

PRZYSTAWKI

(STARTERS)

Sałatka grecka (*Greek salad*)

(Sałata, pomidor, oliwki, ser feta, ogórek, sos winegret)

(*lettuce, tomato, olives, feta cheese, cucumber, vinaigrette sauce*)

22,00 zł

Sałatka z tuńczykiem (*Tuna salad*)

(Sałata, papryka, pomidor, ogórek konserwowy, jajka,

tuńczyk, sos jogurtowy)

(*lettuce, pepper, tomato, pickled cucumber, eggs, tuna, yogurt sauce*)

28,00 zł

Sałatka Cezar (*Caesar salad*)

(Sałata, kurczak, grzanki, ser parmezan, dressing)

(*lettuce, chicken, croutons, dressed with parmesan cheese*)

30,00 zł

Tatar wołowy (*Beef tartare*)

(Mięso wołowe, cebula, ogórek, masło, grzanka czosnkowa)

(*beef, onion, cucumber, egg yolk, garlic toast*)

35,00 zł

Krewetki w trzech odsłonach (*Prawn Salad*)

(Krewetki królewskie w ziołach, w tempurze i na ostro

podane na sałacie)

(*king prawn with selected spices, in tempura and spicy prawn served on lettuce*)

35,00 zł

Deska zakąskowa (*Snack board*)

(Deska wędlin i serów)

40,00 zł

ŚNIADANIE

25,00zł

ZUPY

(SOUPS)

Rosół z kury z makaronem <i>(Chicken broth with noodles)</i>	15,00 zł
Zupa pomidorowa z makaronem <i>(Tomato soup with noodles)</i>	18,00 zł
Zupa z grzybów leśnych <i>(Forest mushroom soup)</i>	23,00 zł
Czernina <i>(Blood soup)</i>	23,00 zł
Gulaszowa <i>(Goulash soup)</i>	23,00 zł
Zupa z pieczonego buraka <i>(Baked beet soup)</i>	20,00 zł
Chłodnik litewski <i>(Cold beet soup)</i>	20,00 zł
Pieczyno do zupy	3,00 zł

DANIA OBIADOWE

(MAIN DISHES)

Grillowana pierś z kurczaka w miodowej marynacie podana z pieczonymi ziemniakami w mundurkach i mixem sałat z sosem winegret <i>(Grilled chicken breast in a honey marinade, served with jacketed baked potatoes and a mix of lettuces with vinaigrette sauce)</i>	42,00 zł
Kotlet drobiowy po parysku z serem, ryżem, białym sosem i bukietem jarzyn <i>(Poultry chop Paris style stuffed with cheese, served with rice, white sauce and selection of boiled vegetables)</i>	42,00 zł
De Volaille z frytkami i zestawem surówek <i>(Chicken breast stuffed with butter and parsley served with French fries and selection of raw salads)</i>	38,00 zł
Udko z kaczki podane z pyzami i modrą kapustą <i>(Duck breast served with dumplings and red cabbage)</i>	49,00 zł
Wątróbka drob. z cebulką, pieczarkami i jabłkiem podana na puree ziemniaczanym z krążkami cebulowymi <i>(Chicken liver with onion, mushrooms and apple served on mashed potatoes with onion rings)</i>	35,00 zł
Dziczyzna duszona w czerwonym winie z dodatkiem pomidorów i cynamonu podana z kaszą i grillowanymi warzywami <i>(Venison stewed in red wine with the addition of tomatoes and cinnamon, served with groats and grilled vegetables)</i>	40,00 zł
Policzki wołowe z puree ziemniaczanym i modrą kapustą BESTSELLER! <i>(Beef cheeks served with mashed potatoes and red cabbage)</i>	45,00 zł


DANIA OBIADOWE

(MAIN DISHES)

Grillowany stek wołowy z rostbefu podany z grillowanymi warzywami i wedgesami <i>(Grilled roast beef steak served with grilled vegetables and wedges)</i>	75,00 zł
Polędwiczki wieprzowe w towarzystwie placków ziemniaczanych w sosie grzybowym podane z warzywami na parze <i>(Pork tenderloin with potato pancakes in chanterelle sauce, served with steamed vegetables)</i>	47,00 zł
Golonka po bawarsku podana z kapustą zasmażaną i ziemniakami <i>(Bavarian knuckle, potatoes and fried cabbage)</i>	42,00 zł
Kotlet schabowy z kością podany z ziemniakami i kapustą kwaszoną zasmażaną <i>(Pork chop with bone, potatoes and fried cabbage)</i>	39,00 zł
Pieczeń wieprzowa z kopytkami i buraczkami <i>(Roasted pork served with beet and dumplings made of mashed potatoes)</i>	37,00 zł
Łosoś gotowany na parze z sosem śmietanowo – koperkowym, puree ziemniaczanym i szpinakiem <i>(Steamed salmon in dill cream sauce, served with mashed potatoes and spinach)</i>	47,00 zł
Pstrąg pieczony z frytkami I zestawem surówek <i>(Baked trout with fries and a set of salads)</i>	44,00 zł
Dorsz w cieście szpinakowym z gratin ziemniaczanym i gotowanymi warzywami <i>(Breaded cod with mashed potatoes and boiled vegetables)</i>	39,00 zł
Danie dziecięce – nuggetsy, frytki i gotowana marchewka <i>(Dish for children – nuggets served with French fries and boiled carrot)</i>	28,00 zł


MAKARONY

(PASTA)

 Makaron z krewetkami <i>(Pasta with shrimps)</i>	38,00 zł
Makaron penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami <i>(Penne served with spinach, dried tomatoes and cheese)</i>	34,00 zł
Spaghetti z suszonymi pomidorami, czosnkiem i kawałkami kurczaka <i>(Spaghetti with dried tomatoes, garlic and pieces of chicken)</i>	34,00 zł

PIZZA

(PIZZA 30CM)

 Margherita (sos, ser) <i>(sauce, cheese)</i>	28,00 zł
Capri (sos, ser, szynka, pieczarki) <i>(sauce, cheese, ham, mushrooms)</i>	32,00 zł
Pollo (sos, ser, kurczak, papryka, cebula) <i>(sauce, cheese, chicken, pepper, onion)</i>	36,00 zł
Farmerska (sos, ser, szynka, boczek, salami, cebula) <i>(sauce, cheese, ham, bacon, salami, onion)</i>	37,00 zł
Funghi (sos, ser, pieczarki) <i>(sauce, cheese, mushrooms)</i>	32,00 zł
Hawajska (sos, ser, szynka, ananas) <i>(sauce, cheese, ham, pineapple)</i>	34,00 zł
Sos do pizzy (czosnkowy, ketchup, 1000 wysp)	3,00 zł

DESERY

(DESSERTS)

Wiśniowy sad z bezą, lodami i bitą śmietaną

(Cherries with meringue, ice-cream and whipped cream)

20,00 zł

Szarlotka z lodami

(Apple pie with ice creams)

20,00 zł

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

(Ice-cream with fruits and whipped cream)

20,00 zł

Domowy sernik na ciepło z bitą śmietaną

(Home-made cheesecake with whipped cream)

20,00 zł

Maliny na gorąco z lodami

(Hot raspberries with ice cream)

20,00 zł

Naleśniki z owocami i bitą śmietaną

(Pancakes with fruit and whipped cream)

20,00 zł

NAPOJE GORĄCE

(HOT BEVERAGES)

Kawa z ekspresu (<i>Filter coffee</i>)	10,00 zł
Espresso	9,00 zł
Kawa z mlekiem (<i>Coffee with milk</i>)	12,00 zł
Cappuccino	14,00 zł
Latte macchiato	14,00 zł
Smakowe latte macchiato (<i>karmelowe, waniliowe, czekoladowe</i>)	18,00 zł
Kawa parzona (<i>Brewed coffee</i>)	8,00 zł
Herbata czarna (<i>Black tea</i>)	8,00 zł
Herbata zielona (<i>Green tea</i>)	9,00 zł
Herbata malinowa (<i>Tea - raspberry</i>)	9,00 zł
Herbata rozgrzewająca (<i>Warming tea</i>)	18,00 zł

NAPOJE ZIMNE

(COLD BEVERAGES)



0,25L 7,00 zł



0,25L 7,00 zł



0,25L 7,00 zł



naturalna woda mineralna
niegazowana i gazowana

0,33L 7,00 zł



Cytrynowa z trawą cytrynową,
Brzoskwiniowa z hibiskusem

0,25L 7,00 zł



pomarańczowy, jabłkowy,
grejpfrutowy

0,25L 7,00 zł

Świeżo wyciskany sok wielowocowy 0,2l

15,00 zł



ALKOHOLE

(ALCOHOLS)

Wódka Wyborowa 40ml	7,00 zł
Wódka Wyborowa 0,5l	70,00 zł
Wódka Stock 40ml	7,00 zł
Wódka Stock 0,5l	70,00 zł
Wódka Bocian 40ml	7,50 zł
Wódka Bocian 0,5l	75,00 zł
Wódka Finlandia 40ml	8,00 zł
Wódka Finlandia 0,5l	80,00 zł
Whiskey Johnie Walker Black Label 40ml	13,00 zł
Whiskey Johnie Walker Black Label 0,7l	190,00 zł
Whiskey Jack Daniels 40ml	9,00 zł
Whiskey Jack Daniels 1l	150,00 zł
Whiskey Ballantine's 40ml	9,00 zł
Whiskey Ballantine's 0,7l	105,00 zł

PIWA

(beer)

 Corona Extra 0,33l	11,00 zł
 Corona Cero 0% alk. 0,33l	11,00 zł
Lech Premium 0,5l	9,00 zł
Lech Pils 0,5l	9,00 zł
Tyskie 0,5l	9,00 zł
Żywiec 0,5l	9,00 zł
Lech free smakowe 0,33l	8,00 zł
Heineken 0,0%	9,00 zł

PIWA REGIONALNE *(REGIONAL BEERS)*

Rock Browar Jarocin 0,5l <i>(o rodzaj zapytaj kelnera)</i>	17,00 zł
---	-----------------

WINA

(WINE)

Kieliszek wina 0,25l	20,00 zł
Kazayak Cabernet – Sauvignon 0,7l	40,00 zł
Kazayak Chardonay 0,7l	40,00 zł
Wina wytrawne z TŁOCZNIA MAURER – 0,7	50,00 zł
Gruszka, Czarna porzeczka, Dzika róża	

DRINKI

(drinks)

Aperol Spitz	20,00 zł
<i>(prosecco, aperol, woda gazowana)</i>	
Kamikaze (4 shoty)	20,00 zł
Słoneczny Raj	25,00 zł
<i>(malibu, wódka, sos pomarańczowy, grefrutowy)</i>	
Błękitna Laguna	20,00 zł
<i>(Wódka, sprite, blue curacao)</i>	
Cuba libre	20,00 zł
<i>(Rum cola, cytryna)</i>	
Gin daisy	20,00 zł
<i>(Gin, grenadina, sok z cytryny, woda gazowana)</i>	