

PRZYSTAWKI  
STARTERS | ГАРНИРЫ

<b>Befszyk tatarski</b> /100 g/ Beefsteak tartare Татарский бифштекс	20,00
<b>Śledź z salsą warzywną na ziemi z pumpernika</b> /200 g/ Herring with vegetable salsa on pumpernickel Сельдь с овощной сальсой на ржаном хлебце «пумпернике»	16,00
<b>Pierogi wegetariańskie z papardelle z warzyw korzeniowych</b> / 200 g / Vegetable dumplings with root vegetables pappardelle Вареники с овощной начинкой с макаронами из овощей	24,00
<b>Placki ze świeżo startych ziemniaków</b> /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
<b>Talerz mięs pieczonych lub serów</b> /500 g/ Roasted meat or cheese plate Мясная или сырная марелка	45,00



SAŁATY  
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, 30,00  
pieczonym jabłkiem i wędzonym serem /300 g/

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

Салаты с розовой утиной 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
Zupa toskańska z wołowiną, czarną fasolą i kminem rzymskim Tuskany's soup with beef, black bean and cumin Тосканский суп с говядиной, черной фасолью и римским тмином	14,00



## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>Stek z polędwicy polskiej</b> marynowany w kolorowym pieprzu, rozmarynie i czosnku z grillowanymi warzywami oraz grubymi frytkami stekowymi /350 g/ <i>Polish tenderloin steak marinated in pepper mix, rosemary and garlic, served with grilled vegetables and steak fries</i> Стейк из вырезки по-польски, маринованный цветным перцем, розмарином и чесноком, с овощами, обжаренными на гриле с крупными ломтиками картофеля-фри	52,00
<b>Duszona cielęcina z grzybami leśnymi</b> podana ze smażonymi ziemniakami i słodką marchewką /350 g/ <i>Braised veal with mushrooms served with fried potatoes and sweet carrots</i> Тушеная телятина с грибами, подается с жареным картофелем и сладкой морковью	38,00
<b>Polędwiczka wieprzowa</b> z sosem podgrzybkowym, zielonymi warzywami i szczypiorkowym puree /300 g/ <i>Pork tenderloin with bay bolete sauce, green vegetables and chive puree</i> Вырезка свиная с соусом из моховичков, зелеными овощами и пюре из зеленого лука	36,00
<b>Pierś z kaczki z wytrawnym sosem z czarnej porzeczki</b> pieczonym jabłkiem, oraz smażonymi na maśle kluskami śląskimi /300 g/ <i>Duck breast with savoury blackcurrant sauce, baked apple and Silesian noodles fried on butter</i> Утиная грудка под соусом из черной смородины, с яблоками и обжаренными на сливочном масле клецками по-силезски	48,00
<b>Pierś kurczaka zagrodowego na puree z zielonego groszku</b> z wiosennym bukietem sałat /300g/ <i>Chicken breast with green peas puree and spring mixed salad</i> Куриное филе с пюре из зелёного горошка и салат микс	30,00
<b>Golonka podlana piwem, podana z kapustą zasmażaną i puree /500 g/</b> <i>Knuckle sprinkled with beer, served with fried cabbage and puree</i> Голень политая пивом и подаваемая с жареной капустой и пюре	32,00
<b>Kotlet schabowy z kapustą i suszonymi pomidorami</b> podany z ziemniakami /300 g/ <i>Pork chop with cabbage and sun-dried tomatoes, served with potatoes</i> Отбивная котлета с капустой и высушенными помидорами, подаваемая с картофелем	30,00



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 маркови и сельдерея паппарделле



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 порт с маскарпоне и фруктами с соусом из маракуйи

Sernik limonkowy z pudrem pistacjowym /150g/ 18,00

*Lime cheesecake with pistachio powder*

Чизкейк лимонный с фисташковой крошкой

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

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	30,00
Carpaccio z jelenia / 100g/ Deer carpaccio Карпаччо из косули	39,00
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	36 zł
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	26,00

