






PIERWSZE DANIA • FIRST COURSES • ПЕРВЫЕ БЛЮДА


 ROSÓŁ KRÓLEWSKI (300 g) <i>młoda marchew / pierożek z dziczyzną / lubczyk</i>	24 ZŁ
ROYAL CHICKEN SOUP <i>baby carrots / venison dumplings / lovage</i>	
КОРОЛЕВСКИЙ БУЛЬОН <i>молодая морковь / пельмени с дичью / любисток</i>	

 BOTWINKA (300 g) <i>jajo / crème fraîche / koperek / babka ziemniaczana</i>	28 ZŁ
BEETROOT SOUP <i>egg / crème fraîche / dill / potato dumplings</i>	
БОТВИНКА <i>яйцо / крем-фреш / укроп / картофельная бабка</i>	

 CHŁODNIK (300 g) <i>salata masłowa / warzywa sezonowe / jajo / krokiet ziolowy</i>	28 ZŁ
COLD SOUP <i>butter lettuce / seasonal vegetables / egg / herb croquette</i>	
ХОЛОДНИК <i>салат маслянистый / сезонные овощи / яйцо / травяной крокет</i>	

 ZUPA KREM (300 g) THE CREAM SOUP OF THE DAY / КРЕМ-СУП	20 ZŁ
--	-------


 MAKRELA OPALANA (200 g) <i>potatki / selekcja pomidorów / sos cytrusowy / oliwki / majonez paprykowy</i>	32 ZŁ
GRILLED MACKEREL <i>potatoes / mixed tomatoes / citrus sauce / olives / chilli mayonnaise</i>	
ОПАЛЕННАЯ СКУМБРИЯ <i>картофель / отборные помидоры / цитрусовый соус / оливки / майонез с паприкой</i>	


 TATAR WOŁOWY (150 g) <i>maślak marynowany / emulsja truflowa / chrupki ziemniaczane / szczypiorek</i>	45 ZŁ
BEEF TARTARE <i>marinated butter mushrooms / truffle emulsion / potato crisps / chives</i>	
ГОВЯЖИЙ ТАТАР <i>маринованный масляный гриб / трюфельная эмульсия / картофельные чипсы / шнитт-лук</i>	


WATRÓWKA DROBIOWA (200 g) <i>chalka drożdżowa / rzodkiew marynowana / jablko / pieczarka grillowana / puree cebulowe</i>	29 ZŁ
CHICKEN LIVER <i>yeast-raised challah / pickled radish / apple / grilled mushroom / onion purée</i>	
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ <i>дрожжевая хала / маринованный редис / яблоко / жареный шампиньон / луковое торе</i>	


 DESKA REGIONALNA (300 g) <i>kotprozycja regionalnych serów i wędlin</i>	45 ZŁ
REGIONAL CHEESE AND COLD CUTS PLATTER <i>a selection of regional cheeses and cold cuts</i>	
РЕГИОНАЛЬНАЯ НАРЕЗКА <i>ассортимент региональных сыров и колбасных изделий</i>	


DRUGIE DANIA • SECOND COURSES • ВТОРЫЕ БЛЮДА


 OKOŃ MORSKI LABRAKS (350 g) <i>kuskus perlowy / salatka z kopru włoskiego / tapenada / por sous-vide / sos maślany</i>	68 ZŁ
SEA BASS <i>pearl couscous / fennel salad / tapenade / sous-vide leek / butter sauce</i>	
МОРСКОЙ ОКУНЬ <i>жемчужный кус-кус / салат из фенхеля / тапенادا / лук-порей sous-vide / масляный соус</i>	


 KOTLET SCHABOWY (450 g) <i>jajo sadzone / potatki ziolowe / dodatek sezonowy</i>	58 ZŁ
PORK CHOP <i>fried egg / herb-seasoned potatoes / seasonal side dish</i>	
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ <i>яичница-глазунья / картофель с травами / сезонные гарниры</i>	


 CHRUPIĄCY BOCZEK WIEPRZOWY (400 g) <i>ziemniak hasselback / majonez szczypiorkowy / musztarda / lekko piklowana czerwona kapusta / ziwawina marynowana</i>	58 ZŁ
CRISPY PORK BELLY <i>Hasselback potatoes / chive mayonnaise / mustard / lightly pickled red cabbage / marinated cranberries</i>	
ХРУСТЯЩИЙ СВИНОЙ БЕКОН <i>картофель «хасселбек» / майонез с зеленым луком / горчица / слегка маринованная красная капуста / маринованная клюква</i>	


 POLIK WOŁOWY (400 g) <i>sos gravy / pierogi z dynią i ricottą / pangrattato / warzywa sezonowe / puree cebulowe</i>	65 ZŁ
BEEF CHEEK <i>gravy / dumplings with pumpkin and ricotta / breadcrumbs / seasonal vegetables / onion purée</i>	
ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА <i>соус «грави» / пельмени с тыквой и рикоттой / панграттато / сезонные овощи / луковое торе</i>	

 KARTACZE Z JELENIEM (400 g) <i>kapusta kiszona z jablkiem / demi-glace z pomidorami / boczek karmelizowany / szczypiorek</i>	45 ZŁ
VENISON DUMPLINGS <i>sauerkraut with apple / tomato demi-glace / caramelised bacon / chives</i>	
КАРТАЧИ С ОЛЕНИНОЙ <i>квашеная капуста с яблоком / соус демиглас с помидорами / карамелизованный бекон / шнитт-лук</i>	


 STEK Z ANTRYKOTU (400 g) <i>salatka z grillowanych warzyw / masło ziolowe / chimichurri</i>	90 ZŁ
ENTRECÔTE STEAK <i>grilled vegetable salad / herb butter / chimichurri</i>	
СТЕЙК ИЗ АНТРИКОТА <i>салат из жареных овощей / травяное масло / чимичурри</i>	


 RAVIOLI Z BAKŁAŻANEM (350 g) <i>sos pomidorowy z harissą / karmelizowany słonecznik / zatar / ricotta salata / słodkie papryczki peperoncini</i>	50 ZŁ
AUBERGINE RAVIOLI <i>tomato sauce with harissa / caramelised sunflower seeds / za'atar / ricotta salata / sweet peperoncini peppers</i>	
РАВИОЛИ С БАКЛАЖАНАМИ <i>томатный соус с хариссой / карамелизованные семечки подсолнечника / затар / рикотта салата / сладкие перчики пеперончини</i>	


 SALATY Z WOŁOWINĄ (350 g) <i>antrykot / sos cezar / salaty / pomidor / parmezan / chimichurri / potatki</i>	42 ZŁ
BEEF SALAD RIBEYE STEAK <i>Caesar dressing / lettuce / tomato / Parmesan cheese / chimichurri / potatoes</i>	
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ АНТРИКОТ <i>соус цезарь / листья салата / помидор / пармезан / чимичурри / картофель</i>	

 SELEKCJA SAŁAT (300 g) <i>winegret z miodem i gorczycą / warzywa sezonowe / karmelizowany orzech włoski / grzanka z prażoną cebulką / warzywa grillowane</i>	40 ZŁ
MIXED SALAD <i>vinaigrette with honey and mustard seeds / seasonal vegetables / caramelised walnuts / croutons with roasted onions / grilled vegetables</i>	
АССОРТИМЕНТ САЛАТОВ <i>винегрет с медом и горчицей / сезонные овощи / карамелизованный грецкий орех / гренки с обжаренным луком / овощи на гриле</i>	

TRZECIE DANIA • THIRD COURSES • ТРЕТЬИ БЛЮДА


 SERNIK CREME BRULEE (150 g) <i>krem mleczny / suszona beza włoska / malina liofilizowana</i>	28 ZŁ
CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE <i>milk cream / dried Italian meringue / freeze-dried raspberry</i>	
ЧИЗКЕЙК «КРЕМ-БРЮЛЕ <i>молочный крем / сушеное итальянское безе / лиофилизированная малина –</i>	

 BROWNIE (150 g) <i>mus z sera Lazur / sos malinowy / orzech włoski</i>	28 ZŁ
BROWNIE <i>Lazur cheese mousse / raspberry sauce / walnut</i>	
БРАУНИ <i>сырный мусс «Лазур» / малиновый соус / грецкий орех</i>	

 LODY (200 g) <i>kruszonka / owoce</i>	30 ZŁ
ICE CREAM <i>crumble / fruit</i>	
МОРОЖЕНОЕ <i>с крошкой / с фруктами</i>	

 *Danie bezglutenowe
Gluten-free dish
блюдо без глютена*

 *Danie wegetariańskie
Vegetarian dish
блюдо вегетарианское*

 *Danie bez laktozy
Lactose-free dish
блюдо без лактозы*

• NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ:

Woda (gazowana, niegazowana) 1 l 22 zł
Sok Toma 0,2 l 10 zł
Pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Pepsi, Pepsi Zero Cukru, Mirinda,
7UP, Schweppes Indian Tonic 0,2 l 10 zł

Woda Krystaliczne Źródło
gazowana/niegazowana 0,3 l 10 zł

Sok ze świeżych pomarańczy 0,3 l 18 zł

Kwas chlebowy Gira 0,43 l 12 zł

Lemoniada 0,4 l 17 zł / 1 l 35 zł
Sok z cytryny / syrop cukrowy / mięta

Lemoniada Arbuzowa 1 l 0,4 l 19 zł / 1 l 36 zł

Lemoniada Malinowa 1 l 0,4 l 19 zł / 1 l 36 zł

Lemoniada Truskawkowa 1 l 0,4 l 19 zł / 1 l 36 zł

Red Bull 0,25 l 16 zł

Red Bull Zero Cukru 0,25 l 16 zł

Espresso Tonic 20 zł



• NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ:

Espresso 10 zł

Doppio 13 zł

Americano 13 zł

Cappuccino 15 zł

Caffe latte 15 zł

Herbata 14 zł

• APERITIF

APERITIF • АПЕРИТИВ

Campari 4cl / 25% 13 zł

Martini / 14,4%

Bianco/Rosso/Rosato/Extra Dry 10cl / 18% 15 zł

• PIWA

BEERS • ПИВО

Żywiec 0,3 l / 5,5% 11 zł

Żywiec 0,5 l / 5,5% 14 zł

Szary wilk 0,5 l / 4,6% 16 zł

Złota Pszenica 0,5 l / 4,9% 17 zł

Kornik Świerkowy PALE ALE 0,5 l / 5% 16 zł

Białowieskie lato NE IPA 0,5 l / 4,5% 16 zł

Vilniaus wiśniowy 0,5 l / 4,5% 15 zł

Vilniaus ciemny z ziołami 0,5 l / 8,2% 17 zł

• PIWA BEZALKOHOLOWE

BEERS 0% • ПИВО 0%

Vilniaus 0,5 l / 0% 13 zł

Vilniaus cytrynowy 0,5 l / 0% 13 zł

Vilniaus wiśniowy 0,5 l / 0% 13 zł

Podpiwek z Podlasia 0,5 l / 0,5% 15 zł

• WÓDKA 4CL / 0,5L

VODKA • ВОДКА

Wyborowa / 40% 13 zł / 130 zł

Stumbras żytni / 40% 14 zł / 140 zł

Finlandia / 40% 14 zł / 140 zł

Belvedere / 40% 20 zł / 220 zł

• ALKOHOLE REGIONALNE

REGIONAL ALCOHOLS

РЕГИОНАЛЬНЫЙ АЛКОГОЛЬ

Trójniak podlaski różne smaki / 14%
10 cl / 16 zł | 0,75 l / 115 zł

Nalewka: pigwa, owoc derenia / 30%
4cl / 14 zł | 0,5l / 160 zł

Samogon Podlaski palony / 50%
4cl / 13 zł | 0,5l / 150 zł

Wódka manufakturowa jarzębinowa / 38%
4cl / 13 zł | 0,5l / 150 zł

• TEQUILA / GIN 4 CL

Bombay Sapphire Gin / 40% 15 zł

Gordon's / 37,5% 13 zł

Olmecca Tequila Silver / 35% 15 zł

Olmecca Tequila Gold / 35% 15 zł

• WHISKY/WHISKEY 4 CL

BenRiach Sherry Wood 46%, 12 YO 42 zł

Mortlach 43,4%, 14 YO 50 zł

Old Pulteney 40%, 12 YO 25 zł

Old Pulteney 46%, 15 YO 50 zł

Benromach, 43%, 15 YO 50 zł

Glenfiddich, 40%, 12 YO 26 zł

Glen Grant, 43%, 18 YO 70 zł

Glencadam, 46%, 10 YO 25 zł

The Glendronach, 43%, 12 YO 39 zł

Kilchoman Machir Bay, 46%, 32 zł

Tamnavulin Sherry Cask Edition, 40% 21 zł

Ardberg Ten, 46%, 10 YO 34 zł

Laphroaig Select, 40% 27 zł

Chivas Regal, 40%, 12 YO 20 zł

Johnnie Walker Black Label, 40%, 12 YO 20 zł

Johnnie Walker Red Label, 40% 15 zł

Ballantine's, 40% 15 zł

Jack Daniel's, 40% 18 zł

• KONIAK / BRANDY

Remy Martin X.O. 40% - 2cl 49 zł

Hennessy V.S. 40% - 2cl 20 zł

Metaxa 5* 38% - 4cl 15 zł

• RUM 4 CL

Bacardi Black / 40% 15 zł

Bacardi White / 37,5% 15 zł

• LIKIERY 4 CL

Bailey's / 17% 13 zł

Malibu / 18% 13 zł

Kahlua / 16% 13 zł

Cointreau / 40% 13 zł

Jägermeister / 35% 13 zł

Passoa / 15% 13 zł

• KOKTAJLE

Porn Star Martini 120 ml 30 zł

Marakuja / Wanilia / Cytryna / Wódka 40%

Margarita Truskawkowa 120 ml 30 zł

Truskawki / Cointreau 40% / Tequila 35% / Cytryna

Aperol Spritz 300 ml 29 zł

Prosecco 11% / Aperol 11% / Pomarańcza

Espresso Martini 120 ml 27 zł

Espresso / Kahlua 16% / Wódka 40%

Mojito 350 ml 30 zł

Limonka / Mięta / Rum 37,5%

Lynchburg Lemonade 350 ml 32 zł

Jack Daniels 40% / Cytrusy / Cointreau 40%

Tom Collins 300 ml 30 zł

Gin 37,5% / cytryna / woda gazowana

Negroni 250 ml 29 zł

Gin 37,5% / Campari 25% / Wermut 14,4%

Old Fashioned 200 ml 27 zł

Whiskey 40% / Angostura 44,7% / Syrop Cukrowy

Whisky Sour 250 ml 29 zł

Bialko / Whisky 40% / Angostura 44,7% / Cytryna

Hugo 300 ml 29 zł

Syrop czarny bez / Prosecco 11% / Limonka

Mojito 350 ml 25 zł

Limonka / Mięta / Cukier / Woda Gazowana

Aperol Free 300 ml 22 zł

Prosecco 0% / Pomarańcza / Woda Gazowana / Syrop Italian Spritz Orange Aperol

Hugo 300 ml 22 zł

Prosecco 0% / Syrop czarny bez / Limonka

Set degustacyjny – wybierz 3 rodzaje po 20 ml

NA ST RO JE