

# MENU

## Przystawki / starters

### Swojska kaszanka - 46 pln

*Homemade black pudding*

jabłko, cebula, jajko, kasza, majonez buraczkowy, gorczyca  
*apple, onion, egg, semolina, beetroot mayonnaise, mustard*

### Tatar wołowy - 52 pln

*Beef tartar*

majonez lubczykowy, jajko, rydze marynowane  
*lovage mayonnaise, egg, marinated lynchons*

### Sałatka z kurczakiem - 37 pln

*Lettuce with chicken*

mix sałat, filet z piersi z kurczaka, grzanki czosnkowe, autorski sos, pomidorki koktajlowe  
*salad mix, chicken breast fillet, garlic croutons, special sauce, cherry tomatoes*

### Deska polskich serów i wędlin z dziczyzny - 88 pln

*Board of Polish cheeses and game meats*

## Zupa / soup

### Pomidorowa - 29 pln

*Tomato soup*

## Menu dziecięce / kids menu

### Zupa pomidorowa - 22 pln

*Tomato soup*

### Makaron pomodoro - 22 pln

*Pasta pomodoro*

### Nugetty z kurczaka z frytkami - 22 pln

*Chicken nuggets with fries*



## Dania główne / main courses

### Sandacz - 69 pln

*Zander*

fondant z brokułów, sos z białego wina, brokuł bimi, szczypior  
broccoli fondant, white wine sauce, broccoli bimi, chives

### Pierś supreme ze skórką - 47 pln

*Chicken breast*

fondant ziemniaczany, warzywa baby, demi glace, oliwa  
*potato fondant, baby vegetables, demi glace, olive oil*

### Schab z kością - 65 pln

*Bone-in pork loin*

puree ziemniaczane, boczek, kapusta zasmażana  
*potatoe puree, bacon, fried cabbage*

### Polędwica wołowa - 139 pln

*Beef tenderloin*

frytki steakhouse, sos pieprzowy, coleslaw  
*steakhouse fries, pepper sauce, coleslaw*

### Sakiewki z dzika - 46 pln

*Dumplings with wild boar*

mięso z dzika lub dziczyzny, sos myśliwski, ogórki kiszzone, grzyby  
wild boar meat, hunter's sauce, pickled cucumber, mushrooms

## Deser / dessert

### Szarlotka - 25 pln

*Apple pie*

Kruche ciasto, szara reneta, cynamon, ziele angielskie, lody  
*shortcrust pastry, grey rennet, cinnamon, allspice, ice cream*

# Menu sezonowe

## Seasonal menu

**Fuczki** – bieszczadzkie placki z kiszonej kapusty, z kwaśną śmietaną, wędzonym twarogiem i piklowaną czerwoną cebulą  
*sauerkraut pancakes with sour cream, smoked cottage cheese and pickled red onions*  
35 pln

**Śledź sherry** z selerową remouladą i kiszonymi burakami  
*Sherry herring with celery remoulade and pickled beets*  
58 pln

**Żurek z białą kiełbasą**, jajkiem i purée ziemniaczano-chrzanowym  
*Sour soup with white sausage, egg and potato and horseradish purée*  
35 pln

**Klasyczny kotlet mielony** z purée ziemniaczanym i mizerią  
*Classic minced cutlet with potato purée and cucumber salad*  
59 pln

**Stek z kalafiora** z purée paprykowym i orzechami laskowymi  
*Cauliflower steak with bell pepper purée and hazelnuts*  
54 pln

**Burger wołowy** z pomidorem, karmelizowaną cebulą, ogórkiem i sosem mayo-chipotle serwowany z frytkami  
*Beef burger with tomato, caramelized onion, cucumber and mayo-chipotle sauce served with fries*  
65 pln

**Sernik staropolski** z ziemniakami, lukrem i skórką pomarańczową  
*Traditional Polish cheesecake with potatoes, frosting and orange peel*  
29 pln

**Leniwe pierogi** z kwaśną śmietaną i domową konfiturą owocową  
*“Lazy” dumplings with sour cream and homemade fruit marmolade*  
27 pln