



Dania główne / Main courses



Pierś z kaczki w sosie winno-malinowym, puree z pasternaka z wanilią, żydowskim cymesem i piklowanymi warzywami

Duck breast in wine-raspberry sauce, parsnip puree with vanilla, Jewish tsimmes and pickled vegetables

39 zł

Pieczony łosoś w sosie pomarańczowym, czarny ryż ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i jarmużem

Baked salmon in orange sauce, black rice with spinach, dried tomatoes and kale

40 zł

Karczek cielęcy duszony w niskiej temperaturze, sos borowikowy na lubelskim cydrze, pieróg biłgorajski, burak karmelizowany z granatem i rukolą

Calf scrag braised in low temperature, bolete sauce made on Lublin's cider, Buckwheat cake, caramelized beetroot with pomegranate and rocket

42 zł

Stek wołowy, demi glace z zielonym pieprzem, puree borowikowe, kukurydza z masłem ziołowym, piklowana gorczyca, marynowana cebula

Beef steak, demi glace with green pepper, boletus puree, corn with herb butter, pickled mustard, pickled onion

64 zł

Śniadania są serwowane

poniedziałek - piątek w godzinach:

7:00 - 10:00

sobota – niedziela w godzinach:

7:30 – 11:00

Breakfasts are served

week days: 7:00 – 10:00 a.m.

weekend: 7:30 – 11:00 a.m.

**Restauracja czynna codziennie
w godzinach 12:00-22:00**

Restaurant is open everyday
from 12:00 a.m. to 10:00 p.m.

**W celu zamówienia prosimy o kontakt
pod numerem wewnętrznym 111**

To order, please contact us
at extension number 111

**PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT
ALL PRICES INCLUDE TAXES**

**LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA W RESTAURACJI
A LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE IN THE
RESTAURANT**

Menu



Przystawki / Starters



Śledź w trzech odsłonach: po żydowsku z piklami i żurawiną w sosie miodowo-musztardowym; z pomarańczą w karmelu; z cebulką złocistą

Herring in three variants: Jewish style herring with pickles, cranberry in a honey-mustard sauce; with orange in caramel; with golden onion

19 zł

Gęsie pipki duszone w cebulce z czosnkiem podane z bajgłem razowym

Goose stomachs stewed in onion and garlic served with granary bagel

19 zł

Siekany tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem i domowymi piklami

Chopped beef sirloin tartare with egg yolk and homemade pickles

32 zł

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT
ALL PRICES INCLUDE TAXES
LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA W RESTAURACJI
A LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE IN THE
RESTAURANT



Sałaty / Salads



Sałatka z karmelizowaną pomarańczą, serem pleśniowym, grillowaną gruszką, orzechami, marynowanymi oliwkami i sosem vinegrette jabłkowym

Salad with caramelized orange, mildew cheese, grilled pear, nuts, pickled olives, apple vinegret sauce

26 zł

Sałatka z kurczakiem grillowanym, podsuszaną wołowiną, warzywami sezonowymi, sosem z anchois, kaparami i grzankami zielowymi

Salad with grilled chicken, dried beef, seasonal vegetables, anchovy sauce with capers, herby croutons

29 zł

Zupy / Soups



Rosół żydowski z kulkami macowymi

Jewish broth with matza balls

15 zł

Lubelski forszmak na gęsinie

Goose meat goulash soup with vegetables

18 zł

Krem z buraka pieczonego z tartaletką z piklami

Baked beetroot soup-cream with tartlet with pickles

17 zł



Makarony / Pasta



Tagliatelle z kurczakiem i limonką w sosie śmietanowym, rukolą i pomidorkami cherry

Tagliatelle with chicken and lime, creamy sauce, rocket, cherry tomatoes

29 zł

Tagliatelle z wołowiną i borowikami w lekkim sosie śmietanowym z oliwkami marynowanymi, pomidorkami cherry i rukolą

Tagliatelle with beef and bolete in light creamy sauce with pickled olives, cherry tomatoes and rocket

39 zł

Desery / Desserts



Ciasto dnia z bita śmietaną i lodami

Cake of the day with whipped cream and ice cream

15 zł

Tradycyjna pascha żydowska

Traditional Jewish pascha dessert

16 zł