



#poczuj naszą historię

Przekąski

Carpaccio z wędzonej piersi gęsi , podane z sosem malinowym	32,00 zł
Karczochy na rukoli z mozzarellą i oliwkami	28,00 zł
Bruschetta ze świeżymi pomidorami	22,00 zł

Salaty

Grillowany kurczak lub krewetki na sałatach z avocado i pomidorkami cherry	28,00 zł
Kozi ser na sałatach, winogrono i suszona żurawina w sosie malinowym , prażone migdały	26,00 zł

Zupy

Bulion z francuskim pierożkiem	10,00 zł
Krem pomidorowy z mozzarellą	12,00 zł
Zupa marchewkowa z płatkami migdałów	12,00 zł



#poczuj naszą historię

Dania główne

Papardelle z kurczakiem, suszonymi pomidorkami i szpinakiem w sosie śmietanowym	32,00 zł
Talerz pierogów domowych	22,00 zł
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym, podane z pieczonymi półksiężycami i grillowanymi warzywami	43,00 zł
Kaczka z jabłkiem i majerankiem na talerzu z modrą kapustą	48,00 zł
Sandacz w sosie rakowym, serwowany z ziemniakami „gratin” i brokułami posypanymi prażonymi migdałami	48,00 zł
Tradycyjny schabowy z kapustą zasmażaną	32,00 zł

Dania wegetariańskie

Pepitki warzywne z curry	21,00 zł
Pierogi wege (kapusta z grzybami, soczewica)	22,00 zł

Dla dzieci

Zupa pomidorowa z makaronem	9,00 zł
Pulpeciki z indyka z żurawiną i ziemniaczkami puree	20,00 zł
Racuszki z jabłkami	16,00 zł



#poczuj naszą historię

Desery i koktajle

Sernik z sosem malinowo- rozmarynowym	15,00 zł
Beza z musem czekoladowym i wiśniami	18,00 zł
Deser dnia (ciastko)	10,00 zł
Lody – pomysł Szefa Kuchni	19,00 zł
Koktajl bananowo -jagodowy z młodym jęczmieniem (jogurt i miód)	14,00 zł
Koktajl szpinakowo- ananasowy (sok jabłkowy)	14,00 zł



#poczuj naszą historię

Snacks

Smoked goose breast carpaccio served with raspberry sauce	32,00 zł
Artichokes on rucola with mozzarella and olives	28,00 zł
Bruschetta with fresh tomatoes	22,00 zł

Salads

Grilled chicken or shrimps on lettuce with avocado and cherry tomatoes	28,00 zł
Goat cheese on lettuce, grape and dried cranberry in raspberry sauce, roasted almonds	26,00 zł

Soups

A broth with French ravioli	10,00 zł
Tomato cream with mozzarella	12,00 zł
Carrot soup with almond flakes	12,00 zł



#poczuj naszą historię

Main dishes

Pappardelle with chicken, sun-dried tomatoes and spinach in a cream sauce	32,00 zł
A plate of homemade dumplings	22,00 zł
Pork tenderloin in a pepper sauce, served with American style potatoes and grilled vegetables	43,00 zł
Duck with apple and marjoram on a plate with red cabbage	48,00 zł
Zander in a crayfish sauce, served with "gratin" style potatoes and broccoli sprinkled with roasted almonds	48,00 zł

Vegetarian dishes

Vegetable "pepits" with curry	21,00 zł
Veggie dumplings (cabbage with mushrooms, lentils)	22,00 zł

For children

Tomato soup	9,00 zł
Turkey meatballs with cranberry and mashed potatoes	20,00 zł
Pancakes with apple	16,00 zł



#poczuj naszą historię

Desserts and cocktails

Cheesecake with raspberry and rosemary sauce	15,00 zł
Meringue with chocolate mousse and cherries	18,00 zł
Dessert of the day (cake)	10,00 zł
Ice cream - the idea of the Chef	19,00 zł
Banana and berry cocktail with young barley (yogurt and honey)	14,00 zł
Spinach and pineapple cocktail (apple juice)	14,00 zł



#poczuj naszą historię

Napoje zimne

Coca – Cola (200 ml)	6,00 zł
Coca – Cola Zero (200 ml)	6,00 zł
Fanta (200 ml)	6,00 zł
Sprite (200 ml)	6,00 zł
Tonic (200 ml)	6,00 zł
Coca-Cola, Fanta, Sprite (500ml)	7,00 zł
Woda mineralna (500 ml)	6,00 zł
Red Bull (250 ml)	10,00 zł
Soki (250 ml)	6,00 zł
jabłkowy	
czarna porzeczka	
pomarańczowy	
pomidorowy	
grejpfrutowy	
Piwo Tyskie 0,5l	10,00 zł
Piwo Tyskie 0,3l	7,00 zł
Cydr butelka	12,00 zł

Napoje gorące

Herbata w imbryku	9,00 zł
Herbata ekspresowa	6,00 zł
Czekolada na gorąco	6,00 zł
Espresso	10,00 zł
Podwójne espresso	17,00 zł
Americana (duża kawa)	10,00 zł
Cappuccino	11,00 zł
Latte Macchiato	14,00 zł
Ice caffee z lodami waniliowymi	16,00 zł
Kawa po staropolsku	12,00 zł