



RESTAURACJA

PRZYSTAWKI / STARTERS

- **Tatar z gęsi z cebulą, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybkami (120g*6,8) – 38 zł**
Tartar of goose with red onion, pickled cucumber, marinated mushrooms
- **Bukiet sałat z podwędzaną gęsią kołodzką, kozim serem i orzechami nerkowca skropiony vinegrettem miodowym (120g*1,5) - 33 zł**
A bouquet of lettuce with smoked goose, goat's cheese and cashews sprinkled with honey vinaigrette

ZUPY / SOUPS

- **Grzybowa z kluseczkami (250g*1,2,4,6) – 21 zł**
Mushroom soup with dumplings
- **Krem z raków z kawiozem z pstrąga i faszzerowanym rakiem (250g*1,3,4) – 24 zł**
Crayfish cream with trout caviar and stuffed crabs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- **Perliczka sous-vide w sosie żurawinowym, z kaszą bulgur z orzechami i puree z marchewki (180/180g*1,4,5) – 48 zł**
Sous-vide guinea fowl in cranberry sauce, with bulgur, nuts and carrot puree
- **Sznicel cielęcy z sałatami i ziemniakami opiekany (160/200g*4,6) – 53 zł**
Veal schnitzel with lettuce and roasted potatoes
- **Gicz jagnięca w sosie naturalnym, podana na puree ziemniaczanym z musztardą oraz snopkiem fasolki owiniętej w boczku (400g/160g*1,4,8) – 79 zł**
Lamb shank with potatoe puree with mustard and beans wrapped in bacon
- **Schab z kością z grilla z opiekany ziemniakiem, sałatami i sosem tzacyki (200/160g*1,4) – 45 zł**
Grilled pork loin with roasted potato, lettuce and tzatziki sauce
- **Stek z polędwicy wołowej z chrustem cebulowym, sosem z zielonego pieprzu, grillowanymi warzywami i opiekany ziemniakami (160/200g*1,4) – 89 zł**
Beef tenderloin steak with onion brush, green pepper sauce, grilled vegetables and roasted potatoes
- **Sandacz na szpinaku w sosie serowym , ryż z warzywami (160/180g*1,4,7) – 54 zł**
Zander with spinach in cheese sauce, rice and vegetables

VEGE

- **Sałatka ze szpinakiem i owocami, skropiona vinegrettem miodowym (120g) - 28 zł**
Salad with spinach and fruit, sprinkled with honey vinaigrette



DESERY / DESSERTS

- **Kompozycja lodów z owocami (150g*1,4) – 21 zł**
Ice cream composition with fresh fruits
- **Profiterolki (ptysie z lodami waniliowymi) z gorącą czekoladą i malinami (150g*1,4,6) – 19 zł**
Profiteroles (puffs stuffed with vanilla ice cream) topped with hot chocolate and raspberries
- **Torcik bezowy z frużeliną z wiśni i owocami sezonowymi (150g*1,6) – 21 zł**
Meringue cake with cherry jelly and seasonal fruit

DLA DZIECI / FOR CHILDREN

- **Delikatny rosół z domowym makaronem (250g*4,6) – 10 zł**
A delicate broth with homemade noodles
- **Kotleciki z kurczaka z frytkami i surówką (200g*4,6) – 15 zł**
Chicken cutlets with fries and salad
- **Lody z owocami i bitą śmietaną (70g*1,4) – 12 zł**
Ice cream with fruits and whipped cream

NAPOJE

- Cafe crème, espresso – 9 zł
- Cappuccino - 10 zł
- Herbata Ronnefeldt (czarna, zielona, miętowa, owocowa, jaśminowa) – 11 zł
- Sok Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy) 250 ml – 7 zł
- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml – 8 zł
- Woda mineralna 330 ml – 5 zł

PIWA BUTELKOWE

- Książęce 500 ml – 13 zł
- Lech 500 ml – 12 zł
- Lech Free 330 ml – 9 zł
- Piwo Regionalne 500 ml – 15 zł

PIWA BECZKOWE

- Pilsner 300 ml/500ml - 9 zł/14 zł

*ALERGENY / ALLERGENS:

1. LAKTOZA/MILK

2. SELER/CELERY

3. SKORUPIAKI/CRUSTACEAN

4. GLUTEN/GLUTEN

5. ORZECZY/PEANUTS

6. JAJA/EGGS

7. RYBA/FISH

8. GORCZYCA/MUSTARD