

MENU

- Zupy - Soups | Супи

Tradycyjny rosół drobiowy na intensywnym wywarze 19 zł

Chicken broth with home-made noodles | Курячий бульон

Makaron jajeczny /marchewka / natka pietruszki

Egg noodles / carrots / parsley

Яєчна локшина / морква / петрушка

Forszmak lubelski 23 zł

Lublin forszmak | Люблінський форшмак

Kiełbasa / wędzony boczek / kiszzone ogórki / papryka / pieczarki / pieczywo

Sausage / smoked bacon / pickled cucumbers / pepper / mushrooms / bread

Ковбаса / сало копчене / мариновані огірки / перець / гриби / хліб

Krem z pieczonej dyni z curry ♣VEGE 20 zł

Cream of roasted pumpkin with curry | Крем із запеченого гарбуза з карі

Mleko kokosowe / imbir / oliwa truflowa / prażone pestki słonecznika

Coconut milk / ginger / truffle oil / roasted sunflower seeds

Кокосове молоко / імбир / трюфельна олія / смажене насіння соняшнику

- Przystawki - Starters | закуски

Tatar z polędwicy wołowej

45 zł

Beef steak tartare | Тартар із яловичей вирізки

cebula / ogórek kiszony/ grzyby marynowane / musztarda dijon / kapary /
wędzone masło / pieczywo
onion / pickled cucumber / marinated mushrooms / dijon mustard / capers/
smoked butter / bread
цибуля / маринований огірок / мариновані гриби / діжонська гірчиця /
каперси / копчене масло / хліб

Matias atlantycki ♣VEGE

37zł

Atlantic matias | Атлантичний оселедець матіас

Racuch ziemniaczany / kwaśna śmietana / kapary / julienn z kiszzonego
ogórka / mus z pieczonego buraka / wędzone masło / pieczywo
Potato pancake / sour cream / capers / pickled cucumber julienn / baked
beetroot mousse / smoked butter / bread
Деруни / сметана / каперси / жульєн з маринованих огірків / мус з
печеного буряка / копчене масло / хліб

Boczniak w panko ♣VEGE

Oyster mushroom in panko | Глива в панко

35zł

Pesto bazyliowe / marynowana rzodkiew / sos aioli z konfitowanym
czosnkiem
Basil pesto / marinated radish / aioli sauce with confit garlic
Песто з базилика / маринована редиска / соус айолі з конфі часником

- Sałatki - Salads | Салати

Sałatka z kurczakiem w ziołach

37 zł

Chicken salad | Салат з куркою

Mix sałat / wędzony boczec / ser lazur / pomidorki cherry / kukurydza /
czerwona cebula / grzanki / dresingmiodowo-musztadowy
Salad mix / smoked bacon / azure cheese / cherry tomatoes / corn / red
onion / croutons / honey-mustad dressing
Листя салату / копчений бекон / блакитний сир / помідори черрі /
кукурудза / червона цибуля / грінки / медово-гірчична заправка

Sałatka z pieczoną dynią piżmową i burakami ✪VEGE

35 zł

Salad with roasted butternut squash and beetroots | Салат зі смаженим гарбузом і буряком

rukola / ser feta / granat / prażone pestki słonecznika / prażony sezam / dresing cytrynowy z ziołami

arugula / feta cheese / pomegranate / roasted sunflower seeds / roasted sesame / lemon dressing with herbs

рукола / сир фета / гранат / смажене насіння соняшнику / смажений кунжут / лимонна заправка із зеленню

- Dania główne - Main course | Другі страви**Supreme z kurczaka sous-vide**

48 zł

Chicken sous -vide Supreme | Сюпрем з курки сувід

Puree z batatów / młoda marchew / karmelizowana brukselka / granat / sos beurre blanc

Sweet potato puree / young carrots / caramelized Brussels sprouts / pomegranate / beurre sauce blanc

Пюре з батату / молода морква / карамелізована брюссельська капуста / гранат / соус бер блан

Makaron tagiatelle z grzybami

47 zł

Tagiatelle pasta with mushrooms | Паста тальятелле з грибами

cebula / czosnek / białe wino / śmietana / ser bursztyn / natka pietruszki

onion / garlic / white wine / cream / amber cheese / parsley

цибуля / часник / біле вино / вершки / сир бурштин / петрушка

Żeberka wieprzowe glazurowane w sosie terijaki

52 zł

Pork ribs glazed in teriyaki sauce | Свинячі ребра глазуrowані в соусі теріякі

Makaron udon / warzywa julienn / imbir / chilli / limonka / prażony sezam

Udon noodles / julienn vegetables / ginger / chilli / lime / roasted sesame

Локшина удон / овочі жульєн / імбир / чилі / лайм / смажений кунжут

Policzek wołowy w sosie demi-glace z gorczycą

75 zł

Beef cheek in demi -glace sauce with mustard | Щока яловича в соусі деміглас з гірчицею

Puree ziemniaczane z chrzanem / pieczone warzywa korzeniowe / chrust z palonego pora

Mashed potatoes with horseradish / roasted root vegetables / roasted leek brush
Картопляне пюре з хрінном / печені коренеплоди / печений хмиз цибулі-порю

Sandacz z sosem holenderskim

69 zł

Pike perch with hollandaise sauce | Судак з голландським соусом

Puree z białych warzyw / warzywa duszone w maśle z tymiankiem / mus z pieczonego buraka / palona cytryna

White vegetable puree / vegetables stewed in butter with thyme / roasted beet mousse / roasted lemon

Пюре з білих овочів / овочі тушковані на вершковому маслі з чебрецем / мус із запеченого буряка / смажений лимон

- Desery - Desserts | Десерты**Crumble z jabłkami ♣VEGE**

23zł

Crumble with apples | Крамбл з яблуками

Lody waniliowe / kruszonka owsiana

Vanilla ice cream / oat crumble

Ванільне морозиво / вівсяна крихта

Brownie z nutą korzenną ♣VEGE

24 zł

Brownie with a spicy note | Брауні з ноткою спецій

coulis śliwkowe / prażone orzeszki ziemne

coulis / roasted peanuts

сливовий кулі / смажений арахіс

- Dania dla dzieci - dishes for children | Дитяче меню

Rosół drobiowy

15 zł

Chicken broth with home-made noodles | Курячий бульйон

makaron domowy / natka pietruszki

Homemade pasta / parsley

Домашня паста / петрушка

Filecik z kurczaka

20 zł

Chicken fillet | куряче філе

Spaghetti w sosie pomidorowym

20 zł

Spaghetti pasta in tomato sauce | Спагетті в томатному соусі

Gramatury poszczególnych dań i lista alergenów dostępna na życzenie u Szefa Kuchni.

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcyjne żywienie, alergie lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszystkich uwag do kuchni.

Should you be on any special restrictive diet, have an allergy or medical recommendations to be followed, please tell the person taking your order about those, so that he or she can give this information to our Chef.

Якщо у Вас є спеціальне обмеження харчування, алергія чи медичні рекомендації, повідомте про це, будь ласка, людину, що приймає Ваш заказ, щоб передати всі зауваження нашому Шеф-Повару