



PRZYSTAWKA

Matjas w kwaśnej śmietanie  150 g 22 PLN

filet z matjasa, domowa śmietana 18%,
zielone jabłko, szczawik zajęczy *alergeny: 4,7*

**Pajda wiejskiego chleba
z domowym smalcem**  200 g 15 PLN

domowy ogórek małosolny *alergeny: 1,7*

Tatar z polędwicy wołowej 100 g 29 PLN

polędwica wołowa, worcester, wódka
z trawą żubrową, musztarda, cebula
czerwona, kapary, ogórek konserwowy,
żółtko *alergeny: 1,3,4,9,10*

ZUPY

Chłodnik litewski  200 ml 16 PLN

maślanka, śmietana 18%, buraczki, koperek,
rzodkiewka, jajko, szczypiorek *alergeny: 3,7,9*

Flaczki z imbirem  200 ml 19 PLN

karczek, flaki wołowe, marchew,
seler, gałka muszkatołowa,
majeranek *alergeny: 1,3,7,8,9*

Żur w chlebie 200 ml 28 PLN

bulion grzybowy, domowy zakwas,
boczek, śmietanka 30%, biała kielbasa,
chrzan, jajko *alergeny: 1,3,6,7,9,11*

Domowy rosół z makaronem 2000 ml 45 PLN
(serwowany w wazie)

bulion drobiowo – wołowy, marchew, seler,
korzeń pietruszki, czosnek, cebula palona,
makaron *alergeny: 1,3,7,9*

Domowy rosół z makaronem 200 ml 15 PLN

bulion drobiowo – wołowy, marchew, seler,
korzeń pietruszki, czosnek, cebula palona,
makaron *alergeny: 1,3,7,9*

SALAТЫ

**Selekcja sezonowych sałat
z buraczką i gruszką**  200 g 29 PLN

sałaty sezonowe, pieczony burak, prażone
orzechy włoskie, marynowana gruszka,
sos musztardowo-miodowy *alergeny: 8,10*

**Selekcja sezonowych sałat
z grillowanym oscypkiem
i pomidorem malinowym**  200 g 32 PLN

sałaty sezonowe, oscypek, pomidor
malinowy, vinaigrette *alergeny: 7,8*

DANIA GŁÓWNE

**Smażony pstrąg
z Gospodarstwa Nad Stawami w Kletnie**  350 g 39 PLN

masło czosnkowe, koperek *alergeny: 1,4*
(SzeF Kuchni poleca dodatki: wiejską
pajdę oraz surówkę z białej kapusty)

Kotlet de volaille z kością 200 g 29 PLN

masło, koperek *alergeny: 1,3,9,10,11*

(SzeF Kuchni poleca dodatki:
puree ziemniaczane, mizerię)

**Klasyczny kotlet schabowy
z kością** 470 g 36 PLN

cytryna *alergeny: 1,3,6,7,11*

(SzeF Kuchni poleca dodatki: pieczone
ziemniaki, kapustkę zasmażaną)

Wolno pieczone policzki wołowe 180 g 36 PLN

marynata z czerwonego wina,
sos demi glace *alergeny: 9*

(SzeF Kuchni poleca dodatki:
kaszę gryczaną z sosem grzybowym
oraz buraki zasmażane)

Domowe kluski śląskie  230 g 32 PLN

sos z grzybów leśnych,
śmietanka 30% *alergeny: 1,3,7*

**Ręcznie lepione pierogi
z twarogiem i ziemniakami**  1 szt.* 6 PLN

smażona cebula *alergeny: 1,3,7,9*

Ręcznie lepione pierogi z mięsem 1 szt.* 6 PLN

skwarki *alergeny: 1,3,7,9*

*sugerowana porcja 6 szt.

DODATKI

**Maślane puree
ziemniaczane:** *alergeny: 1,7* 200 g 8 PLN

Frytki *alergeny: 1* 150 g 8 PLN

Pieczone ziemniaki 200 g 8 PLN

z ziołami i czosnkiem *alergeny: 1*

Kluski śląskie *alergeny: 1,3,6,7* 200 g 8 PLN

Kasza gryczana 100 g 8 PLN

z grzybami leśnymi *alergeny: 1,6,7*

Wiejska pajda chleba 2 szt. 8 PLN

z masłem czosnkowym *alergeny: 1*

DODATKI SURÓWKI

Surówka z białej kapusty 150 g 8 PLN

olej tłoczony na zimno, papryka,
ogórek zielony, pomidor, cebula, koperek

Surówka z białej rzepy 150 g 8 PLN

śmietana 18%, szczypiorek *alergeny: 7*

Surówka z marchewki 150 g 8 PLN

pomarańcz, jabłko, olej tłoczony

Mizeria 150 g 8 PLN

ogórek zielony, śmietana 18%,
sok z cytryny, koperek *alergeny: 7*

Kapusta zasmażana 150 g 8 PLN

śmietana 18%, kminek *alergeny: 7*

Buraczki zasmażane 150 g 8 PLN

masło, sok z cytryny *alergeny: 1*

DANIA DLA DZIECI

Pomidorowa z makaronem  200 ml 18 PLN

bulion warzywny, śmietanka 30%,
grandine, natka pietruszki, *alergeny: 1,3,7,9*

Nuggets z kurczaka 110 g 14 PLN

alergeny: 1,3,6,7,8,8,11

**Domowe naleśniki
z twarożkiem waniliowym**  2 szt. 28 PLN

OWOCY SEZONOWE *alergeny: 1,3,7,9*

DESERY

Puszysty sernik 180 g 32 PLN

z ciepłym musem owocowym

bita śmietana, mięta *alergeny: 1,3,5,6,7,8,11*

Domowa szarlotka 180 g 28 PLN

z ciepłym sosem waniliowym

lody waniliowe, bita śmietana *alergeny: 1,3,5,6,7,11*

Selekcja lodów czekoladowych 160 g 26 PLN

sos wiśniowy, mięta *alergeny: 1,3,5,6,7,11*

Pucharek lodowy 120 g 18 PLN

3 gałki lodów (truskawka, czekolada,
śmietanka) owoce sezonowe,
bita śmietana *alergeny: 1,3,5,6,7,11*



Śniadanie bufetowe: 7:30 – 10:30

osoba dorosła - 55,00 zł

dziecko powyżej 3 roku - 45,00 zł

dzieci do lat 3 - za darmo



Bar czynny od godziny 9:00

Karta menu obowiązuje od godziny 12:00

Serwis 10% nie jest doliczony do rachunku



Czas oczekiwania do 30 minut

– w przypadku dużej ilości gości
może być wydłużony do 45 minut



danie wegetariańskie



regionalny smak