

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

*Bruschetta*  
( 180 g ) – 18 zł

*Krewetki smażone z czosnkiem i natką pietruszki*  
( 8/12 4 szt/pcs 100 g ) – 23 zł  
*Shrimps fried with garlic served with fresh parsley*

*Tatar wołowy podany z klasycznymi dodatkami*  
( 120 / 220 g ) – 28 zł  
*Beef tartar served with classic additions*

*Omlot wegetariański zapiekany serem*  
( 180 g ) – 18 zł  
*Veggie omelet*

*Wątróbką drobiowa ze smażoną cebulą i jabłkiem*  
( 120 / 220 g ) – 22 zł  
*Chicken liver with baked onion and apple*

**ZUPY**  
( 250 ml )  
SOUPS

*Rosół z makaronem – 12 zł*  
*Chicken soup with pasta*

*Żurek na maślanie z białą kiełbasą i jajkiem – 14 zł*  
*Sour rye buttermilk creamed soup with white sausage and egg*

*Polewką z ryb bałtyckich z plejadą kaszubskich warzyw z pomidorami – 16 zł*  
*Baltic fish soup with vegetables and tomato*

## SALATKI

(170 g)

SALADS

*Mix sałat z pieczonym burakiem i mozzarellą owiniętą szynką parmeńską - 25 zł*

*Salad with baked beet, mozzarella and ham*

*Sałatką cezar z dodatkiem grillowanego kurczaka lub krewetek – 27 zł*

*Cesar salad with grilled chicken or shrimp*

*Krucze sałaty z wątróbką drobiową, szpinakiem i malinami - 25 zł*

*Salad with chicken liver*

# DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

## *Grillowana pierś kurczaka*

*z graterą serową i bukietem sałat sezonowych z sosem vinegret ( 180 g ) – 25 zł*

*Grilled chicken breast with cheese gratine salad and vinegret sauce*

## *Sznicel cielęcy z jajkiem,*

*frytkami i wiązka fasolki w bekonie ( 180 g ) – 42 zł*

*Veal schnitzel with egg, frence fries and green beans in becon*

## *Zraz wołowy*

*z kaszotto borowikowym i sałatą z kiszonych ogórków ( 180 g ) – 37 zł*

*Beef roll with porcini mushrooms groats and sour cucumber*

## *Stek z połówicy wołowej*

*z sosem Jack Daniels, grillowane warzywa, frytki stekowe ( 200 g ) – 65 zł*

*Beef loin steak with Jack Daniels sauce, steak fries, grilled vegetables*

## *Półdewiczki wieprzowe w sosie kurkowym*

*z pilawem ryżowym i młoda marchewką ( 180 g ) – 28 zł*

*Pork tenderloins with chanterelle sauce with rice and carrot*

## *Półdewica z dorsza*

*z marchewkowym puree i surówką z kiszonej kapusty ( 200 g ) – 37 zł*

*Tenderloins of cod with carrot puree and sauerkraut*

*Łosoś sous - vide z brokułami i frytkami stekowymi ( 200 g ) – 37 zł*

*Salmon sous - vide with broccoli and and steak fries*

# MAKARONY I PIEROGI

## PASTA AND DUMPLINGS

*Penne z kurczakiem w sosie śmietanowym z pieczarkami ( 300 g ) – 25 zł*

*Penne with grilled chicken breast and mushrooms sauce*

*Tagliatelle carbonara ( 300 g ) – 23 zł*

*Tagliatelle carbonara*

*Parpadelle z kozim serem i orzechami  
z emulsją rukolowo-pietruszkową ( 180 g ) – 28 zł*

*Parpadelle with goat cheese and rucola*

*Domowe pierogi z mięsem na sosie z leśnych grzybów ( 400 g ) – 21 zł*

*Homemade dumplings with meat and wild mushrooms sauce*

*Pierogi ruskie okraszone ze śmietaną (400 g) - 19 zł*

*Dumplings „Ruskie” with cream fresh*

*DESSERTY*  
*DESSERTS*

*Puchar lodowy z owocami sezonu ( 200 g ) – 15 zł*  
*Ice creams with fruits*

*Szarlotkę z lodami na sosie owocowym ( 250 g ) – 15 zł*  
*Cinnamon honey cheesecake*

*Pieczone jabłko z bakaliami w sosie waniliowym ( 150 g ) – 15 zł*  
*Baked apple with dried fruits and vanilla sauce*