



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

### ZUPY / SOUPS

- **Krem z dyni hokkaido w aromacie chili i koperku (250ml\*1,4) – 16 zł**  
*Hokkaido pumpkin cream with chili and dill.*
- **Grzybowa z kluseczkami (250g\*1,2,4,6) – 21 zł**  
*Mushroom soup with dumplings*
- **Staropolska czernina dworska z kładzionymi kluseczkami (250ml\*1,4,6) – 21 zł**  
*Old Polish goose blood soup with noodles.*

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- **Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie szafranowym z boczkiem (250g\*1,4,6) - 35 zł**  
*Tagliatelle with chicken in saffron sauce with bacon*
- **Sandacz w migdałach z ziemniakami opiekanymi i fasolką (160g/180g\*1,4,5,7) – 54 zł**  
*Zander in almonds with roasted potatoes and beans*
- **Schab z kością z grilla z opiekanym ziemniakiem, sałatami i sosem tzacyki (200/160g\*1,4) – 45 zł**  
*Grilled pork loin with roasted potato, lettuce and tzatziki sauce*
- **Delikatne poliki wołowe duszone w czerwonym winie, serwowane na puree z ziemniaków, z dodatkiem marchwi i ogórków kiszonych (200/160g \*2,4) – 58 zł**  
*Tender beef cheeks stewed in red wine, served on puree with potatoes with of carrot and pickled cucumbers.*

### 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*

---

#### \*ALERGENY / ALLERGENS:

1. LAKTOZA/MILK

2. SELER/CELERY

3. SKORUPIAKI/ CRUSTACEAN

4. GLUTEN/GLUTEN

5. ORZECHY/PEANUTS

6. JAJA/EGGS

7. RYBA/FISH

8. GORCZYCA/ CHARLOCK



### 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

### Wina

#### **PAŁACOWE (dry)/(semi sweet)**

750 ml / 65 zł

150 ml / 18 zł

#### **WOODHAVEN (dry) białe i czerwone**

750 ml / 75 zł

150 ml / 20 zł

#### **IN SITU (dry) białe i czerwone**

750 ml / 82 zł

#### **RIESLING "RK" (semi sweet) białe**

750 ml / 90 zł

150 ml / 25 zł

#### **WILD ROCK (dry) białe**

750 ml / 90 zł

#### **OREMUS TOKAJI SZAMORODNI (sweet) białe**

500 ml / 110 zł

50 ml / 10 zł

#### **UFFHOLTZ GEWURZTRAMINER (dry) białe**

750 ml / 120 zł

#### **PRIMITIVO DI MANDURIA (dry) czerwone**

750 ml / 110 zł

150 ml / 25 zł

#### **FINCA EL ORIGEN (dry) czerwone**

750 ml / 120 zł

#### **LODALI BAROLO (dry) czerwone**

750 ml / 175 zł

#### **CHATEAU BONFORT (dry) czerwone**

750 ml / 135 zł

#### **EPSILON PLATINUM (dry) białe, musujące**

750 ml / 118 zł

#### **GOSSET ROSE szampan wytrawny**

750 ml / 380 zł