



OTWARCIA CODZIENNIE

W GODZINACH

13-20

Życzymy smacznego

Salatki *Salads*

- **Salatka Capresse (W)** (*ser mozzarella, pomidory, oliwki, sałata, sos vinegrette* **27,00 zł**
z pieczywem) - 120 g
(*Capresse salad - mozzarella, tomatoes, olives, salad, vinegrette sauce with bread*)
- **Salatka z grillowanym kurczakiem** - 120 g **31,00 zł**
(*Grilled chicken salad with cesar sauce*)
- **Salatka z wędzonego łososia i świeżych warzyw w sosie vinegrette** - 120 g **35,00 zł**
(*Salmon salad with fresh vegetables*)

Zakąski *Starters*

- **Śledź klasycznie z cebulką** - 120 g **26,00 zł**
(*Herring fish classic way with onion*)
- **Tatar wołowy na szybko w dymie pod kielichem wędzony z klasycznymi dodatkami** - 120 g **46,00 zł**
(*Beef Steak tartare*)

(W) – **Danie wegetariańskie** *Dish for vegetarians*

Zupy

Soups

- **Rosół z kury z makaronem - 300 ml** **17,00 zł**
(Chicken broth with noodles)
- **Żurek na domowym zakwasie,
podawany z jajkiem i pieczywem - 300 ml** **20,00 zł**
(Sour-rye soup with egg and bread)
- **Kwaśnica na wędzonce** **20,00 zł**
podawany z jajkiem i pieczywem - 300 ml
(Sauerkraut soup)
- **Zupa piwna wołowa - 300 ml** **28,00 zł**
(Beef beer soup)
- **Krem z białych warzyw podawany z groszkiem
ptysiowym (W) -300 ml** **22,00 zł**
(Cream of white vegetables)
- **Włoski krem z pomidorów podawany z grzanką (W) -300ml** **25,00zł**
(Italian tomato cream served with toast)
- **Krem kapuściano-ziemniaczany z chipsem z boczku
i grzanką -300ml** **22,00zł**
(Cream of cabbage and potato with bacon chips)

(W) – Danie wegetariańskie

Dish for vegetarians

Dania główne

Main dishes

- ***Pierś w słodo-ostrej glazurze z ryżem i mix sałat - 160 g*** **44,00 zł**
(Chicken breast in sweet and spicy glaze with rice and salad)
- ***Pierś z kurczaka w sosie cytrynowym z puree ziemniaczanym i bukietem surówek - 160 g*** **44,00 zł**
(Chicken breast in lemon sauce with mashed potatoes and salad)
- ***Golonka Staropolska serwowana na kapuście zasmażanej z ziemniakami z wody- 400 g*** **48,00 zł**
(Pork knuckle with fried cabbage served with potatoes, mustard and horseradish)
- ***Polski kotlet schabowy z frytkami oraz z zestawem surówek - 160 g*** **41,00 zł**
(Polish pork with fries served with cucumber salad or sauerkraut)
- ***Panierowany Camembert w panko na grillowanych warzywach z żurawiną (W) - 100 g*** **30,00 zł**
(Breaded camembert cheese served with toast, cranberries and salad mix)

- *Polędwiczki marynowane podawane w sosie z zielonego pieprzu , z grillowanym batatem i warzywami z wody- 160g 49,00 zł*
(Pork tenderloin in green pepper sauce served with grilled sweet potato and vegetables)
- *Pstrąg z potoku sokiem z ogórków solonych marynowany i na chrupko smażony podawany z pieczonymi ziemniaczkami i kapustą kiszoną - 300 g 49,00 zł*
(Grilled trout Fish with Salads)
- *Łosoś w sosie teriyaki na puree pietruszkowym z grillowaną marchewką i cukinią- 180 g 58,00 zł*
(Salmon in teriyaki sauce with parsley puree, grilled carrots and zucchini)
- *Żeberka w miodowo-piwniej marynacie z fasolką szparagową i ziemniakami z wody - 300 g 45,00 zł*
(Ribs in honey and beer marinade with boiled potatoes and green beans)
- *Bigos staropolski z okraszonymi kopytkami 300 g 39,00 zł*
(Cooked sauerkraut with potato dumplings)

(W) – Danie wegetariańskie

Dish for vegetarians

Makarony i tosty

Pastas

- **Zielone Tagliatelle z krewetkami - 120g** **54,00 zł**
(*Green Tagliatelle with shrimps*)
- **Pappardelle z łososiem z oliwą pomidorową - 120 g** **49,00 zł**
(*Pappardelle with salmon and tomato oil*)
- **Makaron ze szpinakiem i serem (W) - 120 g** **39,00 zł**
(*Pasta with spinach and cheese*)
- **Kurczak z brokułem - 120 g** **39,00 zł**
(*Chicken broccoli*)

Pierogi naszej produkcji

Dumplings of our production

- **Pierogi z mięsem - 6 sztuk** **35,00 zł**
(*Dumplings with meat*)
- **Pierogi babci z kiszioną kapustą i ziemniakami (W) - 6 sztuk** **30,00 zł**
(*Dumplings with cabbage and mushrooms*)

(W) – Danie wegetariańskie

Dish for vegetarians

Menu Kubusia Puchatka dla Dzieci

For Kids

- **Mały rosółek z makaronem** - 200 ml **10,00zł**
(Small Broth soup)
- **Mała pomidorowa z makaronem** - 200 ml **10,00 zł**
(Small Tomato soup)
- **Burger z grillowanym mięsem i surówką** - 120 g **25,00 zł**
(Burger with grilled meat and salad)
- **Kurczaki a'la Nugget's** - 120 g **25,00 zł**
podawany z sosem słodko-kwaśnym, frytkami i surówką
z marchewką i jabłką
(Chicken Nugget's)
- **Naleśniki z czekoladą i bitą śmietaną (W)** - 2 szt. **19,00zł**
(Pan Cake's with chocolate and whipped Cream)
- **Naleśniki z owocami (W)** - 2 szt. **19,00zł**
(Pan Cake's with fruits)

(W) – Danie wegetariańskie

Dish for vegetarians

Desery

Desserts

- **Deser lodowy z owocami i sosem owocowym** - 3 gałki 17,00 zł
(Ice Cream with fruits)
- **Szarlotka na ciepło z gałką lodów** - 200 g 20,00 zł
(Apple cake with Ice Cream)
- **Sernik z czekoladą na ciepło** - 200 g 20,00 zł
(Cheesecake with chocolate)
- **Deser Fit z jogurtem, orzechami włoskimi lub granolą, świeżymi owocami i kłęksem śmietany** - 200 ml 12,00 zł
(Fit dessert with yogurt, walnuts or granola, fresh fruit and a dollop of cream)

Wina Czerwone

Red Wines

- **Wino czerwone lampka Carlo Rossi 150g** 10,00 zł
Glass of Red Carlo Rossi wine 150g
- **Passiamo Nero but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Passiamo Nero (Italy)
- **Prua Appassimenio but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Prua Appassimenio (Italy)
- **Malvasia Nera but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Malvasia Nera (Italy)
- **Gamziri Pirosmeni but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Gamziri Pirosmeni (Georgia)
- **Gamziri Saperavi but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Gamziri Saperavi (Georgia)

Wina Białe

White Wines

- **Wino białe lampka Carlo Rossi 150g** 10,00 zł
Glass of White Carlo Rossi wine 150g
- **Le Sofore Pinot Grigio but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Le Sofore Pinot Grigio (Italy)
- **Marani Tbilisuri but. 0,75l** 70,00 zł
Bottle of Marani Tbilisuri (Georgia)