



## Przystawki Starters

### Pikantne krewetki tygrysie 47,00

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

### Carpaccio 45,00

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

### Tatar wołowy 48,00

podwędzany w momencie podania  
*Smoked beef tartare*

### Kompozycja świeżych sałat

*Composition of fresh salads:*

### - z kaczką i malinowym winegret 43,00

*with duck and raspberry vinaigrette*

### - z łososiem i cytrynowym winegret 43,00

*with salmon and lemon vinaigrette*

### - z kozim serem i miodowym winegret 40,00

*with goat cheese and honey vinaigrette*

### Roladki z grillowanego bakłażana 47,00

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 23,00

z bekonowym chipsem  
*Leek and potato cream soup with bacon chips*

### Toskańska zupa pomidorowa 25,00

doprawiona świeżą bazylią i zagęszczana podpiekanym chlebem

*Tomato soup with basil and baked bread*

### Zupa borowikowa 25,00

z łazankami i kwaśną śmietaną

*Boletus soup with noodles and sour cream*



## Danie główne Main courses

### Burger z sezonowanej wołowiny 49,00

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 49,00

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 67,00

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 67,00

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

### Pieczony sum 52,00

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 sezonową sałatką  
*Grilled ribs in Jack Daniels whiskey barbecue sauce with roasted potatoes and seasonal 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 48,00

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

### Penne w sosie śmietanowym 40,00

z warzywami  
*Penne in cream sauce with vegetables*



## Desery Desserts

### Baśniowy sernik 32,00

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

### Lody zapiekane 34,00

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

### Lody 29,00

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 12,00

*Espresso*

### Duża kawa 16,00

*Coffee*

### Kawa cappuccino 18,00

*Cappuccino*

### Kawa Latte 19,00

*Caffe Latte*

### Herbata 19,00

*Tea*

## Napoje zimne Cold beverages

### Soki - 0,25 l 12,00

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

### Coca - Cola, Coca - Cola Zero - 0,25 l 12,00

### Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea - 0,25 l 12,00

### Woda mineralna 9,00

*Mineral water*

### Burn - 0,25 l 1800



*NU*

### *Piwo z beczki*

*Draft beer*

|                |       |
|----------------|-------|
| Żywiec - 0,5 l | 18,00 |
| Żywiec - 0,3 l | 15,00 |

### *Piwa butelkowe, regionalne*

*Regional bottled beers*

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>Nadbużańskie jasne</b>         | <b>18,00</b> |
| <i>Nadbużańskie standard</i>      |              |
| <b>Nadbużańskie niefiltrowane</b> | <b>18,00</b> |
| <i>Nadbużańskie unfiltered</i>    |              |
| <b>Nadbużańskie ciemne</b>        | <b>18,00</b> |
| <i>Nadbużańskie dark</i>          |              |
| <b>Heineken 0 %</b>               | <b>16,00</b> |

### *Wódka*

*Vodka*

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>Wyborowa</b>         | <b>0,5 l – 110,00; 40 ml – 11,00</b> |
| <b>Finlandia</b>        | <b>0,5 l – 140,00; 40 ml – 14,00</b> |
| <b>Baczewski</b>        | <b>0,5 l – 150,00; 40 ml – 15,00</b> |
| <b>Żubrówka</b>         | <b>0,5 l – 110,00; 40 ml – 11,00</b> |
| <i>z trawą żubrową</i>  |                                      |
| <i>with bison grass</i> |                                      |

### *Whisky i Bourbon*

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Ballantines</b>       | <b>0,7 l – 200,00; 40 ml – 16,00</b>          |
| <b>Chivas Regal '12</b>  | <b>0,7 l – 280,00</b><br><b>40 ml – 23,00</b> |
| <b>Jack Daniel's</b>     | <b>0,7 l – 260,00; 40 ml – 19,00</b>          |
| <b>Tullamore Dew</b>     | <b>0,7 l – 210,00; 40 ml – 18,00</b>          |
| <b>Jim Beam</b>          | <b>0,7 l – 200,00; 40 ml – 16,00</b>          |
| <b>Jim Beam Red Stag</b> | <b>0,7 l – 200,00</b><br><b>40 ml – 16,00</b> |
| <b>Jim Beam Apple</b>    | <b>0,7 l – 200,00</b><br><b>40 ml – 16,00</b> |
| <b>Glenfiddich '12</b>   | <b>0,7 l – 400,00</b><br><b>40 ml – 30,00</b> |

### *Koniak*

*Cognac*

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Hennessy v.s.</b> | <b>0,7 l – 400,00</b><br><b>40 ml – 26,00</b> |
|----------------------|---|

### *Brandy*

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| <b>Metaxa ****</b> | <b>0,7 l – 200,00; 40 ml – 18,00</b> |
|--------------------|--------------------------------------|

### *Tequila*

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Olmecca Silver</b> | <b>0,7 l – 240,00</b><br><b>40 ml – 18,00</b> |
| <b>Olmecca Gold</b>   | <b>0,7 l – 240,00</b><br><b>40 ml – 18,00</b> |

### *Gin*

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Seagrams</b> | <b>0,7 l – 200,00; 40 ml – 16,00</b> |
|-----------------|--------------------------------------|

### *Rum*

|                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| <b>Bacardi</b> | <b>0,7 l – 150,00; 40 ml – 14,00</b> |
|----------------|--------------------------------------|

### *Likiery*

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| <b>Jagermeister</b> | <b>0,7 l – 240,00; 40 ml – 18,00</b> |
|---------------------|--------------------------------------|

### *Drinki*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Dzika róża</b>                                      | <b>32,00</b> |
| <i>na bazie wódki różanej z aromatem jabłek</i>        |              |
| <i>based on rose spirits with the aromas of apples</i> |              |
| <b>Tequila sunrise</b>                                 | <b>32,00</b> |
| <i>na bazie tquili i soku pomarańczowego</i>           |              |
| <i>based on tquila and orange juice</i>                |              |
| <b>Tropical</b>  | <b>32,00</b> |
| <i>na bazie smkaów marakui</i>                         |              |
| <i>based on passion fruit flavors</i>                  |              |
| <b>Aperol Spritz</b>                                   | <b>35,00</b> |
| <i>na bazie Aperolu i Prosecco</i>                     |              |
| <i>based on Aperol and Prosecco</i>                    |              |
| <b>Cuba Libre</b>                                      | <b>30,00</b> |
| <i>na bazie rumu i coli</i>                            |              |
| <i>based on rum and cola</i>                           |              |



*ME*