

## Przekąski (Starters)

Bliny gryczane z wędzoną szyneczką z karpia, kawiozem, śmietaną szczypiorkową,  
kiszoną cytryną oraz marynowanym fenkułem

*/ Buckwheat Blinis with smoked carp ham, caviar, chives-infused creme, pickled lemon and pickled fennel /*

- 34.00 zł –

Klasyczny tatar wołowy, mieszany, z marynowanymi grzybkami shimej, smażoną  
bułeczką, masłem z gorczycą oraz pesto z lubczyku

*/ Classic beef tartare-mixed, served with pickled shimeji mushroom, fried roll, butter with mustard and lovage pesto /*

- 37.00 zł –

Pieczona dynia z boczniakami, pikantną śmietaną, pudrem z czarnej oliwki, pesto z  
kolendry i orzechem laskowym

*/ Baked pumpkin with oyster mushroom, chilli-infused cream, black olive powder, coriander pesto and hazelnut /*

- 27.00 zł –

## Salatki (Salads)

Salata rzymska z pieczonym burakiem, serem korycińskim, jabłkiem, prażonym  
słonecznikiem oraz sosem z marynowanej papryki

*/ Romaine lettuce with baked beetroot, Korycin cheese, an apple, roasted sunflower seeds and pickled bell pepper  
sauce/*

- 29.00 zł –

**Salaty z kaczką, jarmużem na ciepło, marynowaną gruszką, wędzonym twarogiem,  
glazurowaną marchewką oraz sosem z rokitnika**

*/ Mixed salad leaves with duck, blanch kale, pickled pear, smoked curd, glazed carrot and sea buckthorn sauce /*

**- 34.00 zł –**

## **Zupy (Soups)**

**Zupa grzybowa z jagnięciną lubelską i regionalnymi grzybami z mini pierożkami z kaszą  
gryczaną i pieczoną papryką**

*/ Mushroom soup with Lublin lamb with ravioli stuffed with buckwheat and baked bell pepper /*

**- 23.00 zł –**

**Krem z topinamburu z prażonym słonecznikiem i kurkami w palonym maśle oraz  
palonym porem**

*/ Creamy Jerusalem Artichoke soup with roasted sunflower seeds, chanterelle and leek fried in brown butter /*

**- 21.00 zł –**

## **Ryby (Fish)**

**Sandacz w sosie cebulowym na musie z kalafiora z makiem, marynowaną kalarepką oraz  
placuszkiem z buraka**

*/ Zander in onion sauce on the bed of cauliflower and poppy seeds mousse, pickled kohlrabi, beetroot cake /*

**- 57.00 zł –**

**Filet z regionalnego karpia z sosem rakowym, pęczakiem z warzywami i koperkiem oraz piklami z dyni**

*/ Regional Carp fillet in crayfish sauce served with pot barley with vegetables, dill and pickled pumpkin /*

**- 49.00 zł –**

## **Dania główne (Main Courses)**

**Policzek wołowy w sosie własnym na musie z pieczonych buraków z ziemniakami z okrasą oraz ogórkiem kiszony z miodowym winegretem**

*/ Beef cheek in gravy on the bed of baked beetroot mousse, potatoes with grease, pickled cucumber and honey vinegret/*

**- 52.00 zł –**

**T-bone stek z sosem truflowym na bazie miodu pitnego, por w bułce tartej, sałata rzymska, jarmuż, cebula karmelizowana na musie z dyni**

*/ T-bone steak with truffle and mead sauce, leek in breadcrumbs, romaine lettuce, kale, caramelize onion and pumpkin mousse /*

**- 139.00 zł –**

**Schabowy z kostką na duszonej białej kapuście z majerankiem i kminkiem, pirogiem biłgorajskim i masłem**

*/ Pork chop with stewed cabbage with marjoram and caraway seeds, Biłgoraj traditional cake with butter /*

**- 39.00 zł –**

**Eskalopki cielęce w sosie z maślaków na musie z topinamburu z kluseczkami  
kładzionymi i szpinakiem**

*/ Veal escalopes in slippery jack sauce on the bed of Jerusalem Artichoke, Polish dumplings and spinach /*

**- 57.00 zł –**

**Makaron jajeczny z sosem z pieczonej dyni, boczniakami, prażoną dynią, rukolą i  
pieczoną papryką oraz 15 miesięcznym serem Bursztyn**

*/ Egg pasta in baked pumpkin sauce with roasted pumpkin, arugula, baked bell pepper and 15-month-old Bursztyn  
chesse /*

**- 29.00 zł –**

## **Desery (Desserts)**

**Ciastko czekoladowe na kremie z czarnej porzeczki z lodami dyniowymi oraz żelem z  
miodu pitnego**

*/ Chocolate cake on black currant sauce, pumpkin ice-cream and mead gel /*

**- 21.00 zł –**

**Karmelizowane gruszki z tymiankiem i anyżem z podptomykiem z wanilią oraz lodami z  
palonego masła**

*/ Pearas carmelized in thyme and anise with flatbread with vanilla and brown butter ice-cream /*

**- 23.00 zł –**

## Menu dziecięce (Kids menu)

**Aksamitny krem z dyni z groszkiem ptysiowym i oliwą dyniową**

*/ Creamy pumpkin soup with pea puff and pumpkin olive oil /*

- 12.00 zł –

**Domowy rosół z kładzionymi kluseczkami i oliwą koperkową**

*/ Chicken soup with Polish dumplings and dill olive oil /*

- 12.00 zł –

**Kotlecik z kurczaka kukurydzianego z pieczonymi ziemniaczkami, grillowaną kukurydzą  
oraz kiszonym ogórkiem**

*/ Chicken cutlet with baked potatoes, grilled corn and gherkin /*

- 23.00 zł –

**Makaron penne w sosie z pieczonych pomidorów z cukinią i groszkiem zielonym oraz  
serem Bursztyn**

*/ Penne pasta in baked tomatoes and courgette sauce with green peas and Bursztyn cheese /*

- 21.00 zł –

## Napoje gorące (Hot Drinks)

Herbata / Tea		15.00 zł
Espresso		10.00 zł
Americano/ kawa czarna		10.00 zł
Doppio		14.00 zł
Cappuccino		14.00 zł
Flat white		14.00 zł
Latte Macchiato		15.00 zł

## Napoje zimne (Cold Drinks)

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Tonic	0,25 l	9.00 zł
Fuzetea /cytrynowa, brzoskwinowa/ /lemon, peach/	0,25 l	9.00 zł
Cappy	0,25 l	9.00 zł
<i>/pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka/ / orange, apple, grapefruit, blackcurrant/</i>		
Woda mineralna Cisowianka gazowana /niegazowana	0,3 l/ 0,7 l	8.00 zł/ 15.00 zł
<i>/ Cisowianka sparkling water / Cisowianka still water /</i>		
Red Bull	0,25 l	16.00 zł
Dzbanek Coca Cola / Jug of Coca Cola	1,0 l	28.00 zł
Dzbanek soku owocowego / Jug of juice	1,0 l	28.00 zł
Dzbanek wody mineralnej gazowanej/ niegazowanej	1,0 l	12.00 zł

*/Jug of sparkling water /Jug of still water /*

Sok ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów	0,3 l	16.00 zł
--	-------	----------

*/fresh orange / grapefruit juice/*

Lemoniada klasyczna z miętą / Mint lemonade	0,3 l / 1,0 l	12.00 zł / 36.00 zł
---	---------------	---------------------

*/sok cytrynowy, syrop cukrowy, woda sodowa, mięta/ /lemon juice, sugar syrup, soda, mint/*

## Piwa butelkowe (Bottles beer)

Perła Chmielowa / Perła Export	0,5 l	12.00 zł
--------------------------------	-------	----------

Zwierzyniec	0,3 l	10.00 zł
-------------	-------	----------

Piwo bezalkoholowe / Alcohol-free beer	0,5 l	11.00 zł
--	-------	----------

## Wódki (Vodka)

Wyborowa	40 ml / 0,5 l	8.00 zł / 80 zł
----------	---------------	-----------------

Ostoya	40 ml / 0,7 l	12.00 zł / 190 zł
--------	---------------	-------------------

Belvedere	40 ml / 0,7 l	26.00 zł / 390 zł
-----------	---------------	-------------------

## Whisky

Jack Daniel's	40 ml	18.00 zł
---------------	-------	----------

Glenlivet 12yo	40 ml	29.00 zł
----------------	-------	----------

Glenlivet 15yo	40 ml	44.00 zł
----------------	-------	----------

Hibiki	40 ml	79.00 zł
--------	-------	----------

## Pozostałe alkohole

Tanqueray Export Strength London Dry Gin	40 ml	17.00 zł
Tanqueray Flor De Sevilla Distilled Gin	40 ml	19.00 zł
Dictador 12Y	40 ml	21.00 zł
Tequila Olmeca Gold	40 ml	23.00 zł