

PRZYSTAWKI
STARTERS | ГАРНИРЫ

Befszyk tatarski /100 g/ Beefsteak tartare Татарский бифштек	20,00
Carpaccio wołowe na musztardowym dressingu z rukolą i parmezanem /100 g/ Beef carpaccio on mustard dressing with rocket salad and Parmesan cheese Карпаччо из говядины в горчичном дрессинге с рукколой и пармезаном	32,00
Śledź w trzech smakach /150 g/ Herring in three flavors Сельдь в трех вкусовых вариантах	24,00
Pierogi wegetariańskie z papardelle z warzyw korzeniowych / 200 g / Vegetable dumplings with root vegetables pappardelle Вареники с овощной начинкой с макаронами из овощей	24,00
Placki ze świeżo startych ziemniaków /300 g/ z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem Pancakes from freshly grated potatoes with sour cream and chives Драники из свежего картофеля со сметаной и с зеленым луком	24,00
Talerz mięs pieczonych lub serów /500 g/ Roasted meat or cheese plate Мясная или сырная марелка	45,00



SALADY

SALADS | САЛАТЫ

Kurczak zagrodowy sous–vide z sałatami i dressingiem bazyliowym /300 gr/ 26,00

Sous-vide chicken with lettuces and basil dressing

Цыпленок, выращенный на выгуле, приготовленный методом су-вид,
с салатами и соусом с базиликом

Sałaty z grillowaną, różową pierśią kaczki,
pieczonym jabłkiem i wędzonym serem /300 g/ 30,00

Salad with grilled, pink, duck breast, baked apples and smoked cheese

Салаты с розовой упиной грудкой, обжаренной на гриле, запеченным яблоком и копченым сыром

Krewetki z mango na sałatce z roszponką i sezamem /200g/ 30,00

Shrimps with mango on lettuce and sesame

Креветки с манго с полевым салатом и сезамом



ZUPY 300 ml
SOUPS | СУПЫ

Krem „Cztery pory roku” Cream soup “Four Seasons” Крем суп “Четыре времени года”	8,00
Tradycyjna grzybowa na podgrzybkach Traditional bay bolete mushroom soup Традиционный грибной суп по-польски с моховиками	10,00
Żurek staropolski na białej kiełbasie Traditional Polish sour soup with white sausage Суп по-старопольски с белой колбасой	12,00



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Stek z polędwicy polskiej** 52,00
marynowany w kolorowym pieprzu, rozmarynie i czosnku z grillowanymi warzywami oraz grubymi frytkami stekowymi /350 g/
Polish tenderloin steak marinated in pepper mix, rosemary and garlic, served with grilled vegetables and steak fries
Стейк из вырезки по-польски, маринованный цветным перцем, розмарином и чесноком, с овощами, обжаренными на гриле с крупными ломтиками картофеля-фри
- Duszona cielęcina z grzybami leśnymi** 38,00
podana ze smażonymi ziemniakami i słodką marchewką /350 g/
Braised veal with mushrooms served with fried potatoes and sweet carrots
Тушеная телятина с грибами, подается с жареным картофелем и сладкой морковью
- Polędwiczka wieprzowa** 36,00
z sosem podgrzybkowym, zielonymi warzywami i szczypiorkowym puree /300 g/
Pork tenderloin with bay bolete sauce, green vegetables and chive puree
Вырезка свиная с соусом из моховичков, зелеными овощами и пюре из зеленого лука
- Pierś z kaczki z wytrawnym sosem z czarnej porzeczki** 48,00
pieczonym jabłkiem, oraz smażonymi na maśle kluskami śląskimi /300 g/
Duck breast with savoury blackcurrant sauce, baked apple and Silesian noodles fried on butter
Утиная грудка под соусом из черной смородины, с яблоками и обжаренными на сливочном масле клецками по-силезски
- Pierś kurczaka zagrodowego na puree z zielonego groszku** 30,00
z wiosennym bukietem sałat /300g/
Chicken breast with green peas puree and spring mixed salad
Куриное филе с пюре из зелёного горошка и салат микс
- Kotlet schabowy z kapustą i suszonymi pomidorami** 30,00
podany z ziemniakami /300 g/
Pork chop with cabbage and sun-dried tomatoes, served with potatoes
Отбивная котлета с капустой и высушенными помидорами, подаваемая с картофелем



RYBY
FISH COURSES | РЫБА

Grillowany stek łososia na lustrze bazylii 40,00
z sałatką wiosenną i komosą ryżową /300 g/

Grilled salmon steak on basil with spring salad and quinoa

Обжаренный на гриле лосось с весенним салатом и рисовой комосой

Halibut 40,00
z pierożkami warzywnymi i papardelle z marchwi i selera/350 g/

Halibut with vegetable dumpling served with carrot and celery pappardelle

Палтус с варениками с овощами и паппарделле с маркови и сельдерея



DESERY
DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Tort bezowy przekładany mascarpone i owocami z sosem z marakui /200g/ 22,00

Meringue cake layered with mascarpone and fruits with passion fruit sauce

Безе торт с маскарпоне и фруктами с соусом из маракуйи

Tarta gruszkowa z cynamonem i paloną bezą /150g/ 18 zł

Pear tart with cinnamon and roasted meringue

Грушевый пирог с корицей и слегка подрумяненным безе

Lody waniliowe z gorącymi malinami i kruszonką /200g/ 22,00

Vanilla ice cream with hot raspberries and crumble

Мороженое ванильное под горячим малиновым соусом и посыпкой



DZICZYŻNA
VENISON | ДИЧЬ

<p>Tatar z Żubra z zubrówką i olejem lnianym / 100 g/ European bison tartar with buffalo grass and linseed oil Тартар из зубра с зубровкой и льняным маслом</p>	30,00
<p>Strogonow z sarny podany z maślanym pęczakiem i grzybami leśnymi /300g/ Roe deer Strogonow served with buttery pearl barley and forest mushrooms Бефстроганов из косули, поданный с перловой кашей с маслом и лесными грибами</p>	36,00
<p>Pierogi z dziczyżną z okrasą z kaszanki i smażonymi podgrzybkami /6 szt./ Dumplings stuffed with venison with black pudding and fried mushrooms Пельмени с олениной, черным пудингом и жареными грибами</p>	26,00

