



**OTWARIA CODZIENNIE**

**W GODZINACH**

**13-20**

*Życzymy smacznego*

## Sałatki *Salads*

- **Sałatka 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*)
- **Sałatka z grillowanym kurczakiem** - 120 g **31,00 zł**  
(*Grilled chicken salad with cesar sauce*)
- **Sałatka z wędzonego łososia i świeżych warzyw w sosie** **35,00 zł**  
**vinegrette** - 120 g (*Salmon salad with fresh vegetables*)
- **Sałatka z grillowanym serem hallumi i sosem limonkowo-żurawinowym**  
**(W)** - 120 g (*Salad with grilled halloumi cheese and lime-cranberry sauce*) **27,00 zł**

## 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** **46,00 zł**  
**wędzony z klasycznymi dodatkami** - 120 g  
(*Beef Steak tartare*)
- **Tatar z łososia** - 120 g (*Salmon tartare*) **46,00 zł**

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

## Zupy

### *Soups*

- *Rosół z kury z makaronem - 300 ml* *17,00 zł*  
*(Chicken broth with noodles)*
- *Krem z cukinii z grillowanym hallumi - 300 ml* *24,00 zł*  
*(Zucchini cream with grilled halloumi)*
- *Żurek na domowym zakwasie,  
podawany z jajkiem i pieczywem - 300 ml* *20,00 zł*  
*(Sour-rye soup with egg and bread)*
- *Zupa piwna wołowa - 300 ml* *28,00 zł*  
*(Beef beer soup)*
- *Chłodnik litewski (W) - 300 ml* *18,00 zł*  
*(Lithuanian cold soup)*

*(W) – Danie wegetariańskie*

*Dish for vegetarians*

## Dania główne

*Main dishes*

- ***Pierś w słodo-ostrej glazurze z ryżem i warzywami - 160 g*** **44,00 zł**  
*(Chicken breast in sweet and spicy glaze with rice and vegetables)*
  
- ***Golonka Staropolską serwowana na kapuście*** **48,00 zł**  
*zasmażanej z ziemniakami z wody- 400 g*  
*(Pork knuckle with fried cabbage served with potatoes, mustard and horseradish)*
  
- ***Polski kotlet schabowy z kością z frytkami*** **41,00 zł**  
*oraz z zestawem surówek - 160 g*  
*(Polish pork with boiled potatoes served with cucumber salad or sauerkraut)*
  
- ***Panierowany Camembert w panko na grillowanych warzywach*** **30,00 zł**  
*z żurawiną (W) - 100 g*  
*(Breaded camembert cheese served with toast, cranberries and salad mix)*
  
- ***Polędwiczki marynowane w winie z cebulką*** **49,00 zł**  
*podowane z grillowanym batatem- 160 g*  
*(Pork tenderloin marinated in wine with onion served with grilled sweet potato)*

- *Dorsz w rozmarynie z puree z groszku z dodatkiem papperdelle z marchewki - 160 g* *54,00 zł*  
 (Cod in rosemary with pea puree and carrot pappardelle)
- *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-piwnej marynacie z surówką i ziemniakami z wody - 300 g* *45,00 zł*  
 (Ribs in honey and beer marinade with salad and boiled potatoes)

*(W) – Danie wegetariańskie*

*Dish for vegetarians*

## Makarony

*Pastas*

- *Zielone Tagliatelle z krewetkami - 120g* *54,00 zł*  
(*Green Tagliatelle with shrimps*)
- *Spaghetti z kurczakiem w sosie cytrynowo-parmezanowym - 120g* *43,00 zł*  
(*Spaghetti with chicken in lemon-Parmesan sauce*)
- *Pappardelle z łososiem z oliwą pomidorową - 120g* *49,00 zł*  
(*Pappardelle with salmon and tomato oil*)

*(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)
- **Grillowana pierś z kurczaka** - 120 g **25,00 zł**  
(Grilled Chicken Breast)  
*podawana z frytkami i warzywami*
- **Kurczaki a'la Nugget's** - 120 g **25,00 zł**  
(Chicken Nugget's)  
*podawany z sosem słodko-kwaśnym, frytkami i surówką z marchewki i jabłka*
- **Naleśniki z serem (W)** - 2 szt. **19,00zł**  
(Pan Cake's with cheese)
- **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)
- **Owocowe pierożki (W)** - 5szt. **22,00zł**  
(Dumplings 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)*

## 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)*