

PRZYSTAWKI/STARTERS

- 1. Placuszki ziemniaczane z pulpecikami i sosem porowo-pomidorowym** 16,-
Meat balls served on potato cakes and leek and tomato sauce

- 2. Brokuły zapiekane z serem mozzarella** 16,-
Baked broccoli and mozzarella cheese

- 3. Carpaccio z lososia norweskiego z krążkami czerwonej cebuli i czerwonym pieprzem** 29,-
Salmon Carpaccio with red pepper and red onion rings

- 4. Pierożki nadziewane polędwiczką z kaczki w sosie leśnym** 24,-
Duck meat Tortellini served with forest sauce

- 5. Plastry pieczonej szynki z dipem z tuńczyka i filetowaną pomarańczą** 28,-
Sliced roast ham with filleted orange and tuna dip sauce

- 6. Krewetki smażone na pikantnym maśle podane z bukietem sałat i bagietką** 39,-
Prawns cooked in herb (and chilli) butter served with a fresh salad selection and crispy bread

- 7. Tatar wołowy z warzywami** 31,-
Beef tartare with vegetables

- 8. Carpaccio z polędwicy wołowej marynowane w czosnku podane na sałatach z cytryną** 39,-
Beef Carpaccio marinated in garlic served on a bed of lettuce and dressed with lemon

- 9. Antipasto misto –półmisek zakąsek dla dwóch osób** 55,-
*(sery, szynka na melonie, owoce morza, warzywa marynowane, salami),
Selection of Antipasto Misto (serves two)
(cheese, ham with melon, frutti di mare, marinated vegetables, salami)*

SALATKI/SALADS

- 21. Salatka grecka z oliwkami, serem feta i bukietem kolorowych sałat** 22,-
Greek salad with fete cheese, olives and lettuce selection
- 22. Salatka z grillowaną pierśią z kurczaka, ananasem, ogórkiem** 22,-
i dresingiem majonezowo pietruszkowym
Grilled chicken, pineapple and cucumber salad dressed with parsley mayonnaise
- 23. Opiekany losoś z kruchymi sałatami, cytrusami i dresingiem zielonym** 26,-
Grilled salmon served with crispy lettuce, citrus fruits and herb dressing
- 24. Frutti di Mare – salatka z owoców morza** 37,-
skropiona dresingiem cytrynowym
Seafood salad with lemon dressing
- 25. Plastry grillowanej wołowiny podane z grzybami i bukietem sałat** 32,-
Slices of grilled beef served with wild mushrooms and lettuce selection
- 26. Kruche sałaty z prażonym bekonem, parmezanem i zielowymi grzankami** 24,-
skropione sosem Cesar
Cesar salad with crispy becon and parmesan cheese
- 27. Salatka wykwintna z grillowanym kurczakiem, jajkiem oraz serem** 22,-
Chicken, egg and cheese salad

ZUPY/SOUPS

- 41. Rosół z domowym makaronem, mięsem i kompozycją warzyw** 12,-
Broth with homemade noodle, meat and vegetables
- 42. Żurek na tradycyjnym zakwasie z wędzonką i jajkiem** 13,-
Traditional polish bread soup with smoked bacon and egg
- 43. Zupa cebulowa** 11,-
Onion soup
- 44. Zupa gulaszowa** 13,-
Goulash soup
- 45. Zupa grzybowa ze śmietanową nutką** 15,-
Wild mushroom soup

MAKARONY/PASTA

51. *Spaghetti z sosem bolońskim na bazie aromatycznych pomidorów* 18,-
Spaghetti bolognese
52. *Spaghetti z owocami morza i pomidorami* 37,-
Spaghetti Frutti di Mare
53. *Spaghetti z krewetkami , aromatycznymi pomidorami i aromatyczną bazylią* 36,-
Spaghetti with shrimps, aromatic tomatoes and aromatic basil
54. *Tagliatelle z dojrzewającą szynką, suszonym pomidorem, prażonymi pestkami dyni, parmezanem i bukietem sałat* 27,-
Tagliatella with parma ham, dried tomatoes sprinkled with pumpkin seeds and parmesan cheese
55. *Tagliatelle ze smażoną polędwiczką , pieczarkami i serem gorgonzola* 29,-
Tagliatella with fried tenderloin, mushrooms and gorgonzola cheese
56. *Tagliatelle w sosie grzybowym z bukietem sałat* 24,-
Tagliatelle in rich, creamy wild mushroom sauce
57. *Penne ze szpinakiem, boczkiem i pestkami słonecznika* 21,-
Spinach and pancetta penne sprinkled with sunflower seeds
58. *Penne z kurczakiem , ostrą papryką, czosnkiem, oliwą z oliwek i ziołami* 23,-
Penne pasta with chicken, hot peppers, garlic, olive oil and herbs
59. *Cannelloni nadziewane szpinakiem z sosem beszamelowym i zapiekany serem* 22,-
Cannelloni with spinach baked in béchamel sauce and cheese
60. *Cannelloni mięsne z sosem pomidorowym i zapiekany serem* 24,-
Meat Cannelloni baked in tomato sauce and cheese

PIZZA NA CIENKIM SPODZIE/ THIN CRUST PIZZA

- 71. Margherita - z mozzarellą i pomidorami** **19,-**
Margherita - with mozzarella cheese and tomatoes
- 72. Rustykalna - z dojrzewającą szynką, pieczarkami i rucolą** **23,-**
Rustica - with parma ham, mushrooms and arugula
- 73. Vegetariana – z mozzarellą i świeżymi warzywami** **23,-**
Vegetarian with mozzarella cheese and fresh vegetables
- 74. Don Giovanni - z włoską salami, chili i serem mascarpone** **26,-**
Don Giovanni with Italian salami, chili and mascarpone cheese

Wybierz dowolne dodatki do Margherity / Choose your own pizza toppings
Wegetariański w cenie 3,50 zł każdy / Vegetarian in price 3,50 each
Mięsny w cenie 7,00 zł każdy / Meat in price 7,- each



MIĘSA/MEAT

- 91. Grillowana pierś z kurczaka z sosem z zielonego pieprzu** 29,-
Grilled chicken fillet with green pepper sauce
- 92. Filet z kurczaka w sosie kurkowym** 35,-
Chicken fillet in chanterelle mushrooms sauce
- 93. Grillowana karkówka sous vide z sosem z palonego pieprzu podany na duszonym szpinaku** 30,-
Grilled sous vide pork shoulder with a roasted pepper sauce served on a bed of spinach
- 94. Smażone polędwiczki wieprzowe sous vide podane z pikantną kapustą i sosem winnym** 38,-
Fried pork tenderloin served with spicy cabbage
- 95. Duszone wstążki polędwiczek z kurkami i białym winem** 35,-
Braised tenderloin ribbons served with chanterelle mushrooms in white wine sauce
- 96. Deska mięs grillowanych z sosem czosnkowym dla dwóch osób** 80,-
Grilled meats board with garlic sauce for two
- 97. Pieczona pierś z kaczki sous vide z kopytkami i sosem z palonej śliwki** 50,-
Roasted sous vide duck breast served with potato dumplings and roasted plum sauce

WOŁOWINA/ BEEF

- 111. Stek z polędwicy z sosem gorgonzola** 54,-
Sirloin steak with gorgonzola sauce
- 112. Stek z polędwicy z sosem z zielonego pieprzu** 52,-
Fillet steak served with green pepper sauce
- 113. Pizzaiola - plastry polędwicy wołowej z duszonymi pomidorami i czosnkiem** 55,-
Pizzaiola – sliced beef tenderloin served with stewed tomatoes and garlic
- 114. Grillowana polędwica z masłem czosnkowym XXL (250 g)** 83,-
Large grilled fillet steak with garlic butter (250 g)
- 115. Stek z rostbefu z grilla z sosem barbecue lub masłem ziołowym** 60,-
Grilled sirloin steak served with barbecue sauce or herb butter

RYBY/FISH

- 118. Opiekany losoś z sosem ziołowym** 42,-
Roasted salmon served with herb sauce
- 119. Pieczony sandacz z sosem z borowików i Chorizo** 41,-
Baked zander in wild mushrooms sauce and Chorizo
- 120. Smażony filet z Soli podany z masłem ziołowym** 39,-
Fried sole fillet served with herb butter
- 121. Połędwica z dorsza na duszonym szpinaku i sosem pomarańczowym** 43,-
Cod fillet served on a bed of sauteed spinach and topped with orange sauce
- 122. Grillowane krewetki Tygrysie z bukietem sałat i opiekaną bagietką** 75,-
Grilled tiger prawns served with a fresh salad selection and crispy bread
- 123. Krewetki oceaniczne w pikantnym sosie** 60,-
Prawns served with spicy sauce

PROPOZYCJE DLA DZIECI/ CHILDREN'S MENU

- 141. Krem z pomidorów z domowym makaronem** 8,-
Cream of tomato soup with homemade noodles
- 142. Kotlecki drobiowe w kruchej panierce z tartą marchewką i kuleczkami ziemniaczanymi** 15,-
Crispy chicken nuggets with grated carrots and potato balls
- 143. Panierowany filecik z dorsza z gotowanymi warzywami i ziemniaczkami puree** 14,-
Breaded cod with boiled vegetables and mashed potatoes
- 144. Makaron spaghetti w sosie śmietanowym z szynką** 9,-
Spaghetti with cream and
- 145. Fantazja owocowa z bitą śmietaną** 9,-
Fruit fantasy with whipped cream

DODATKI / EXTRAS

151. *Salatka Mista / Mista salad* 6,-
152. *Warzywa gotowane / Boiled vegetable* 6,-
153. *Risotto / Risotto* 6,-
154. *Frytki / Pommes frites* 6,-
155. *Ziemniaki podsmażane / Fried potatoes* 6,-
156. *Puree ziemniaczane / Potato puree* 6,-
157. *Ziemniaki z wody / Boiled potatoes* 6,-

DESERY/ DESSERTS

171. *Tiramisu* 16,-
Tiramisu
172. *Crème Brûlée z wanilią i sorbetem malinowym* 14,-
Crème Brûlée with vanilla and raspberry sorbet
173. *Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem z owoców leśnych* 14,-
Apple pie served with vanilla ice cream and berry sauce
174. *Semifreddo - lody z gorącą czekoladą i „pijanymi” wiśniami* 17,-
Semifreddo – homemade ice cream with hot chocolate sauce and „drunken” cherries
175. *Krem mascarpone z owocami* 18,-
Mascarpone cream with fruits
176. *Trio sorbetów owocowych* 13,-
Sorbet trio

NAPOJE GORĄCE/HOT DRINKS

191. Herbata / Tee	7,-
192. Espresso	8,-
193. Cafe Lungo	8,-
194. Latte Macchiato	10,-
195. Cappuccino	9,-
196. Espresso Coretto z dodatkiem wg wyboru <i>With choice of: Amaretto, Stock or Whisky</i>	11,-
197. Irish Coffee	20,-
198. Czekolada / Chocolate	9,-

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

201. Woda „Kropla Beskidu” gazowana i niegazowana <i>Water „Kropla Beskidu” sparkling and still</i>	0,25 l 5,-
202. Woda „Perrier” / Water “Perrier” sparkling	0,33 l 8,-
203. Nestea / Ice tea	0,2 l 5,-
204. Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic	0,2 l 5,-
205. Sok ze świeżo wyciśniętych pomarańczy / Fresh orange juice	0,2 l 10,-
206. Lemoniada ze świeżo wyciśniętym sokiem / Homemade lemonade	0,2 l 10,-
207. Sok owocowy / Fruit juice	0,2 l 5,-

PIWO / BEER

221. Lubuskie jasne , Browar Witnica (beczkowe /keg)	0,5 l 8,-
222. Lubuskie jasne, Browar Witnica (beczkowe/keg)	0,3 l 7,-
223. Celtyckie, Browar Witnica / Dark beer	0,5 l 9,-
224. Miodowe, Browar Witnica /Honey beer	0,5 l 9,-
225. Żywiec	0,5 l 8,-
226. Lech Premium	0,5 l 8,-



***Przy obsłudze towarzystw ośmioosobowych i większych
doliczany jest serwis w wysokości 5 złotych od osoby***

Service charge of five złotych per person will be added to tables of eight or more