



Przystawki Starters

Pikantne krewetki tygrysie 42,00

marynowane czosnkiem i papryką pepperoni w sosie z białego wina
Tiger prawns with garlic, pepperoni pepper and white wine sauce

Carpaccio 40,00

z sezonowanej polędwicy wołowej z rukolą, płatkami parmezanu i kaparami
Seasoned beef tenderloin carpaccio with rocket salad, Parmesan cheese and capers

Tatar wołowy 42,00

podwędzany w momencie podania
Smoked beef tartare

Kompozycja świeżych sałat

Composition of fresh salads:

- z kaczką i malinowym winegret 39,00

with duck and raspberry vinaigrette

- z łososiem i cytrynowym winegret 39,00

with salmon and lemon vinaigrette

- z kozim serem i miodowym winegret 35,00

with goat cheese and honey vinaigrette

Roladki z grillowanego bakłażana 42,00

z mozzarellą i świeżym tymiankiem prosto z pieca
Grilled eggplant rolls with mozzarella and fresh thyme straight from the oven



Zupy Soups

Krem z pora i ziemniaków 20,00

z bekonowym chipsem
Leek and potato cream soup with bacon chips

Toskańska zupa pomidorowa 22,00

doprawiona świeżą bazylią i zagęszczana podpiekanym chlebem

Tomato soup with basil and baked bread

Zupa borowikowa 22,00

z łazankami i kwaśną śmietaną

Boletus soup with noodles and sour cream



Danie główne Main courses

Burger z sezonowanej wołowiny 46,00

z sosem barbecue Jack Daniels Whiskey, podawany z frytkami
Seasoned beef burger with Jack Daniels Whiskey barbecue sauce, served with fries

Filet kurczaka zagrodowego sous vide 42,00

z sosem szpinakowym z gorgonzolą, ziołowymi gnocchii i marchewką karmelizowaną
Farm chicken sous vide fillet, spinach sauce with gorgonzola, herb gnocchi and caramelized carrot

Łosoś z pieca 65,00

na puree z pietruszki i duszonej kapuście z piklowaną dynią
Ang Salmon out of the oven and parsley puree with cabbage and marinated pumpkin

Pierś kaczki 65,00

z batatowym puree i soterowanymi borowikami
Duck breast with sweet potato puree and fried boletus

Pieczony sum 48,00

na prażonym makaronie orzo z grzybowym sosem
Baked catfish on roasted orzo pasta with mushroom sauce

Grillowane żeberka 58,00

w sosie barbecue Jacka Daniels whisky z opiekаныmi ziemniakami i sałatką z ogórkiem
Grilled ribs in Jack Daniels whiskey barbecue sauce with roasted potatoes and cucumber salad

Baśniowy Wiener Schnitzel Art 48,00

z frytkami i sałatką w dresingu winegret
Wiener Schnitzel Art with french fries and vinegar salad

Golonka pieczona 52,00

w piwie i miodzie podana z plackiem ziemniaczanym i sosem chrzanowym
Beer roasted pork knuckle with potatoes pancakes served horseradish sauce

Wybór steków z młodych krów ras mięsnych

Selection of steaks from young cows of meat breeds

New York Stek 110,00

Mięso poddane 30 dniowemu sezonowaniu. Stek z rostbefu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina
New York Steak. The meat is seasoned for 30 days. Roast beef steak, fries, gremolata sauce, and red wine sauce

Stek z polędwicy wołowej 120,00

z frytkami sosami (gremolata i sosem z czerwonego wina)
Beef tenderloin steak with french fries, sauces (gremolata and red wine sauce)



Świeże makarony Pasta

Spaghetti z krewetkami 45,00

w emulsji maślanej z Piccante Dritta
Spaghetti with shrimps in butter emulsion with Piccante Dritta

Penne w sosie śmietanowym 35,00

z warzywami
Penne in cream sauce with vegetables



Desery Desserts

Baśniowy sernik 28,00

w cytrynowym aromacie
A fairy-tale cheesecake in a lemon aroma

Lody zapiekane 30,00

w cieście z sosem wiśniowym
Ice cream in pastry on cherry sauce

Lody 27,00

z musem owocowym i bitą śmietaną
Ice cream with fruit mousse and whipped cream

*Najmłodszym gościom proponujemy:
We offer the youngest guests:*

Rosół domowy z makaronem 18,00

Homemade broth with noodles

Nuggetsy drobiowe z frytkami 29,00

Poultry nuggets with fries

Mini pizza z sosem pomidorowym 32,00

Mini pizza with tomato sauce

Naleśniki z twarogiem 29,00

Pancakes with cottage cheese

Napoje gorące Hot beverages

Kawa espresso 10,00

Espresso

Duża kawa 13,00

Coffee

Kawa cappuccino 16,00

Cappuccino

Kawa Latte 19,00

Caffe Latte

Herbata 19,00

Tea

Napoje zimne Cold beverages

Soki - 0,25 l 11,00

jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka
Juices (apple, orange, grapefruit, black currant)

Coca - Cola, Coca - Cola Zero - 0,25 l 11,00

Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea - 0,25 l 11,00

Woda mineralna 9,00

Mineral water

Burn - 0,25 l 15,00



NU

Piwo z beczki

Draft beer

Żywiec - 0,5 l	14,00
Żywiec - 0,3 l	12,00

Piwa butelkowe, regionalne

Regional bottled beers

Nadbużańskie jasne	15,00
<i>Nadbużańskie standard</i>	
Nadbużańskie niefiltrowane	15,00
<i>Nadbużańskie unfiltered</i>	
Nadbużańskie ciemne	15,00
<i>Nadbużańskie dark</i>	
Heineken 0 %	14,00

Wódka

Vodka

Wyborowa	0,5 l – 80,00; 40 ml – 8,00
Finlandia	0,5 l – 100,00; 40 ml – 10,00
Baczewski	0,5 l – 120,00; 40 ml – 12,00
Żubrówka	0,5 l – 80,00; 40 ml – 8,00
<i>z trawą żubrową</i>	
<i>with bison grass</i>	

Whisky i Bourbon

Ballantines	0,7 l – 160,00; 40 ml – 14,00
Chivas Regal '12	0,7 l – 280,00 40 ml – 23,00
Jack Daniel's	0,7 l – 260,00; 40 ml – 17,00
Tullamore Dew	0,7 l – 210,00; 40 ml – 16,00
Jim Beam	0,7 l – 200,00; 40 ml – 14,00
Jim Beam Red Stag	0,7 l – 200,00 40 ml – 14,00
Jim Beam Apple	0,7 l – 200,00 40 ml – 14,00
Glenfiddich '12	0,7 l – 400,00 40 ml – 30,00

Koniak

Cognac

Hennessy v.s.	0,7 l – 400,00 40 ml – 26,00
----------------------	---------------------------------

Brandy

Metaxa ****	0,7 l – 200,00; 40 ml – 14,00
--------------------	-------------------------------

Tequila

Olmecca Silver	0,7 l – 240,00 40 ml – 15,00
Olmecca Gold	0,7 l – 260,00 40 ml – 17,00

Gin

Seagrams	0,7 l – 140,00; 40 ml – 11,00
-----------------	-------------------------------

Rum

Bacardi	0,7 l – 150,00; 40 ml – 14,00
----------------	-------------------------------

Likiery

Jagermeister	0,7 l – 200,00; 40 ml – 14,00
---------------------	-------------------------------

Drinki

Dzika róża	30,00
<i>na bazie wódki różanej z aromatem jabłek</i>	
<i>based on rose spirits with the aromas of apples</i>	
Tequila sunrise	28,00
<i>na bazie tquili i soku pomarańczowego</i>	
<i>based on tquila and orange juice</i>	
Tropical	28,00
<i>na bazie smkaów marakui</i>	
<i>based on passion fruit flavors</i>	
Aperol Spritz	32,00
<i>na bazie Aperolu i Prosecco</i>	
<i>based on Aperol and Prosecco</i>	
Cuba Libre	22,00
<i>na bazie rumu i coli</i>	
<i>based on rum and cola</i>	



ME