

## **PRZYSTAWKI... / STARTERS...**

**CARPACCIO WOŁOWE - 28zł**

**BEEF CARPACCIO**

**TATAR WOŁOWY/EMULSJA Z MUSZTARDY/SALAATKA Z RUKOLI - 25zł**

**BEEF TARTARE/MUSTARD EMULSION/ROCKET SALAD**

**GNOCCHI/SOS ŚMIETANOWO - SEROWY**

**POSYPKA Z ORZECHÓW I PIETRUSZKI (V) - 16zł**

**GNOCCHI/CREAM AND CHEESE SAUCE/NUTS AND PARSLEY TOPPING**

## **ZUPY... / SOUPS...**

**ŻUREK STAROPOLSKI/PUREE Z BOCZKIEM I CEBULKĄ - 14zł**

**TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP/SIDE ORDER OF MASH POTATO WITH BACON AND ONION**

**KREM POMIDOROWY/MOZZARELLA/OLIWA BAZYLIOWO-CZOSNKOWA (V) - 12zł**

**TOMATO CREAM/MOZZARELLA/BASIL AND GARLIC OIL**

**KREM Z WARZYW KORZENIOWYCH I JABŁKA/PRAŻONE PESTKI DYNI (V) - 10zł**

**CREAM OF ROOT VEGETABLES AND APPLE/ROASTED PUMPKIN SEEDS**

**BARSZCZ CZERWONY/PASZTECIK MIĘSNY - 10zł**

**RED BEETROOT SOUP/HOME MADE MEAT PASTRY**

## **SALAATKI... / SALADS...**

**SMAŻONY ŁOSOŚ/SALAATY Z SOSEM VINEGRET**

**GRUSZKA/RZODKIEWKA/POMIDOR/OGÓREK - 28zł**

**FRIED SALMON/SALAD LEAVES WITH VINAIGRETTE**

**PEAR/RADISH/TOMATO/CUCUMBER**

**SALAATKA Z KURCZAKIEM A'LA CEZAR - 22zł**

**CHICKEN SALAD A'LA CEZAR**

## **DANIA GŁÓWNE... / MAIN DISHES...**

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ  
PIECZONY ZIEMNIAK / PUREE Z CZOSNKU  
KARMELIZOWANA MARCHEWKA / PIECZARKI / SOS DEMI GLACE - 69zł  
SIRLOIN STEAK / BAKED POTATO / GARLIC PUREE  
CAMELISED CARROT / MUSHROOMS / DEMI GLACE SAUCE**

**GÓRKA CIEŁĘCA / PIECZONE ZIEMNIACZKI / PUREE Z CZOSNKU  
WARZYWA OKOPOWE / SOS DEMI GLACE - 54zł  
VEAL / BAKED POTATOES / GARLIC PUREE  
ROOT VEGETABLES / DEMI GLACE SAUCE**

**PIERŚ Z KACZKI  
PYZY WŁASNEJ PRODUKCJI / BURAK / SOS DEMI GLACE - 46zł  
DUCK BREAST / HOME MADE DUMPLINGS / BEETROOT / DEMI GLACE SAUCE**

**SANDACZ / GNOCCHI / POR / CHIPS Z JARMUŻU  
PASTA Z BIAŁYCH RYB I PIECZONEJ PIETRUSZKI - 37zł  
ZANDER / GNOCCHI / LEEK / CRISP CURLY KALE  
WHITE FISH AND BAKED PARSLEY PASTE**

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W PANKO  
KLUSKI ŚLĄSKIE / SZPINAK - 29zł  
PORK TENDERLOIN IN PANKO COATING  
SILESIAN POTATO DUMPLINGS / SPINCH**

**PIERŚ Z KURCZAKA Z KOSTKĄ / RISOTTO Z KALAFIOREM I OLIWĄ TRUFLOWĄ  
SMAŻONE WARZYWA AROMATYZOWANE WINEM - 28zł  
CHICKEN BREAST / CAULIFLOWER AND TRUFFLE OIL RISOTTO  
FRIED VEGETABLES FLAVOURED WITH WINE**

**KOTLET WIEPRZOWY „SENATOR”  
ZASMAŻANA KISZONA KAPUSTA / PUREE ZIEMNIACZANE - 27zł  
„SENATOR” PORK CHOP ON THE BONE / FRIED SAUERKRAUT / MASH POTATO**

**RISOTTO / BOROWIK / CEBULKA (V) - 24zł  
CEP MUSHROOMS AND ONION RISOTTO**

## **MAKARONY... / PASTA...**

**TAGLIATELLE / KREWETKI / SOS ŚMIETANOWO - WINNY - 29zł**  
TAGLIATELLE / PRAWNS / CHEESE AND WINE SAUCE

**SPHAGETTI AGLIO OLIO / WARZYWA (V) - 24zł**  
SPHAGETTI AGLIO OLIO / VEGETABLES

## **DODATKI... / EXTRAS...**

**GRUBE LUB CIENKIE FRYTKI - 5zł**  
THICK OR FRENCH STYLE FRIES

**MIX SAŁAT Z WARZYWANI / SOS WINEGRET - 5zł**  
SALAD LEAVES WITH VEGETABLES / VINAIGRETTE

**SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY - 4zł**  
WHITE CABBAGE SALAD

## **DESERY... / DESSERTS...**

**CZEKOLADOWE BROWNIE / MUS I SORBET Z WIŚNI - 17zł**  
CHOCOLATE BROWNIE / CHERRY MOUSSE AND SORBET

**BEZY / BITA ŚMIETANA / MALINY - 15zł**  
MERINGUE / WHIPPED CREAM / RASPBERRIES