12 zł

### *Rum 40ml*

<i>Dictator 12y</i>	40zł
<i>Dictator X.O.</i>	40zł
<i>Dictator 20y</i>	50zł
<i>Captitan Morgan</i>	13zł

### *Whisky 40ml*

<i>The Dubliner</i>	15zł
<i>Jack Daniel's</i>	20zł
<i>Daniel's Honey</i>	20zł
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	25zł
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	35zł
<i>Johnie Walker Red</i>	16zł
<i>Johnie Walker Black</i>	25zł
<i>Johnie Walker Green</i>	35zł
<i>Ballantines 6y</i>	16zł
<i>Ballantines 12y</i>	25zł
<i>Civas Regal 12y</i>	25zł
<i>Chivas Regal 18y</i>	30zł
<i>Glenfiddich 12y</i>	32zł
<i>Autentoshan Oak</i>	20zł
<i>Autentoshan 12y</i>	25 zł
<i>Jameson</i>	15zł
<i>Grant's</i>	15zł

### ***Bourbon 40ml***

<i>Jim Beam White</i>	18zł
<i>Jim Beam Black</i>	20zł
<i>Jim Beam Red Stag</i>	18zł
<i>Jim Beam Apple</i>	18zł
<i>Jim Beam Honey</i>	18zł
<i>Jim Beam Double Oak</i>	20zł
<i>Jim Beam Rye</i>	18zł
<i>Makers Mark</i>	20zł

### ***Wermut 80ml***

<i>Martini Bianco</i>	10 zł
<i>Martini Bianco</i>	10 zł
<i>Martini Dry</i>	10 zł
<i>Martini Fireero 10zł</i>	

### ***Likery 40 ml***

<i>Saska (orzech laskowy, śliwka węgierka, czarny bez, kawa z nuta brandy, pigwa, dzika róża)</i>	6zł
<i>Baileys</i>	16zł
<i>Malibu</i>	12zł
<i>Jagermeister</i>	10zł
<i>Kahlua</i>	15zł
<i>Passoa</i>	15zł

### ***Digestive 40ml***

<i>Underberg</i>	10zł
------------------	------