

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki

Starters		
ŚLEDŹ W OLEJU Z MAJERANKIEM I CEBULĄ HERRING IN OIL WITH MARJORAM AND ONION	16 PLN	8
WĄTRÓBKA DROBIOWA NA MAŚLANEJ GRZANCE pieczarki wino cebula miód CHICKEN LIVER WITH BUTTERY TOAST MUSHROOMS WINE ONION HONEY	23 PLN	1,2,3
TATAR WOŁOWY NASZA SPECJALNOŚĆ jajko ogórek cebula emulsja lubczykowa BEEF TARTARE EGG CUCUMBER ONION LOVAGE EMULSION	38 PLN	1,2,7
CARPACCIO WOŁOWE rucola kapary parmezan chleb własnego wypieku BEEF CARPACCIO ARUGULA CAPERS PARMESAN HOME-MEAD BREAD	38 PLN	1,2

Salaty

Salads		
SAŁATKA Z KOZIM SEREM kozi ser sezonowe owoce grzanka czosnkowa sałaty mix sos miodowy orzechy laskowe SALAD MIX WITH GOAT CHEESE GOAT CHEESE SEASONAL FRUIT GARLIC CROUTON LETTUCE MIX HONEY SAUCE HAZELNUTS	29 PLN	1,3,5
SAŁATKA CEZAR Z JAJKIEM kurczak pomidor koktajlowy czerwona cebula jajko grzanki CESAR CHICKEN CHERRY TOMATOES RED ONION EGG CROUTONS	29 PLN	1,2,7,8
SAŁATKA Z ROSTBEFEM rostbef jabłko pieczona dynia marynowany burak ROAST BEEF SALAD ROAST BEEF APPLE ROASTED PUMPKIN MARINATED BEETROOT	39 PLN	3

Zupy

Soups		
GROCHÓWKA POLOWA NASZA SPECJALNOŚĆ kiełbasa wędzonka chleb MILITARY PEA SOUP SAUSAGE SMOKED MEAT BREAD	16 PLN	1,4
ŻUREK Z JAJKIEM naturalny zakwas żytni SOUR RYE SOUP WITH EGG RYE LEAVEN	16 PLN	1,2,7
KREM DYNIOWY oliwa ziołowa prażone ziarna PUMPKIN CREAM HERBAL OIL ROASTED GRAINS	16 PLN	4,5,6

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 | 9 grzyby, mushrooms

Danie wegetariańskie | Vegetarian course

Menu bar

Menu bar	
BURGER KOSZAROWY 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	36 PLN
1,2,6,7	

Dania główne

Main courses	
SCHAB Z KOŚCIĄ NASZA SPECJALNOŚĆ ziemniaki zasmażana modra kapusta PORK LOIN POTATOES FRIED RED CABBAGE	42 PLN
1,2,3,7	
PIERŚ KACZA kopytka masło szatwiowe karmelizowane buraczki pieczona dynia DUCK BREAST POTATO DUMPLINGS SAGE BUTTER CARAMELIZED BEETROOTS ROASTED PUMPKIN	45 PLN
1,2	
SANDACZ cukinia faszerowana ryżem i pieczarkami ziołowe pesto mix sałat ZANDER ZUCCHINI STUFFED WITH RICE AND MUSHROOMS HERBAL PESTO SALAD MIX	45 PLN
2,8	
ŻEBERKA WIEPRZOWE ziemniaki Hasselback grillowana papryka pieczarki colesław PORK RIBS HASSELBACK POTATOES GRILLED PEPPER MUSHROOMS COLESLAW	49 PLN
2	
STEK Z POLĘDWICY frytki warzywne czosnkowe masło piklowane śliwki demi glace SIRLOIN STEAK VEGETABLE FRIES GARLIC BUTTER PICKLED PLUMS DEMI GLACE	79 PLN
2	

Dania mączne

Flour dishes	
PIEROGI Z KACZKĄ salsa żurawinowa emulsja warzywno-mięsna DUMPLINGS WITH DUCK MEAT CRANBERRY SALSA VEGETABLE-MEAT EMULSION	29 PLN
1,2,7	
PODPŁOMYK Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM boczek pieczarki czerwona cebula FLATBREAD WITH GRILLED CHICKEN BACON MUSHROOMS RED ONION	39 PLN
1	
PODPŁOMYK Z GRZYBAMI grzyby leśne czosnek koperek mozzarella FLATBREAD WITH MUSHROOMS MUSHROOMS GARLIC DILL MOZZARELLA	39 PLN
1,2,9	
TAGLIATELLE krewetki sos winno-maślany czosnek natka pomidor cherry TAGIATELLE SHRIMPS WINE AND BUTTER SAUCE GARLIC PARSLEY CHERRY TOMATO	43 PLN
1,2,7,8	

Dodatki

Additives	
FRYTKI FRENCH FRIES	10 PLN
BUKIET SAŁAT Z SOSEM VINEGRET BOUQUET OF LETTUCE VINEGRE	12 PLN



Desery

Desserts	
JABŁECZNIK KOSZAROWY Z LODAMI WANILIOWYMI APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	16 PLN
1,2,7	
SERNIK NASZA SPECJALNOŚĆ biała czekolada sos malinowy CHEESE CAKE WHITE CHOCOLATE RASPBERRY SAUCE	20 PLN
1,2,5,7	
FONDANT CZEKOLADOWY lody owoce sezonowe CHOCOLATE FONDANT ICE CREAM SEASONAL FRUIT	20 PLN
2,5,7	
PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ ICE CREAM FRUIT WHIPPED CREAM	21 PLN
2	

Menu dziecięce

Kid’s menu	
ROSÓŁ makaron CHICKEN SOUP NOODLES	12 PLN
1,4,7	
NALEŚNIKI słodki serek sos owocowy PANCAKES SWEET CREAM CHEESE FRUIT SAUCE	19 PLN
1,2	
NUGGETSY Z KURCZAKA Frytki colesław CHICKENNUGGETS FRENCH FRIES COLESLAW	21 PLN
1,2,7	

Napoje zimne

Cold drinks	
WODA 0,33L niegazowana gazowana WATER SPARKLING STIL WATER	8 PLN
SOKI DOLINA CZERSKA 0,33L pomarańcza jabłko jabłko-malina jabłko-truskawka pomidor JUICE DOLINA CZERSKA ORANGE APPLE APPLE-RASPBERRY APPLE-STRAWBERRY TOMATO	9 PLN
COCA-COLA SPRITE FANTA KINLEY 0,25L	9 PLN
WODA 0,75L niegazowana gazowana WATER SPARKLING STILL WATER	14 PLN
LEMONIADA 0,33L cytryna - pomarańcza cytryna - mango LEMONADE LEMON - ORANGE LEMON - MANGO	15 PLN
LEMONIADA CYTRYNOWA 0,33L świeże cytryny LEMON LEMONADE FRESH LEMONS	15 PLN

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Herbaty

Tea	
HERBATA	12 PLN
Paris Darjeeling Earl Grey Supreme Hot Cinnamon Spicy Organic Assam Organic English Breakfast Rooibos Chai	
HERBATA ZIMOWA	15 PLN

Kawy

Coffee	
ESPRESSO	8 PLN
AMERICANA	10 PLN
ESPRESSO DOPPIO	12 PLN
KAWA BIAŁA	12 PLN
CAPUCCINO	12 PLN
CAFFE LATTE	16 PLN
KAWA MROŻONA / ICE COFFEE	16 PLN
KAWA Z LIKIEREM BAILEYS IRISH	19 PLN
KAWA BEZKOFEINOWA	12 PLN

Piwo butelkowe i cydr

Bottled beer and cider	
LECH FREE 0,33L	12 PLN
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0,5L	12 PLN
KSIĄŻĘCE IPA 0,5L	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	9 PLN
KOZEL LEZAK 0,5L	12 PLN

Wina na kieliszki

Wine by the glass	150ml 12 PLN	750ml 49 PLN
WINO BIAŁE WHITE WINES		
NOS RACINES IGP D’OC SAUVIGON 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		
WINO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE WINE		
VIVE LA VIE SAUVIGNON - FRANCJA		
Wino białe – słodkie lekkie tropikalne owoce		
SWEET LIGHT TROPICAL FRUITS		
WINO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE WINE		
VIVE LA VIE MERLOT - FRANCJA		
Wino czerwone - słodkie przyprawy owoce leśne		
SWEET SPICES FOREST FRUITS		

Szampany i wina musujące

Champagne and sparkling wine	
NOZECO SPUMANTE – ALCOHOL FREE – FRANCJA	750 ml 49 PLN
musujące białe kwiaty winogrono	
SPARKLING WHITE FLOWERS GRAPE	
WINO WYTRAWNE DRY WINE	
WINIARNIA ZAMOJSKA – POLSKA	750ml 49 PLN
musujące gruszka	
SPARKLING PEAR	
CAVA CASTELLBLANCH „RIGOL” SEMI SECO	
DO CATULUNYA - HISZPANIA	750ml 69 PLN
półsłodkie owocowe brzoskwinia owoce tropikalne	
SEMI SWEET FRUIT PEACH TROPICAL FRUIT	
PROSECO DOC CASA PECUNIA INSIGHT	
VENETO - WŁOCHY	750ml 99 PLN
	150ml 16 PLN
Delikatnie wytrawne cytrusy jabłka gruszki melon kwiaty	
SEMI DRY CITRUS FRUIT APPLES PEARS MELON BLOSSOMS	

Wina białe

White wines	
ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI - WŁOCHY	750ml 59 PLN
delikatne wytrawne orzeźwiające jabłko białe kwiaty	
LIGHT DRY REFRESHING APPLE WHITE BLOSSOM	
KENDERMANN'S RIESLING KABINETT	
RHEINHESSEN - NIEMCY	750ml 69 PLN
półwytrawne mineralne pieczone jabłko cytrusy	
MINERAL SEMI DRY ROASTED APPLE CITRUS FRUIT	
SHEEP DREAMS SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH - NOWA ZELANDIA	
	750ml 99 PLN
wytrawne cytrusy agrest trawa	
DRY WINE CITRUS GOOSEBERRY GRASS	
SILENI SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH - NOWA ZELANDIA	
	750ml 99 PLN
wytrawne lekko aromatyczne agrest owoce tropikalne	
LIGHT AROMATIC GOOSEBERRY TROPICAL FRUIT	
CASTELLO DI TASSAROLO SPINOLA GAVI - WŁOCHY (DLA WEGAN)	
	750ml 129 PLN
wytrawne lekkie cytrusy i kwiaty kwiat pomarańczy, jabłka, ananasa	
DRY WINE LIGHT CITRUS AND FLOWERS ORANGE BLOSSOM, APPLES, PINEAPPLE - VEGAN WINE	

Wina czerwone

Red wines	
OCHAGAVIA'SILVESTRE'CARMENERE	
RAPEL VALLEY - CHILLE	750ml 59 PLN
intensywne aromatyczne śliwka słodkie przyprawy	
INTENSIVE AROMATIC PLUM SWEET SPICES	
VARVAGLIONE V2 PRIMITIVO DEL	
SALENTO I.G.P - WŁOCHY	750ml 69 PLN
półwytrawne owocowe wiśnia śliwka	
SEMI-DRY FRUIT CHERRY PLUM	
SANTA CRISTINA ANTINORI TOSCANA - WŁOCHY	
	750ml 89 PLN
wytrawne spokojne wiśnia czerwona porzeczka	
DRY WINE CALM CHERRY RED CURRANT	
MAISON GINESTET MEDOC A.O.C. - FRANCJA	
	750ml 119 PLN
eleganckie subtelne czarna porzeczka wiśnia śliwka	
ELEGANT DELICATE BLACKCURRANT CHERRY PLUM	

Wina deserowe

Dessert wines	
ZEBO MOSCATO FRIZZANTE TERRE SICILIANE – WŁOCHY	
	150ml 15 PLN
Słodkie, musujące, delikatne nektarynka melon brzoskwinia	
SWEET, SPARKLING, DELICATE NECTARINE MELON PEACH	

Koktajle

Drinks	
DRINK KOSZAROWY	17 PLN
Pochmielone jabłko 100ml Żubrówka 40ml sok z cytryny 10ml cynamon jabłko	
APEROL SPRITZ	19 PLN
Prosecco 120ml Aperol 40ml woda gazowana 20ml pomarańcza lód	
CUBA LIBRE	19 PLN
Bacardi 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 saphire gin 30ml	
LONG ISLAND ICE TEA	25 PLN
Finlandia 20m bacardi 20ml triple sec 20ml Don Diego 20ml bombay saphire gin 20ml sok z limonki coca-cola lód	

Alkohole

Alcohols		
WÓDKA	40ml	BUTELKA
EXTRA ŻYTANIA	10 PLN	99 PLN
ŻUBRÓWKA	10 PLN	
SIWUCHA	12 PLN	
JARZĘBIAK	12 PLN	120 PLN
WYBOROWA	12 PLN	120 PLN
FINLANDIA	13 PLN	150 PLN
J.A. BACZEWSKI	20 PLN	220 PLN
PASSOVER SLIVOVITZ	24 PLN	
METAXA	28 PLN	
BELUGA EXPORT	30 PLN	350 PLN
WHISKY	40ml	
BUSHMILLS		12 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
TEQUILA	40ml	
El Jimador Blanco		12 PLN
El Jimador Reposado		14 PLN
GIN	40ml	
SEAGRAM’S		12 PLN
COGNAC	40ml	
HENNESY FINE DE COGNAC		29 PLN
LIKIERY/LIQUER	40ml	
APEROL		10 PLN
KAHLUA		10 PLN
BAILEYS IRISH CREAM		12 PLN
CAMPARI		12 PLN
JAGERMEISTER		14 PLN
SET J.A. BACZEWSKI		39 PLN
(morełówka, pomarańczówka, jeżynówka, wiśniówka, piotunówka)		