

DOBREGO CZASU Z KUCHNIĄ PAKOSLOVE

COŚ NA OCHŁODĘ

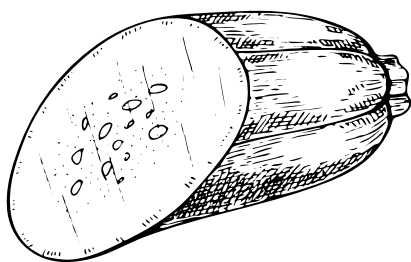
Pepsi / Mirinda / 7 Up / Schweppes 200 ml	6,00
Woda Perlage 300 ml <i>Perlage water 300 ml</i>	4,00
Karafka wody z owocami lub warzywami 1 l <i>Fruit or vegetable infused water in a carafe 1 l</i>	6,00
Woda Nachmielona — lokalny napój <i>Nachmielona water (hop infused) — locally made beverage</i>	8,00

SOKI NA ORZEŻWIENIE

Czarna porzeczka / grejpfrut / jabłko / pomarańcza 200 ml <i>Blackcurrant / grapefruit / apple / orange juice 200 ml</i>	6,00
Świeżo wyciskany sok z jabłek 200 ml <i>Freshly pressed apple juice 200 ml</i>	12,00
Lemoniada 400 ml <i>Lemonade 400 ml</i>	12,00

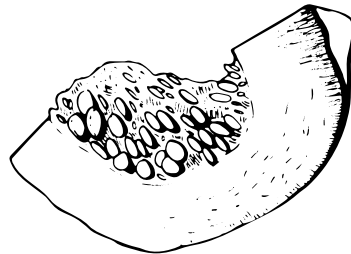
COŚ CIEPŁEGO

Espresso / Americano	7,00
Cappuccino / Latte	8,00
Latte na mleku roślinnym <i>Plant milk latte</i>	12,00 ✓
Herbata Richmond: zielona / miętowa / Earl Grey / czarna / owoce leśne <i>Richmont tea: green / mint / Earl Grey / black / forest fruits</i>	8,00
Napar ziółowy <i>Herbal infusion</i>	12,00



PIWA

Piwo butelkowe Żywiec 0,5 l <i>Bottled beer Żywiec 0,5 l</i>	7,00
Piwo beczkowe Żywiec 0,5 l/0,3 l <i>Draft beer Żywiec 0,5 l/0,3 l</i>	7,00/6,00
Piwo bezalkoholowe Żywiec <i>Non-alcoholic beer Żywiec</i>	5,00
Piwo Nepomucen — lokalne <i>Local craft beer Nepomucen</i>	12,00



Paulaner	9,00
Heineken	8,00
Desperados	7,00
Warka Radler	6,00

WINA

PÓŁWYTRAWNE: SEMI-DRY:

Asconi Select Range Chardonnay Białe 75 cl/15 cl	40,00/8,00
Asconi Select Range Pinot Noir Czerwone 75 cl/15 cl	40,00/8,00

WYTRAWNE: DRY:

Neblina Sauvignon Blanc Białe 75 cl/15 cl	50,00/10,00
Neblina Cabernet Sauvignon Czerwone 75 cl/15 cl	50,00/10,00
Prosecco Brut Treviso D.O.C. bianco 75 cl	60,00

NA SŁODKO

Nasz sorbet (o dostępne smaki zapytaj kelnera) <i>Homemade sorbet</i> <i>(Please ask your server about today's special creation)</i>	6,00 ✓
Lody z domowej manufaktury (o dostępne smaki zapytaj kelnera) <i>Homemade ice cream</i> <i>(Please ask your server about today's special creation)</i>	4,00 gałka

SZEF KUCHNI POLECA

- Grillowany stek z karkówki z dipem tzatziki, ziemniaki zasmażane, świeża sałatka** 28,00
Grilled pork clod steak with tzatziki dip, potatoes and fresh salad
- Goleń wotowa w sosie winnym z warzywami, purée ziemniaczane na kwaśnej śmietanie** 38,00
Beef shank in wine reduction with vegetables, potato purée with sour cream

DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

- Pieczony ziemniak z wielkopolskim gzikiem i rzodkiewką** 10,00
Baked potato with local cottage cheese and radish
- Tatar z polędwicy wołowej z suszonymi pomidorami i domowym majonezem truflowym** 35,00
Beef tenderloin tartare with dried tomatoes and homemade truffle mayonnaise

ZUPY NA ROZGRZANIE

- Zupa dnia: zapytaj kelnera, co dzisiaj przygotował Szef Kuchni** 12,00
Soup of the day: please ask your server for Chef's daily special

- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym** 8,00 ✓
Cream of tomato soup with basil pesto

- Rosół z wiejskiej kury z rozmarynem i domowym makaronem** 12,00
Chicken noodle soup with rosemary

- Żurek** 14,00
Sour rye soup

NA MNIEJSZY GŁÓD

Pizza:

- Margherita — sos pomidorowy, ser, oregano (mała/duża)** 10,00/15,00
Margherita — tomato sauce, cheese, oregano (small/large)

- Wiejska — sos pomidorowy, ser, oregano, szynka, bekon, pieczarki, cebula (mała/duża)** 16,00/22,00
Country — tomato sauce, cheese, oregano, ham, bacon, mushrooms, onions (small/large)

- Europejska — sos pomidorowy, ser, oregano, szynka, kurczak, pieczarki, kukurydza, papryka (mała/duża)** 16,00/22,00
European — tomato sauce, cheese, oregano, ham, chicken, mushrooms, corn, pepper (small/large)

- Cztery sery — sos pomidorowy, oregano, mozzarella, gorgonzola, feta, camembert** 18,00/24,00
Quattro Formaggi — tomato sauce, oregano, mozzarella, gorgonzola, feta, camembert

- Burger wołowy** 22,00
Hamburger

- Ciabatta z kurczakiem** 13,00
Chicken ciabatta

- Tortilla z kurczakiem** 14,00
Chicken tortilla

- Frytki** 6,00 ✓
French fries

GŁODNEGO NAKARMIĆ

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w zielonej pietruszce, w sosie z zielonego pieprzu, z pieczonymi ziemniakami oraz kalafiozem i marchewką** 40,00
Parsley-coated sous-vide pork tenderloin with baked potatoes, cauliflower, carrots and green pepper sauce

- Udko z kurczaka kukurydzianego, z pieczonymi warzywami oraz konfitowanymi ziemniakami i sosem śmietankowo-ziółowym** 36,00
Corn-fed chicken leg with roasted vegetables, potatoes confit and creamy herb sauce

- Polędwica wołowa na blanszowanych liściach szpinaku z dodatkiem czosnku i pomidora oraz pieczone połówki ziemniaków ze skórką** 68,00
Beef tenderloin served over blanched spinach, garlic and tomatoes, with baked potato halves

- Filet z kaczki confit z modrą kapustą, domowymi pyzami i sosem pieczeniowym** 45,00
Duck fillet confit with braised red cabbage, homemade steamed dumplings and gravy

- Kotlet schabowy z ziemniakami z olejem lnianym i mizerią** 28,00
Pork chop with potatoes sprinkled with linseed oil, with Polish cucumber salad

- Sandacz w orkiszowej panierce z marchewką zasmażaną oraz frytki** 46,00
Spelt-coated zander with cooked carrots and fries

- Wegańska wariacja warzywna: zestaw sezonowych warzyw z dodatkami** 36,00 ✓
Vegan veggie variation: a mix of seasonal vegetables with various toppings

LEKKO I POŻYWNIE

- Sałatka letnia z serem feta** 16,00
Summer salad with feta cheese

- Sałatka z grillowanym kurczakiem** 20,00
Grilled chicken salad

- Wstążki makaronowe z sezonowymi warzywami, pestkami słonecznika i pesto pietruszkowym** 26,00
Pasta ribbons with seasonal vegetables, sunflower seeds and parsley pesto

- Pierogi z serem i szpinakiem, z sosem pomidorowym oraz tartym serem** 22,00
Pierogi stuffed with cheese and spinach, with tomato sauce and grated hard cheese

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

- Zupa pomidorowa z makaronem** 8,00
Tomato noodle soup

- Kotleciki drobiowe z żółtym serem, marchewką i frytkami** 16,00
Chicken nuggets with cheese, fries and carrots

- Domowe pierogi z twarogiem i sosem truskawkowym** 14,00
Homemade pierogi with cottage cheese and strawberry sauce

