

Poczęstunek / Chef's Treat

Smalec / swojskie masło / swojskie pieczywo
Homemade lard / homemade butter / homemade bread

Przystawki / Starters

- | | |
|---|-----------|
|  Oscypek / boczek / żurawina / gruszka / orzechy sosny
Highlander Oscypek cheese / bacon / cranberry / pear / pine nuts | 29.00 pln |
| Kiełbaska jagnięca / pieczona papryka / gorczyca / pajda chleba
Lamb sausage/ baked pepper/ mustard/ bread | 43.00 pln |
| Tatar z jelenia / grzanka / majonez truflowy / jajko przepiórcze / pikle / gorczyca
Chopped deer / truffle mayonnaise / quail egg / pickles / mustard | 59.00 pln |
|  Tatar z polędwicy wołowej / marynaty / żółtko
Beef sirloin tartare / marinade / yolk | 49.00 pln |
| Foie gras / figi / Armagnac / grzanka konfitura z czerwonej cebuli
Foie gras / figs / Armagnac / crouton red onion jam | 78,00 pln |
| Bigos na dziczyźnie / wędzone śliwki / czerwone wino
Sauerkraut-and-meat stew "Bigos" on venison / smoked plums / red wine | 35.00 pln |
|  Moskol / masło czosnkowe / bryndza
"Moskol" potato pancake / garlic butter / Highlander „Bryndza” sheep | 24.00 pln |
|  Sałata / kozi ser / burak / miód / figa / orzechy sosny
Lettuce / beetroot / goat cheese / honey / fig / pine nuts | 39,00 pln |

Dania główne / Main Courses

Kaczka pieczona / knedle / jabłko / żurawina 67.00 pln
Roast duck / dumplings / apple / cranberry

Placek Zbójnicki / gulasz z jelenia / rydze / 64.00 pln
kwaśna śmietana / pikle
„Zbójnicki” potato pancakes / deer stew / saffron mil cap
mushrooms / sour cream / pickles

Gicz jagnięca/ ziemniaczane puree / 93.00 pln
kapusta z grzybami / marchew /
sos winny
Lamb shank / potato puree / cabbage roll with cabbage
and mushrooms / carrot / wine sauce

Schab wieprzowy z kostką / ziemniak / koper / 59.00 pln
kapusta / mizeria / pomidor
Pork loin on the bone / potato / dill / cabbage /
cucumber salad / tomato

🍷 Żeberko wieprzowe / wędzona śliwka / kapusta / 62.00 pln
ziemniaki z ogniska
Pork rib / smoked plum / cabbage / bonfire potatoes

Polędwica wołowa /ziemniaki z ogniska / 120.00 pln
warzywa z grilla / sos winny
Beef tenderloin / bonfire potatoes / grilled vegetables /
wine sauce

Kotleciki jagnięce / ziemniaki z ogniska / zielone 130,00 pln
szparagi / pieczone pomidory / sos winny
Lamb chops / bonfire- roasted potatoes / green asparagus
/ roasted tomatoes / wine sauce

Dania rybne / fish dishes

Pstrąg / zielony groszek / chrzan / jabłko / pęczak 59.00 pln
Trout / green peas / horseradish / apple / pearl barley

🍷 Sandacz / koper / kalafior / słodki ziemniak / 65.00 pln
cukinia
Zander / dill / cauliflower / sweet potato / cucumber

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób
A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more

Zupy / Soups

Rosół / naleśnik z lubczykiem 23.00 pln
Chicken soup / pancake with lovage

 Zupa grzybowa / kluski hałuski 26.00 pln
Boletus cream/ noodles "Hałuski"

 Kwaśnica/ wędzone żeberko / ziemniaki 23.00 pln
Sauerkraut soup / smoked rib / potatoes

Flaki wołowe / czosnkowa grzanka 26.00 pln
Beef tripe / garlic toast

 Zupa bryndzowa / krokiet ziemniaczany 23.00 pln
Highlander „Bryndza” sheep cheese soup / potato croquette

Dania mączne / A flour dish

Pierogi z gęsiną / karmelizowana dynia / 44.00 pln
czerwona cebula
„Pierogi” dumplings with goose / caramelized pumpkin /
red onion

Pierogi z jagnięciną / wędzona słonina 46.00 pln
„Pierogi” dumplings with lamb / smoked lard

 Pierogi z serem i ziemniakami / kwaśna 37.00 pln
śmietana
„Pierogi” dumplings with cheese and potatoes / sour
cream

Pierogi z jagodami / kwaśna śmietana / owoce 35.00 pln
„Dumplings with berries/sour crem/fruits

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób
A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more

Desery / Desserts

Fondant czekoladowy / lody z palonego masła 32.00 pln
Chocolate fondant / roasted butter ice cream

Owoce sezonowe / kruszonka / lody śmietankowe 29.00 pln
Seasonal fruits / crumble / ice cream

Strudel / sos angielski 32.00 pln
Swirl / english sauce

Dania wegetariańskie zostały oznaczone 

Dania bez glutenu zostały oznaczone 

Wszystkie nasze produkty mogą zawierać następujące
alergeny wraz z ich pochodnymi:
gluten, jaja, ryby, soja, mleko, orzechy i inne.
Pełna lista dań wraz ze znajdującymi się alergenami znajduje się
na stoliku
przy wejściu do Restauracji.

Vegetarian dishes are marked 

Gluten-free dishes are marked 

All our products may include the following allergens and
their derivatives;
gluten, eggs, fish, soy, milk, nuts and others.
A complete list of dishes and their allergen content are available
on the table
at the entrance to the restaurant.



Polub nas na FB
Find us on Facebook



Zostaw opinię na TripAdvisor
Review us on TripAdvisor

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup od 8 osób
A 10% gratuity will be added to parties of 8 or more