

# MENU RESTAURACYJNE

## Restaurant menu



### Przystawki

Starters

**ŚLEDŹ W OLEJU Z MAJERANKIEM I CEBULĄ** 16 PLN

grillowany ziemniak / palone jabłko  
HERRING IN OIL WITH MARJORAM AND ONION | GRILLED  
PATATOE / ROASTED APPLE  
8

**PIECZONY CAMEMBERT NA RUCOLI** 24 PLN

rucola | sos żurawinowy  
BAKED CAMEMBERT CHEESE ON ARUGULA | CRANBERRY SAUCE  
2

**TATAR WOŁOWY** 36 PLN

jajko | ogórek | cebula | podgrzybek |  
majonez szprotowy | chleb własnego wypieku  
BEEF TARTARE | EGG | CUCUMBER | ONION | BOLETUS | SPRAT  
MAYONNAISE | HOME-MEAD BREAD  
1,2,7

**CARPACCIO WOŁOWE** 36 PLN

rucola | kapary | parmezan | chleb własnego wypieku  
BEEF CARPACCIO | ARUGULA | CAPERS | PARMESAN | HOME-  
MEAD BREAD  
1,2

### Sałaty

Salads

**SAŁATKA Z KOZIM SEREM** 29 PLN

kozi ser | gruszka w winie sous vide | grzanka czosnkowa | sałaty mix |  
sos miodowy |  
SALAD MIX WITH GOAT CHEESE | GOAT CHEESE | PEAR IN SOUS  
VIDE WINE | GARLIC CROUTON | LETTUCE MIX | HONEY SUCE  
1,5

**SAŁATKA CEZAR Z JAJKIEM** 29 PLN

kurczak | pomidor koktajlowy | czerwona cebula | jajko | grzanki  
CESAR | CHICKEN | CHERRY TOMATOES | RED ONION | EGG |  
CROUTONS |  
1,2,7,8

### Zupy

Soups

**KREM Z PIECZONEGO SELERA** 15 PLN

ser feta | tymianek | prażony orzech  
BAKED CELERY CREAM | FETA CHEESE | THYME |  
ROASTED WALNUT |  
2,4,5

**GROCHÓWKA POŁOWA** 16 PLN

kielbasa | boczek | chleb  
MILITARY PEA SOUP | SAUSAGE | BACON | BREAD  
2,4

**KWAŚNICA NA ŻEBERKU** 16 PLN

kapusta kiszona | żeberko | kminek  
SAUERKRAUT SOUP | SAUERKRAUT | RIB | CUMIN  
4

### Menu bar

Menu bar

**BURGER KOSZAROWY** 34 PLN

frytki | jajko sadzone | bułka maślana własnego wypieku |  
papryka pieczona | cebula | ogórek kiszony | sałata | pomidor  
„BARRACK'S” BEEF BURGER | FRIES | FRIED EGG  
HOME-MADE SHORTBREAD | ROASTED PEPPER |  
ONION | PICKLED CUCUMBER | LETTUCE | TOMATO  
1,2,6

### Dania główne

Main courses

**TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY** 39 PLN

ziemniaki | surówka z marchwi i jabłka  
PORK CHOP | PATATOES | CARROT AND APPLE SALAD  
1,2,7

**DUSZONA SZTUKA MIĘSA WOŁOWEGO** 41 PLN

mięso wołowe | warzywa | sos chrzanowy  
STEWED BEEF MEAT | VEGETABLES | HORSERADISH SAUCE  
2

**FILET Z ŁOSOSIA SOUS VIDE** 48 PLN

szpinak na winie | ryż z warzywami  
SALMON FILET SOUS VIDE | SPINACH ON WINE | RICE WITH  
VEGETABLES  
2,8

**WOLNO PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE** 49 PLN

ziemniaki pieczone w soli | sos BBQ  
SLOW BAKED PORK RIBS | SALT BAKED POTATOES |  
BBQ SOUCE  
2,4

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 75 PLN

pieczone warzywa | sos z zielonym pieprzem | pieczone warzywa |  
masło tymiankowo - czosnkowe  
BEEF STEAK | BAKED VEGETABLES | GREEN PEPPER SAUCE |  
THYME-GARLIC BUTTER  
2,4

### Dania mączne

Flour dishes

**PIEROGI Z PIECZONYM BURAKIEM** 21 PLN

twaróg | natka pietruszki  
DUMPLINGS WITH ROASTED BEETROOT | COTTAGE CHEESE |  
PARSLEY  
1,2,7

**PIEROGI Z KACZKĄ** 29 PLN

salsa żurawinowa | emulsja warzywno-mięsna  
DUMPLINGS WITH DUCK MEAT | CRANBERRY SALSA |  
VEGETABLE-MEAT EMULSION  
1,2,3,7

**TAGLIATELLE** 41 PLN

krewetki | sos winno-maślany | czosnek | natka |  
pomidor cherry  
TAGIATELLE | SHRIMPS | WINE AND BUTTER SAUCE | GARLIC |  
PARSLEY | CHERRY TOMATO  
1,2,7

### Dodatki

Additives

**FRYTKI** 10 PLN

FRENCH FRIES

**BUKIET SAŁAT Z SOSEM VINEGRE** 12 PLN

BOUQUET OF LETTUCE | VINEGRE

**WARZYWA GRILOWANE I MARYNOWANE** 18 PLN

cukinia | bakłażan | papryka | czosnek  
VEGETABLES GRILLED AND MARINATED | ZUCCHINI |  
AUBERGINE | PEPPER | GARLIC

Danie wegetariańskie | Vegetarian course

### Desery

Desserts

**LODY** 15 PLN

pieczone jabłko | kruszonka cynamonowa  
ICE CREAM | BAKED APPLE | CINAMON CRUMBLE  
1,2

**SERNIK** 18 PLN

biała czekolada | sos malinowy  
CHEESE CAKE | WHITE CHOCOLATE | RASPBERRY SAUCE  
1,2,5,7

### Menu dziecięce

Kid's menu

**ROSÓŁ** 10 PLN

makaron  
CHICKEN SOUP | NOODLES  
1,4,7

**PIERŚ Z KURCZAKA Z GRILLA LUB PANIEROWANA** 21 PLN

purée ziemniaczane | surówka z marchwi i jabłka  
CHICKEN BREAST | MASHED POTATOES | CARROT AND APPLE  
SALAD  
1,2,7

### Napoje zimne

Cold drinks

**COCA-COLA | SPRITE | FANTA | KINLEY | 0,25L** 8 PLN**SOKI DOLINA CZERSKA | 0,33L** 8 PLN

pomarańcza | jabłko | jabłko-malina | jabłko-truskawka | pomidor  
JUICE DOLINA CZERSKA | ORANGE | APPLE |  
APPLE-RASPBERRY | APPLE-STRAWBERRY | TOMATO

**WODA | 0,33L** 8 PLN

niegazowana | gazowana  
WATER | SPARKLING | STIL WATER

**BURN | 0,25L** 12 PLN**WODA | 0,75L** 14 PLN

niegazowana | gazowana  
WATER | SPARKLING | STILL WATER

**LEMONIADA | 0,33L** 15 PLN

cytryna - pomarańcza | cytryna - mango  
LEMONADE | LEMON - ORANGE | LEMON - MANGO

**LEMONIADA CYTRYNOWA | 0,33L** 15 PLN

świeże cytryny  
LEMON LEMONADE | FRESH LEMONS

Alergeny | Allergen:

1 gluten | gluten; 2 laktoza | lactose; 3 miód | honey; 4 seler | celery;  
5 orzechy | nuts; 6 sezam | sesame; 7 jajka | eggs; 8 ryba lub skorupiaki |  
fish or crustaceans

## MENU RESTAURACYJNE

## Restaurant menu



## Herbaty

Tea

## HERBATA 10 PLN

Paris | Darjeeling | Earl Grey Supreme | Hot Cinnamon Spicy | Organic Assam | Organic English Breakfast | Rooibos Chai

## HERBATA ZIMOWA 15 PLN

miód | cytryna | pomarańcza | goździki | imbir  
WINTER TEA | HONEY | LEMON | ORANGE | CARNETS | GINGER

## Kawy

Coffee

## ESPRESSO 8 PLN

## ESPRESSO DOPPIO 10 PLN

## KAWA BIAŁA 12 PLN

## CAPUCCINO 12 PLN

## CAFFE LATTE 16 PLN

## ICE COFFE 16 PLN

## Piwo butelkowe i cydr

Bottled beer and cider

## LECH FREE | 0,33L 12 PLN

## CYDR | 0,33L 12 PLN

## KOZEL CERNY | 0,5L 14 PLN

## BROWAR RZEMIEŚLNICZY | 0,5L 16 PLN

## Piwo z beczki

Draught beer

## KOZEL LEZAK | 0,33L 8 PLN

## KOZEL LEZAK | 0,5L 11 PLN

## Wina na kieliszki

Wine by the glass

150ml | 10 PLN

750ml | 44 PLN

## WINO BIAŁE | WHITE WINES

## NOS RACINES IGP D'OC SAUVIGNON

## BLANC - FRANCJA

lekkie aromatyczne | cytrusy | zioła

LIGHT AROMATIC | CITRUS FRUIT | HERBS

## WINO CZERWONE | RED WINES

## NOS RACINES IGP D'OC MERLOT - FRANCJA

lekkie owocowe | wiśnia | czereśnia | czarna porzeczka

LIGHT FRUITY | CHERRY | SWEET CHERRY | BLACK CURRANT

## WINO PÓŁSŁODKIE | SWEET WINES

## WINIARNIA ZAMOJSKA - POLSKA

gruszka | wiśnia | rose

PEAR | CHERRY | PEAR WITH BLACKCURRANT

## Szampany i wina musujące

Champagne and sparkling wine

## CAVA CASTELLBLANCH „RIGOL” SEMI SECO

## DO CATULUNYA - HISZPANIA 750ml | 75 PLN

półslodkie owocowe | brzoskwinia | owoce tropikalne

SEMI SWEET FRUIT | PEACH | TROPICAL FRUIT

## PONTE PROSECO TREVISO EXTRA DRY D.O.C.

## VENETTO - WŁOCHY 750ml | 81 PLN

wytrawne | cytrusy | jabłka | kwiaty

DRY | CITRUS FRUIT | APPLES | BLOSSOMS

## G.H.MUMM CORDAN ROUGE BRUT A.O.C.

## CHAMPAGNE - FRANCJA 750ml | 380 PLN

wytrawne | brzoskwinia | morela | orzech | liczi | miód

DRY | PEACH | APRICOT | NUT | LYCHEE | HONEY

## Wina białe

White wines

## ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO I.G.T.

## TERRE DI CHIETI - WŁOCHY 750ml | 66 PLN

delikatne wytrawne orzeźwiające | jabłko | białe kwiaty

LIGHT DRY REFRESHING | APPLE | WHITE BLOSSOM

## KENDERMANN'S RIESLING KABINETT

## RHEINHESSEN - NIEMCY 750ml | 78 PLN

półwytrawne mineralne | pieczone jabłko | cytrusy

MINERAL SEMI DRY | ROASTED APPLE | CITRUS FRUIT

## CASABLANCA CEFIRO RESERVA CHARDONNAY

## CASABLANCA VALLEY - CHILE 750ml | 99 PLN

pełne złożone | brzoskwinia | wanilia

FULL COMPOUND | PEACH | VANILLA

## SILENI SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH

## - NOWA ZELANDIA 750ml | 129 PLN

lekkie aromatyczne | agrest | owoce tropikalne

LIGHT AROMATIC | GOOSEBERRY | TROPICAL FRUIT

## Wina czerwone

Red wines

## OCHAGAVIA'SILVESTRE'CARMENERE

## RAPEL VALLEY - CHILLE 750ml | 72 PLN

intensywne aromatyczne | śliwka | słodkie przyprawy

INTENSIVE AROMATIC | PLUM | SWEET SPICES

## VARVAGLIONE V2 PRIMITIVO DEL

## SALENTO I.G.P - WŁOCHY 750ml | 87 PLN

półwytrawne owocowe | wiśnia | śliwka

SEMI-DRY FRUIT | CHERRY | PLUM

## FINCA EL ORIGEN RESERVA MALBEC UCO VALLEY

## MENDOZA - ARGENTYNA 750ml | 96 PLN

mocne pełne | jagoda | figa | czekolada

STRONG FULL | BLUEBERRY | FIG | CHOCOLATE

## MAISON GINESTET MEDOC A.O.C.

## - FRANCJA 750ml | 138 PLN

eleganckie subtelne | czarna porzeczka | wiśnia | śliwka

ELEGANT DELICATE | BLACKCURRANT | CHERRY | PLUM

## Koktajle

Drinks

## APEROL SPRITZ 19 PLN

Prosecco 120ml | Aperol 40ml | woda gazowana 20ml | pomarańcza | lód

## CUBA LIBRE 19 PLN

Bacardi superior 40ml | coca-cola 120ml | sok z limonki | lód

## TEQUILLA SUNRISE 19 PLN

Don Diego 40ml | sok pomarańczowy 120ml | grenadina 40ml | lód

## MOJITO 19 PLN

Bacardi 40ml | sok z limonki | woda gazowana | lód

## COSMOPOLITAN 19 PLN

Finlandia 40ml | triple sec 15ml | sok z limonki | sok żurawinowy

## MARGARITA KLASYCZNA | TRUSKAWKOWA 19 PLN

Don Diego 40ml | triple sec 20ml | sok z limonki | lód

## WÓDKA/WHISKY/RUM SOUR 25 PLN

Finlandia | Bushmills | Bacardi 40ml | sour 20ml | sweet 10ml | woda gazowana 80ml

## NEGRONI 25 PLN

Campari 30ml | triple sec 30ml | Bombay Sapphire Gin 30ml

## LONG ISLAND ICE TEA 25 PLN

Finlandia 20ml | Bacardi 20ml | triple sec 20ml | Don Diego 20ml | Bombay Sapphire Gin 20ml | sok z limonki | coca-cola | lód

## Alkohole

Alcohols

## WÓDKA 40ml BUTELKA

EXTRA ŻYTANIA 8 PLN 99 PLN

ŻUBRÓWKA 10 PLN

SIWUCHA 12 PLN

JARZĘBIAK 12 PLN 155 PLN

FINLANDIA 12 PLN 155 PLN

J.A. BACZEWSKI 18 PLN 260 PLN

PASSOVER SLIVOVITZ 24 PLN

METAXA 28 PLN

BELUGA EXPORT 29 PLN 390 PLN

## WHISKY 40ml

BUSHMILLS 10 PLN

JEAM BEAM 16 PLN

JACK DANIELS 16 PLN

JACK DANIELS FIRE 18 PLN

JOHNNIE WALKER GOLD 34 PLN

## RUM 40ml

BACARDI SUPERIOR 14 PLN

## GIN 40ml

FINSBURY 12 PLN

## COGNAC 40ml

HENNESY FINE DE COGNAC 29 PLN

## LIKIERY/LIQUER 40ml

APEROL 10 PLN

KAHLUA 10 PLN

CAMPARI 12 PLN

JAGERMEISTER 14 PLN

## SET J.A. BACZEWSKI 39 PLN

(morelówka, pomarańczówka, jeżynówka, wiśniówka, piotunówka)