

Na pyszny początek...

Śniadanie polskie

75 zł dla 2 os./49 zł 1 os.

Polskie Śniadanie to klasyczna uczta w wyjątkowej odsłonie: kremowa jajecznica na maśle, aromatyczna biała kiełbasa z cebulką, wędliny, ser żółty, jajko oraz świeże pieczywo z masłem. Proste składniki, ale dopracowane w każdym detalu.

Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego

65 zł/os.

Prawdziwa celebrazja poranka! Codziennie czeka na Ciebie starannie dobrany wybór dań na ciepło i zimno, świeże owoce, wykwintne sałatki, domowe wypieki, lekkie desery oraz naturalne soki i aromatyczne herbaty. Całość dopełniają regionalne specjały – sery, wędliny i smaki, których nie znajdziesz nigdzie indziej.

Wyjątkowe preludia

Wędzony ser (65g) podany na świeżej sałacie z konfiturą żurawinową. 25 zł

Tatar - wołowina (100g) z dodatkiem brandy, żółtko, pikle, cebulka i przyprawy. Serwowany z chrupiącym pieczywem. 58zł

Zupy - Na pierwszy ogień

Tradycyjny, aromatyczny rosół na bazie trzech mięs, z domowym makaronem i świeżymi warzywami (400ml) 26 zł

Klasyczny żurek na domowym zakwasie i maślanec, z białą kiełbasą i jajkiem (400ml) 29 zł

Kwaśnica – wyrazista, góralska zupa z kwaśnej kapusty i mięsa, idealna na chłodne dni (400ml) 29 zł

Zupa sezonowa - wyjątkowy smak sezonu, zawsze z najlepszych, świeżych składników (400 ml) 24 zł

Godziny otwarcia

Piątek – sobota 12:00 – 22:00
Niedziela - czwartek 12:00 – 21:00

Parking dla Gości restauracji 2,5 godz. **GRATIS**
Lista alergenów dostępna u kelnera



Główna część uczt

Udło z kaczki marynowane z jabłkiem i włoszczyzną, podane z ciemnymi kluskami, sosem grzybowym i buraczkami Szefa 66zł

Rolada wołowa (200g) z delikatnymi kluskami śląskimi i lekko kwaskową modrą kapustą 69 zł

Żeberka BBQ z nutą dymu, podane z pieczonym parisienne i domową kapustą zasmażaną 65 zł

Chrupiące placki ziemniaczane (300g) podane z wyrazistym **gulaszem wołowym** (300g) i kompozycją surówek. 59 zł

Ręcznie robione pierogi z mięsem podane z masłem, boczkiem i cebulką 45 zł

Klasyczna moussaka z aromatyczną baraniną i delikatnym beszamelem, idealnie zbalansowana pod względem smaku i tekstury. **Baran poleca!** 62 zł

Mini menu ♥

Klasyczny bulion z domowym makaronem, idealny na dobry początek - może być "bez zielonego" :) (400ml) 18 zł

Delikatna zupa pomidorowa z makaronem (400ml) 19 zł

Złote nuggetsy (120g), frytki i surówka z marchwi 29 zł

Kotlecik schabowy, frytki i surówka, czyli mała wersja wielkiego klasyka 28 zł

Słodkie naleśniki z puszystym serkiem waniliowym z dżemem lub nutellą 32 zł

Zielona strona mocy - wege&wega

Tagliatelle z łososiem – delikatny makaron z wędzonym łososiem, szpinakiem i nutą dojrzewającego sera 65 zł

Tagliatelle z sosem grzybowym – wstążki makaronu w kremowym sosie z grzybami leśnymi 44 zł

Ręcznie robione pierogi z serem i ziemniakami posypane cebulką 45 zł

Pstrąg wędzony na gorąco – pstrąg z chipsami ziemniaczanymi i kompozycją surówek 67 zł

Wege kotleciki z ciecierzycy – 2 roślinne burgery z sosem grzybowym i świeżym miksem sałat 45 zł

Lekko i fit

Sałatka grecka (330g) – świeże warzywa, oliwki, feta i aromatyczne zioła 44 zł

Sałatka góralska – wędzony, grillowany ser i soczysty kurczak na świeżej sałacie 46 zł

Desery - czyli Kropka nad „i”

Wiśnie na ciepło (100g) z likerem amaretto i lodami czekoladowymi 36 zł

MonoDeser (150g) - **Hit naszej Pani Cukiernik!** 28 zł

Beza z malinami 28 zł

Zorganizuj przyjęcie marzeń

Barani głód? Lepiej trafić nie mogłeś!
A gdy przyjdzie czas na świętowanie, nasze piękne sale i wyjątkowe aranżacje zamienią każdą okazję w prawdziwą ucztę. Urodziny, chrzciny, jubileusz czy wesele – u nas każde przyjęcie ma swój niepowtarzalny smak i klimat, który zostaje na długo w pamięci.

 Przyjdź do nas z Pupilem!

 Rzuć okiem, co u nas się dzieje!

