

## PRZYSTAWKI / STARTERS

### **Carpaccio wołowe – 28 zł**

*Beef carpaccio*

### **Tatar wołowy – 29 zł**

*czerwona cebula, ogórek, grzyby marynowane, kapary, żółtko w dwóch odmianach*

*Minced beef, red onion, pickled cucumber, mushrooms, capers, yolk in two varieties*

### **Krewetki w sosie winnym – 24 zł**

*sałaty z sosem winegret*

*Prawns in wine sauce, salad leaves with vinaigrette*

### **Panierowany camembert z konfiturą z żurawiny – 18 zł**

*Breading camembert with cranberry jam*

### **Deska serów i wędlin – 65zł**

*Cheese and wedge board*

## ZUPY / SOUPS

### **Rosół z wielu mięs – 10 zł**

*lane kluski, lubczyk*

*Broth with many meats, noodles, lovage*

*\*dostępne tylko w niedzielę*

### **Krem pomidorowy – 12 zł**

*mozzarella, zielone pesto*

*Tomato cream, mozzarella, green pesto*

### **Krem z pieczonych buraków – 12 zł**

*Cream of roasted beetroots*

### **Żurek staropolski z jajkiem sadzonym – 14 zł**

*Traditional polish sour soup with fried egg*

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### **Stek z polędwicy wołowej – 69 zł**

*grube frytki, grillowane warzywa, sos serowo-pieprzowy*  
*Sirloin steak, thick fries, grilled vegetables, cheese-pepper sauce*

### **Dorsz pod kruszonką ziołową – 37 zł**

*ryż jaśminowy w zaprawie porowej, pieczony kalafior, sos z palonego masła*  
*Cod with crumble, jasmine rice, baked cauliflower, roasted butter sauce*

### **Sznicel wieprzowy z jajkiem sadzonym – 29 zł**

*ziemniaki na maselku, mizeria*  
*Pork schnitzel, potatoes on butter, cucumber salad*

### **Panierowany kotlet wieprzowy „Senator” z kością – 32 zł**

*puree ziemniaczane, kapusta zasmażana*  
*“Senator” pork chop on the bone, mashed potatoes, sauerkraut*

### **Schab saute z kością – 34 zł**

*kremowe puree ziemniaczane, duszone pieczarki i szalotki, sos demi glass*  
*Pork chop saute on the bone, cream mashed potatoes, sous-vide mushrooms and onions, demi glass sauce*

### **Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym – 34 zł**

*kopytka, grillowane warzywa*  
*Pork tenderloin in chanterelle sauce, potato dumplings, grilled vegetables*

### **Żeberka we własnym sosie barbecue – 32 zł**

*opiekane ziemniaczki, ogórek małosolny*  
*Pork ribs in barbecue sauce, baked potatoes, cucumber*

### **Pierś z kaczki – 46 zł**

*pyzy własnej produkcji, burak, ciemny sos*  
*Duck breast, home-made dumplings, beetroot, dark sauce*

### **Pierś z kurczaka pieczona po francusku z masłem ziołowym – 29 zł**

*ryż jaśminowy, mix sałat z warzywami*  
*French-style roast chicken breast with herb and garlic butter, served with jasmine rice, salad leaves with vegetables, vinaigrette*

### **Devolay z masłem i pietruszką – 24 zł**

*frytki, surówka z białej kapusty*  
*Chicken kiev, thickly sliced chips, white cabbage salad*

## MAKARONY / PASTA

### **Makaron z polędwiczką wieprzową – 32 zł**

*z kurkami w sosie śmietanowym*

*Tagliatelle with pork tenderloin, chanterelles, sour cream sauce*

### **Makaron z kurczakiem – 27 zł**

*szpinak, sos śmietanowo-serowy*

*Tagliatelle with chicken, spinach, sour cream-cheese sauce*

### **Makaron z krewetkami w sosie własnym – 34 zł**

*grillowane warzywa*

*Tagliatelle with prawns, grilled vegetables*

### **Makaron aglio olio z warzywami – 24 zł**

*Tagliatelle aglio olio, vegetables*

## SAŁATKI / SALADS

### **Sałatka z łososiem – 31 zł**

*sałaty z sosem vinegret gruszka, pomidor, ogórek*

*Fried salmon, salad leaves with vinaigrettesauce, tomato, cucumber*

### **Sałatka z kurczakiem – 25 zł**

*sałaty, sos czosnkowy*

*Chicken fillet, vegetables, garlic sauce*

### **Sałatka z polędwiczką wieprzową – 29 zł**

*mix sałat, gruszka, Lazur, orzechy włoskie, sos vinegret*

*Pork tenderloin, salad leaves, pear, Lazur, Italian nuts, vinaigrette*

## **DODATKI / EXTRAS**

**Grube lub cienkie frytki – 5 zł**

*Thick or french style fries*

**Frytki z batatów – 6 zł**

*Sweet potatos fries*

**Mix sałat z warzywami, sos winegret – 5zł**

*Salad leaves with vegetables, vinaigrette*

**Surówka z białej kapusty – 4zł**

*White cabbage salad*

**Mizeria – 6zł**

*Cucumber salad*

## **PIZZA (Ø 32CM)**

### **Margherita - 21 zł**

*sos pomidorowy, mozzarella, bazylija*

*tomato sauce, mozzarella, basil*

### **Capriciosa – 23 zł**

*sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka*

*tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham*

### **Spinaci – 24 zł**

*sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, pomidor, parmezan*

*Tomato sauce, mozzarella, spinach, tomato, cheese*

### **Salami – 25 zł**

*sos pomidorowy, mozzarella, salami, papryczka jalapeno*

*tomato sauce, mozzarella, salami, jalapeno*

### **Toskańska – 27 zł**

*sos pomidorowy, mozzarella, szynka toskańska, rukola*

*tomato sauce, mozzarella, tuscan ham, rocket leaves*

### **Wiejska – 28 zł**

*sos pomidorowy, mozzarella, czerwona cebula, boczek, frankfurterki*

*tomato sauce, mozzarella, red onion, bacon / sausage*

### **Sos czosnkowy – 2zł**

*Garlic sauce*

### **Ketchup – 2zł**

## **BURGERY**

### **Classic – 26 zł**

*mięso wołowe, rukola, pomidor, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli*  
*beef, rocket leaves, tomato, cucumber, confiture with red onion*

### **Mexican – 27 zł**

*mięso wołowe, pikantny sos, rukola, pomidor, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli, papryczki jalapeno*  
*beef, chili sauce, rocket leaves, tomato, cucumber, confiture with red onion, jalapeno*

### **Cheese & bacon – 29 zł**

*mięso wołowe, ser, boczek, rukola, pomidor, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli*  
*beef, cheese, bacon, rocket leaves, tomato, cucumber, confiture with red onion*

### **Crispy chicken – 24 zł**

*panierowany filet z kurczaka, rukola, pomidor, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli*  
*chicken, rocket leaves, tomato, cucumber, confiture with red onion*

### **Crispy cheese – 29 zł**

*mięso wołowe, panierowany camembert, rukola, pomidor, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli*  
*beef, breading camembert, rocket leaves, tomato, cucumber, confiture with red onion*

## DESERY / DESSERTS

### **Lody z malinami na gorąco – 18 zł**

*keks bitej śmietany*

*Ice cream with hot raspberries, whipped cream*

### **Czekoladowe brownie – 17 zł**

*mus i sorbet z wiśni*

*Chocolate brownie with cherry mousse and sorbet*

### **Deser bezowy – 15 zł**

*bita śmietana, maliny*

*Meringue dessert, whipped cream, raspberries*

### **Strudel jabłkowy w aromacie cynamonu – 14 zł**

*sos waniliowy, gałka lodów waniliowych*

*Warm apple strudel with cinnamon, vanilla sauce, vanilla ice cream*