

## Przystawki / Starters

**Śledź (50g), sałatka jarzynowa, jajko przepiórcze, grzyby shimeji, marynowana cebulka, wędzona kwaśna śmietana**

*Herring (50g), vegetable salad, quail egg, shimeji mushrooms, marinated onion, smoked sour cream*  
**19,00 / 180g**



**Tatar z polędwicy wołowej (90g), marynowany borowik, cebula, ogórek, kapary, bułeczka z pieca**

*Beef sirloin tartar (90g), marinated boletus, onion, cucumber, capers, bread roll*  
**39,00 / 140g**

**Selekcja serów (150g), orzechy w miodzie, owoce, oliwki**

*Cheese selection (150g), honey nuts, fruits, olives*  
**35,00 / 300g**

**Deska wiejskich specjałów (200g), mięsa wędzone, pasztet, kielbasa podsuszana, smalec, ogórki kiszone, chrzan, żurawina, chleb własnego wypieku**

*Regional specialties selection (200g), smoked meat, pate, dried sausage, regional lard, pickled cucumbers, horseradish, cranberry, homemade bread*  
**25,00 / 300g**



**Wątróbka drobiowa (90g), liście szpinaku, wiśnie, jabłka, chrupiąca grzanka**

*Chicken liver (90g), spinach leaves, cherries, apples, toast*  
**19,00 / 200g**

**Krewetki tygrysie (100g), masło czosnkowe, chilli, pietruszka, grzanka ziołowa**

*Fried tiger prawns (100g), garlic butter, chilli, parsley, herbal toast*  
**35,00 / 170g**

**Panierowane przekąski, kalmary, krążki cebulowe, ser brie, sos chilli, sos czosnkowy**

*Breaded snacks, squid, onion rings, brie cheese, chilli sauce, garlic sauce*  
**18,00 / 200g**

## Zupy / Soups

**Krem z pomidorów z salsą z pieczonej papryki, twaróg wędzony**

*Tomato cream with roasted pepper salsa, smoked curd*  
**12,00 / 230ml**



**Staropolski żurek w aromacie grzybów**

*Polish traditional rye flour soup in mushroom aroma*  
**13,00 / 230ml**



**Rosół drobiowo-wołowy, cappellacci z giczą cielęcą**

*Chicken and beef soup, cappellacci with veal shanks*  
**13,00 / 230ml**

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



## Salaty / Salads

**Salata z grillowanym kurczakiem (80g), melonem i pomidorkiem cherry, dressing miodowo-musztardowy, grzanka**  
*Salad with grilled chicken (80g), melon and cherry tomatoes honey mustard dressing, toast*  
25,00 / 200g

**Salata z grillowanym kozim serem (50g), kompresowane jabłko, żurawina, dressing z rokitnika, grzanka**  
*Salad with grilled goat cheese (50g), compressed apple, cranberry, sandthorn dressing, toast*  
26,00 / 200g



## Dania główne / Main courses

**Pierozki z kaczki (250g) z rozmarynem, delikatny sos musztardowy, warzywne tagliatelle**  
*Duck ravioli (250g) with rosemary, mustard sauce, vegetable tagliatelle*  
31,00 / 320g



**Kotlet schabowy (160g), kopytka duszone w sosie kurkowym, mizeria**  
*Pork chop (160g), dumplings stewed in chanterelle sauce, cucumber salad*  
37,00 / 350g

**Filet z kurczaka supreme (130g) ser lazur, sałatka z jarmużu i pomidorka cherry, sos prowansalski, ziemniaki rosti**  
*Supreme chicken fillet (130g), with blue cheese, kale and cherry tomato salad, provencal sauce, rosti potatoes*  
34,00 / 400g

**Policzki wołowe (150g) sos z polskich grzybów, karmelizowane warzywa w miodzie i occie orzechowym, karlovarsky knedlik**  
*Beef cheeks (150g) Polish mushrooms sauce, honey-venegar caramelised vegetables, karlovarsky dumpling*  
42,00 / 350g

**Podwędzana pierś z kaczki sous vide, kluski śląskie, demi glace pomarańczowy, chrupiąca sałatka z kopru włoskiego, dressing mango**  
*Smoked sous vide duck breast, Silesian dumplings, orange demi-glace, crispy fennel salad, mango dressing*  
39,00 / 400g

**Stek z antrykotu dojrzewającego (200g), demi glace z gorgonzolą, młode ziemniaki opiekane, warzywa grillowane**  
*Steak entrecote (200g), demi-glace with gorgonzola, baked potatoes, grilled vegetables*  
59,00 / 400g



**Golonka wieprzowa (350g) glazurowana w czarnym piwie, kapusta z kminkiem, ziemniaki opiekane, chrzan, musztarda**  
*Pork knuckle (350g) glazed in black beer, cabbage with caraway, baked potatoes, horseradish, mustard*  
32,00 / 600g

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



## Ryby / Fish

**Filet z sandacza (130g), risotto szafranowe z kurkami i fasolką edamame**  
*Pike perch fillet (130g), saffron risotto with chanterelles and edamame beans*  
44,00 / 320g



**Filet z morszczuka (150g), czarna soczewica, sos rakowy, koper włoski, jabłko Grany Smith**  
*Hake fillet (150g), black lentils, crayfish sauce, fennel, Grany Smith apple*  
39,00 / 350g

## Makarony / Pasta

**Makaron ryżowy, sos chili, pędy bambusa, cukinia, kukurydza:**  
*Rice noodles, chili sauce, bamboo shoots, zucchini, corn:*



**połędwiczka drobiowa (80g)**  
*chicken tenderloin (80g)*  
30,00 / 400g

**krewetki (80g)**  
*shrimps (80g)*  
36,00 / 400g

**Szpinakowe ravioli z ricottą, sos cytrynowo – parmezanowy**  
*Spinach ravioli with ricotta, lemon and parmesan sauce*  
28,00 / 200g



## Desery / Desserts

**Tarta czekoladowa z pianką espresso**  
*Chocolate mousse tart with espresso foam*  
12,00 / 100g

**Sernik miodowo cynamonowy**  
*Cinnamon-honey cheesecake*  
13,00 / 130g

**Torcik miodowy „Marlenka”**  
*„Marlenka” honey cake*  
13,00 / 120g

**Puchar lodów z owocami**  
*Ice cream with fruit*  
15,00 / 250g



## Aperitif

*Campari Bitter*

4 cl 12,00

*Grappa*

4cl 12,00

## Vermouth

*Martini*

10 cl 9,00

## Wódki czyste

*Unflavoured vodkas*

*Chopin Potato Vodka*

4 cl 15,00

*Finlandia*

4 cl 8,00

*Wyborowa*

4 cl 7,00

## Wódki gatunkowe

*Flavoured vodkas*

*Śliwowica*

4 cl 7,00

*Żubrówka*

4 cl 7,00

*Żołądkowa gorzka*

4 cl 7,00

*Cherry*

4 cl 7,00

## Tequila

*el Jimador silver / gold*

4 cl 14,00



## Whisky

Scotch malt whisky

**Glenfiddich 15**

**4 cl 44,00**

Scotch whisky

**Chivas Regal 12**

**4 cl 21,00**

**Ballantines**

**4 cl 12,00**

Special Polish Whisky

**J.A. Baczewski 1781**

**4cl 14,00**

Irish whiskey

**Jameson**

**4 cl 12,00**

Whiskey Bourbon

**Jack Daniel's Single Barrel**

**4 cl 26,00**

**Gentelman Jack**

**4 cl 19,00**

**Jack Daniels**

**4 cl 17,00**

## Rum

**Bacardi superior**

**4 cl 14,00**



## Gin

<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<i>4 cl 14,00</i>
<i>Gordon's</i>	<i>4 cl 12,00</i>

## Digestif

<i>Jagermeister</i>	<i>4 cl 12,00</i>
---------------------	-------------------

## Koniaki, Brandy

Cognac, Brandy

<i>Hennessy X.O.</i>	<i>4 cl 80,00</i>
<i>Hennessy FINE</i>	<i>4 cl 36,00</i>
<i>Martel V.S.O.P</i>	<i>4 cl 40,00</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>4 cl 18,00</i>

## Likiery

Liquers

<i>Gold Wasser</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Krupnik</i>	<i>4 cl 7,00</i>
<i>Chambord</i>	<i>4 cl 18,00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>4 cl 16,00</i>
<i>Kahlua</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Passoa</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Malibu</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Carolains</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Bols</i>	<i>4 cl 12,00</i>



## Piwo

Beer

<b>Tyskie Gronie beczkowe</b> Tyskie draught beer	50 cl 10,00 30 cl 8,00
<b>Książęce Ciemne Łagodne</b>	50 cl 10,00
<b>Książęce Czerwony Lager</b>	50 cl 10,00
<b>Książęce Złote Pszeniczne</b>	50 cl 10,00
<b>Lech Premium</b>	33 cl 8,00
<b>Lech niskoalkoholowe</b> Lech low alcohol	33 cl 9,00
<b>Piwa regionalne Browaru Kormoran</b> Regional beer	50 cl 11,00 

## Cocktaile alkoholowe

Cocktails

<b>Margaritha</b> tequila, cointreau, lemon juice	10 cl 24,00
<b>Caipirinha</b> cachaca, lime juice, cane sugar	6 cl 16,00
<b>Cosmopolitan</b> wodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup	13 cl 18,00
<b>Whiskey Sour</b> whisky, lemon juice, cane sugar	9 cl 14,00
<b>Pina Colada</b> rum, coconut syrup, pineapple juice, cream	16 cl 19,00
<b>Tequila Sunrise</b> tequila, orange juice, grenadine syrup	13 cl 19,00
<b>Mojito</b> rum, cane sugar, mint leaves, water, lime	15 cl 18,00
<b>Long Island Ice Tea</b> wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice	19 cl 24,00
<b>Tom Collins</b> gin, lemon juice, cane sugar, water	17 cl 14,00

wegetariańskie / vegetarian 

regionalne / regional 

bezglutenowe / gluten-free 

## Cocktaile bezalkoholowe

Non alcoholic cocktails

<b>Virgin Pina Colada</b> pineapple juice, coconut syrup, cream	16 cl 10,00
<b>Virgin Cosmopolitan</b> cranberry syrup, lime juice	13 cl 10,00
<b>Virgin Mojito</b> apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime	8 cl 10,00

## Napoje zimne

Cold drinks

<b>Sok ze świeżych owoców</b> Fresh fruit juice	20 cl 12,00
<b>Sok z marchwi i jabłka / z buraka</b> Carrot juice	20 cl 8,00
<b>Sok owocowy (jabłko / pomarańcza)</b> (apple, orange juice)	20 cl 6,00
<b>Napój (grejpfrut)</b> (grapefruit juice)	20 cl 6,00
<b>Nektar (czarna porzeczka)</b> (Black currant juice)	20 cl 6,00
<b>Woda Eau de Vie</b> Eau de Vie water	50 cl 5,00
<b>Pepsi</b>	20 cl 6,00
<b>Mirinda</b>	20 cl 6,00
<b>7- Up</b>	20 cl 6,00
<b>Tonic</b>	20 cl 6,00
<b>Red Bull</b>	25 cl 13,00

## Napoje gorące

Hot beverages

<b>Kawa</b> Coffee	14 cl 7,00
<b>Espresso</b>	9 cl 7,00
<b>Cappucino</b>	14 cl 8,00
<b>Latte</b>	20 cl 8,00
<b>Irish Coffe</b>	25cl 16,00
<b>Gorąca czekolada</b> Hot chocolate	20 cl 8,00
<b>Herbata</b> Tea	szk. 7,00



## Wina białe / White wines

### De Morgenzon DMZ Chenin Blanc

RPA 75 cl 84,00

### Ventisqero Reserva Sauvignon Blanc

Casablanca Valley, Chile 75 cl 75,00 25 cl 27,00 15 cl 17,00

### Trapiche Chardonnay

Mendoza, Argentina 75 cl 61,00 25 cl 21,00 15 cl 13,00

### Canaletto Pinot Grigio

IGT Veneto, Italy 75 cl 61,00 25 cl 21,00 15 cl 13,00

### Estate Selection Sauvignon Blanc

Pinot Grigio  
Slovenia 75 cl 61,00 25 cl 21,00 15 cl 13,00

### Tbilvino Sachino Medium Dry

Kakheti Region, Georgia 75 cl 61,00 25 cl 21,00 15 cl 13,00



## Wina czerwone / Red wines

### Baron de Ley Rioja Club Privado

DOCa Rioja, Spain 75 cl 83,00

### Ventisquero Yelcho Carmenerre Reserva

Maipo Valley, Chile 75 cl 68,00      25 cl 24,00      15 cl 15,00

### Tbilvino Sachino Medium Dry

Kakheti Region, Georgia 75 cl 65,00      25 cl 23,00      15 cl 14,00

### Chianti Fontella

DOCG Chianti, Italy 75 cl 62,00      25 cl 22,00      15 cl 15,00

### Estate Selection Cabernet Sauvignon Merlot

Macedonia 75 cl 61,00      25 cl 21,00      15 cl 13,00

### Trapiche Malbec

Mendoza, Argentina 75 cl 61,00      25 cl 21,00      15 cl 13,00



## Szampany i Wina musujące

Champagnes & Sparkling Wines

### Jean De La Fontaine Brut

A.C. Champagne

75 cl 160,00

### Cava Rigol

Semi - Seco (Metodo Tradicional Spain)

75 cl 49,00

### Prosecco Extra Dry Italy

15 cl 9,00

75 cl 49,00

## Wina różowe i deserowe

Dessert rose wines

### Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

### Villa Rosale Zindafel Rose

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

### Villa Rosale Cabernet / Merlot

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

### Graham's Fine White Porto

Portugal

75 cl 78,00

15 cl 17,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



**GODZINY OTWARCIA**

**Śniadania 6.30 – 10.30 (do 11.00 w weekendy)**

**Restauracja 12.00 – 22.30**

**Bar 12.00 – 24.00**

**OPENING HOURS**

**Breakfast 6.30 a.m. to 10.30 a.m. (till 11.00 a.m. weekends)**

**Restaurant 6.30 a.m. to 11 p.m.**

**Bar 12.00 a.m. – 12.00 p.m.**

**Ceny wykazane w menu zawierają VAT**

*The prices include VAT*

**Gramatury potraw znajdują się do wglądu u Szefa Kuchni**

*Weight of the dishes you can check at the office of the Chief of Cook*

**Aktualizacja karty menu: 05.07.2019r.**

**Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, takie jak płatki migdałów, nasiona sezamu, nasiona słonecznika, orzechy.**

**Jeśli jesteście Państwo uczuleni na jakikolwiek produkt, prosimy powiedzieć o tym naszej obsłudze.**

**Szczegółowa lista alergenów zawartych w daniach dostępna jest u obsługi.**

**W przypadku pytań bądź wątpliwości, obsługa udzieli Państwu niezbędnych informacji.**

*Menu update of: 05.07.2019r.*

*Some dishes may contain allergens, such as almond flakes, sesame seed, sunflower seeds, nuts.*

*If you are allergic to any food products, please advise a member of the service team.*

*A full list of allergens within each of our dishes can be obtained from your waiter.*

*If you have any questions or concerns, our staff will provide you with the necessary information.*

