

NOWE MENU

PRZYSTAWKA starter

Podpłomyk* Flatbread// 32pln

sałatka z młodego szpinaku, buraków (80g),
pomarańczy i panierowanych serów (50g)
Salad of baby spinach, beets (80g), orange
and breaded cheeses (50g)

ZUPA soup

Barszcz czerwony na kiszzonej kapuście// 27pln
Red borscht with sauerkraut

kluski żelazne*(150g) z twarogiem (50g) i cebulą, młody
buraczek (zupa250ml)

"Iron" dumplings (150g) with cottage cheese (50g) and
onion, young beetroot (soup 250ml)

DANIA GŁÓWNE main course

Młode warzywa Young vegetables// 37pln

Jajko, młode warzywa (100g), ziemniaki (50g),
sos maślany z czosnkiem niedźwiedzim
Egg, young vegetables (100g), potatoes (50g),
butter sauce with wild garlic

Sandacz Zander// 55pln

Sandacz (150g), risotto cytrynowe, kiszzone
zielone warzywa (50g), rzodkiewka
Zander (150g), lemon risotto, pickled
green vegetables (50g), radish

Makaron z pieprzem Pepper pasta// 37pln

Makaron (100g), bób, szparagi
(70g), ser
Pasta (100g) broad beans, asparagus (70g),
cheese

Pieczony camembert Baked Camembert// 37pln

Camembert (120g), pampuch (50g), buraki, demi
warzywne, brokuł, sałata rzymska(warzywa 80g)
Camembert (120g), steamed bun (50g), beets,
vegetable demi-glace, broccoli, romaine
lettuce (vegetable 80g)

Kluski leniwe Lazy dumplings // 18pln

Kluski (200g), truskawki (50g) w likierze
pomarańczowym, kruszonka, cukier miętowy
Dumplings (200g), strawberries (50g) in
orange liqueur, crumble, mint sugar

DESERY desserts

Piernik marchewowy // 18pln
Carrot gingerbread

Karmel, lody waniliowe (całość 160g)
Caramel, vanilla ice cream (total 160 g)

Placki z jabłkiem Apple fritters // 18pln

Placki (150g), kadafi, lody waniliowe, sos angielski
Apple fritters (150g), kadaifi pastry, vanilla ice cream,
crème anglaise

PRZYSTAWKA starter

Mostek wołowy Beef brisket// 35pln

Mostek wołowy (70g), tatarczuch*, marynowane żółtko, kiszony szpinak
Beef brisket (70g), tatarczuch, marinated egg yolk, pickled spinach

ZUPA soup

Zalewajka* // 35pln

Bratkartofle (150g), twaróg (50g),
jajko sv, (zupa 300ml)
Bratkartofle (fried potatoes 150g), cottage
cheese (50g), poached egg, (soup 300ml)

Rosół z cielęciną Veal broth// 25pln

kartofle (150g), mięso z kaczki (50g), (zupa 250ml)
Potatoes (150g), duck meat (50g), (soup 250ml)

DANIA GŁÓWNE main course

Pyzy z cielęciną // 39pln

Dumplings stuffed with veal
Pyzy (320g) rosół, młoda marchewka
Clear broth (320g), young carrots

Szponder wołowy Beef brisket // 55pln

Szponder (280g-320g), knedle z owocami (120g), młoda
kapusta (100g)
Beef brisket (280g-320g), fruit dumplings (120g),
young cabbage (100g)

**Sznycel z białą kiełbasą
i jajkiem // 49pln**

Schnitzel with white sausage and egg

Schab (130g), kiełbasa (80g), sałatka z ziemniaków
(150g) i rzodkiewek, kapusta (100g), sos zalewajkowy
Schnitzel (130g), sausage (80g), potato (150g) and
radish salad, cabbage (100g), zalewajka sauce

Filet z perlicy // 65pln

Guinea fowl fillet

Filet z perlicy (180g), masło ziołowe, zielony
grozdek (80g), ziemniaki (150g) ze słonecznikiem
Guinea fowl fillet (180g), herb butter, green
peas (80g), potatoes (150g) with sunflower seeds

Polędwica z jelenia // 95pln
Venison tenderloin

Polędwica (150g), boczek, pampuch (50g), szparagi
(70g)

Venison tenderloin (150g), bacon, steamed bun (50g),
asparagus (70g)