

# MENU

*Przecież to naturalne,  
ugryźć więcej,  
kiedy poczuło się pierwszy smak...*

*Joanne Kathleen Rowling*



*Istnieje możliwość zamówienia dostępnych w menu dań rybnych i mięsnych w wersji gotowanej na parze oraz wymiany dodatków do dań.*

*Существует возможность заказать рыбные и мясные блюда, доступные в меню, сваренных на пару. Можно заменить добавки к блюдам.*

*Meat and fishes can be steamed and additional components can be changed at the special request.*

***Karta menu jest ważna od 19 kwietnia 2017 roku.***

***Potrawy w karcie mogą zawierać śladowe ilości orzechów, mleka i innych produktów zawierających alergeny. Prosimy poinformować obsługę jeśli są Państwo uczuleni na wybrane produkty.***

# Dania regionalne

*Региональные блюда*

**Regional Cuisine**

**Śledź Matias**

**śmietana / jabłka / ziemniaki  
olej dyniowy**

150 g/150 g / 12 zł

*Сельдь "Matias" / сметана / яблока  
картофель/тыквенное масло*  
Herring "Matias" / sour cream / apple / potato  
pumpkin seed oil

**Babka ziemniaczana**

**konfitura z czerwonej cebuli / śmietana**

350 g / 15 zł

*Картофельный пирог / варенье из красного лука  
сметана*  
Potato pie / red onion preserve / sour cream

**Kartacze z mięsem wieprzowym**

**boczek / kiszona kapusta**

400 g/50 g/100 g / 18 zł

*Картофельные клецки со свиной / бекон  
квашеная капуста*  
Cepelinai with pork / bacon / sauerkraut

**Pierogi z gęsiną / wędzona słonina  
julienne z cukinii i marchwi**

8 szt 300 g/50 g / 20 zł

*Пельмени с гусем / свиное сало/ жульен из кабачков и  
моркови*

Dumplings with goose meat / smoked back fat / julienne  
of zucchini and carrots

**Żurek**

**biała kielbasa / jajko / pieczywo  
ze smalcem**

300 ml / 10 zł

*Польский суп „Журек”/ белая колбаса / яйцо / хлеб со  
свиным салом*

Polish Żur (soup made from fermented rye flour) / white  
sausage / egg / bread with lard

# Przekąski zimne

*Холодные закуски*

**Cold Snacks**

**Carpaccio z jelenia  
orzechy laskowe / rukola / ser regionalny**

150 g / 26 zł

*Олень карпаччо / лесные орехи / руккола  
региональный сыр*  
Deer carpaccio / hazelnuts / arugula / regional cheese

**Tatar z wołowiny  
cebula / ogórek konserwowy  
żółtko zielononózki**

200 g / 22 zł

*Татарский бифштекс / лук / соленый огурец  
перепелиное яйцо*  
Polish tartar / onion / pickled cucumber / quail egg yolk

**Wędzony filet pstrąga  
twaróg / ogórek / rzodkiewka**

220 g / 20 zł

*Копченая форель / творог / огурец / редиска*  
Smoked trout fillet / cottage cheese / cucumber / radish

# Z ogrodu sałat

*С салатной грядки*

**Lettuce garden**

**Salátka z wędzonym łososiem  
awokado / oliwki / mix sałat / feta / ogórek  
sos z suszonymi pomidorami i bazylią**

320 g / 22 zł

*Салат с копченым лососем / авокадо*

*оливки/томатный соус с базиликом*

Salad with smoked salmon

avocado / mixed salads / feta cheese / olives / cucumber  
dried tomatoes and basil sauce

**Salátka z kurczakiem  
sałata rzymska / pomidorki koktajlowe  
parmezan / sos Cezar**

320 g / 20 zł

*Салат Цезарь с курицей*

*ромэн салат / помидоры черри / пармезан*

Chicken salad

romaine lettuce / cherry tomatoes / cheese

Caesar dressing

**Salátka z pieczonym rostbifem  
mix sałat / białe szparagi / ziemniaki  
papryka / cebula / sos szczypiorkowy**

320 g / 22 zł

*Салат из жареной говядины / белая спаржа*

*картофель / паприка / лук / соус из зеленого лука*

Salad with roasted beef / white asparagus / potatoes

mixed salads / pepper / onion / chives sauce

# Zupy

*Супы*

**Soups**

## **Soljanka rybna kapary / oliwki / ogórek / cebula**

300 ml / 18 zł

*Рыбная солянка / каперсы / оливки / огурец / лук*  
Fish soup "Soljanka" / capers / olives / cucumber / onion

## **Krem z młodej kalarepy ogórek / smażona ciecierzycą**

200 ml / 12 zł

*Крем-суп из кольраби / огурец / жареный нут*  
Cream of kohlrabi / cucumber / fried chickpea

## **Chłodnik z botwiną / jajko przepiórcze**

200 ml / 12 zł

*Холодный суп со свеклой и перепелиным яйцом*  
Cold beetroot soup with quail egg

## **Zupa dnia**

300 ml / 8 zł

*Суп дня*  
Soup of the day

# Dania główne

*Главные блюда*

**Main courses**

**Stek z połównicy wołowej  
ziemniaki z dipem / papryka / bakłażan  
sos koniakowy**

480 g / 56 zł

*Стейк из говяжьей вырезки / паприка  
баклажан/картофель в плотном пряном соусе  
коньячный соус*

Beef tenderloin steak / pepper / aubergine / potatoes with  
dip / brandy sauce

**Karkówka grillowana  
babka ziemniaczana / cukinia  
czerwona cebula / ocet balsamiczny / miód**

450 g / 27 zł

*Грилованный чак стейк / картофельный пирог  
кабачки / красный лук / бальзамический уксус / мед*  
Grilled chuck steak / potato pie / zucchini / red onion  
balsamic vinegar / honey

**Golonka wieprzowa  
kapusta / puree ziemniaczano - chrzanowe**

800 g / 35 zł

*Свиная рулька / капуста / картофельное пюре с  
хреном*

Roasted pork / cabbage / mashed potatoes - horseradish

**Kotlet schabowy tradycyjny**

350 g / 24 zł

*Традиционная свиная отбивная*  
Traditional pork chop



**Filet drobiowy faszerowany serem  
mimmolle / zielone szparagi / pietruszkowe  
kluski jaglane / sos holenderski**

350 g / 26 zł

*Куриное филе с сыром mimmolle / зеленая спаржа  
лапша с петрушкой / голландский соус*  
Chicken fillet stuffed with mimmolle cheese  
green asparagus  
millet and parsley noodles / hollandaise sauce

**Ossobuco cielece  
duszone warzywa / risotto szafranowe  
młoda marchewka / gremolada**

450 g / 35 zł

*Тушеная телятина с овощами / ризотто с шафраном  
морковь / гремолата*  
Veal ossobuco stewed with vegetables / saffron risotto  
young carrots / gremolata

**Gulasz z sarniny / racuchy ziemniaczane**

400 g / 32 zł

*Рагу из оленины / блины из картофеля*  
Venison stew / potato pancakes

**Pieczona poledwiczka z dorsza / salsa  
z pomidorów / szynka długodojrzewająca  
szpinak / makaron grandine**

350 g / 30 zł

*Жареная треска / томатная сальса / ветчина  
шпинат / паста Grandine*  
Roasted cod loin / tomato salsa / long maturing ham  
spinach / grandine pasta

**Pieczony pstrąg  
kasza bulgur / fasolka szparagowa  
groszek cukrowy / pomidor**

400 g / 32 zł

*Жареная форель / каша булгур / зеленая фасоль  
сахарный горошек / помидор*  
Roasted trout / bulgur wheat / green beans / snow peas  
tomato

**Krewetki tygrysie  
makaron sephia / pesto bazyliowe  
romanesco**

350 g / 40 zł

*Тигровые креветки  
сепия паста / песто / романеско*  
Tiger shrimps  
sepia pasta / basil pesto / romanesco

**Pierogi z ogonami raków / masło ziołowe**

300 g / 24 zł

*Пельмени из шеек (хвостов) рака  
масло с пряностями*  
Dumplings with crayfish tails / herb butter

**Mule w białym winie  
śmietana / cebula / grzanki ziołowe**

400 g / 35 zł

*Мидии в белом вине / сливки / травяные гренки*  
Mussels stewed in white wine / sour cream / herbed toasts

# Dania wegetariańskie

*Вегетарианские блюда*

**Vegetarian dishes**

**Racuchy ziemniaczane  
sos z ricotty / czosnek niedźwiedzi**

350 g / 15 zł

*Картофельные оладьи / соус из рикотты / медвежий  
лук*

Potato crumpets / ricotta sauce / wild garlic

**Cukinia faszerowana kurkami  
mus z buraka / orzeszki pinii**

320 g / 22 zł

*Кабачок фашированный лисичкам  
свекольный мусс / кедровые орехи*

Zucchini stuffed with chanterelles  
mousse with beetroot / pine nuts

# Surówki

*Салат (блюдо)*

**Fresh vegetable salas**

**Salaty / rzodkiewka / ogórek  
sos vinaigrette**

150 g / 3 zł

*Микс салат / редиска / огурец / винегрет соус*  
Mixed salads / radish / cucumber / vinaigrette sauce

**Ogórek świeży / śmietana**

150 g / 3 zł

*Огурец / сметана*  
Cucumber / sour cream

**Pomidor / cebula / śmietana**

150 g / 3 zł

*Помидор / лук / сметана*  
Tomato / onion / sour cream

# Desery

*Десерты*

**Desserts**

## **Ciasto domowe**

150 g / 10 zł

*Домашний пирог*

Homemade cake

## **Limonkowy sernik na zimno pyłek kwiatowy / ciastko czekoladowe sos malinowy**

250 g / 12 zł

*Лаймовый чизкейк / клубничный соус / шоколадное  
печенье*

Lime cheesecake served cold / pollen  
chocolate cookie / strawberry sauce

## **Salatka z owoców sezonowych / chałwa sorbet mango**

260 g / 12 zł

*Салат с сезонными фруктами / халва / манговый  
сорбет*

Salad with seasonal fruits / halva / mango sorbet

## **Puchar lodowy / owoce sezonowe bita śmietana**

250 g / 12 zł

*Мороженое парфе / взбитые сливки / сезонные  
фрукты*

Ice cream parfait / whipped cream / seasonal fruits

# Dla milusińskich

*Для малышей*

## Kids menu

### **Rosół z makaronem lub kluskami lanymi**

250 g / 8 zł

*Куриный бульон с макаронами или яичной лапшой*  
Broth (chicken soup) with pasta or egg noodles

### **Nuggetsy z kurczaka frytki / marchewka gotowana**

250 g / 16 zł

*Куриные наггетсы / картофель фри / вареная морковь*  
Chicken nuggets / fries / boiled carrots

### **Pierogi z owocami**

6 sztuk 240 g/50 g / 14 zł

*Вареники с фруктами*  
Dumplings with fruit

### **Frytki z keczupem**

150 g/50 g / 4 zł

*Картофель фри / кетчуп*  
Fries / ketchup

# Napoje zimne

*Холодные напитки*

**Cold Drinks**

## **Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy**

200 ml 5 zł

*Апельсиновый сок, Яблочный сок, Грейпфрутовый сок,  
Сок из черной смородины, Томатный сок*

Orange juice, Apple juice, Grapefruit juice, Blackcurrant,  
Tomatoes juice

**Pepsi** 200 ml 5 zł

**Mirinda** 200 ml 5 zł

**7up** 200 ml 5 zł

**Tonic schweppes** 200 ml 5 zł

**Woda góraska natura gazowana** 300 ml 5 zł

**Woda góraska natura niegazowana** 300ml 5 zł

**Podpiwek** 250 ml 3 zł

**Napój energetyczny** 250 ml 7 zł

**Woda Cisowianka Perlage** 300 ml 6 zł

**Woda Cisowianka niegazowana** 300ml 6 zł

**Woda Cisowianka musująca** 300 ml 6 zł

# Napoje gorące

*Горячие напитки*

**Hot Drinks**

**Kawa czarna** 200 ml 8 zł

**Kawa espresso** 50 ml 7 zł

**Kawa latte** 50 ml/100 ml 12 zł

**Kawa cappuccino** 100 ml 10 zł

**Herbata czarna** szt/200 ml 6 zł

**Herbata zielona** szt/200 ml 6 zł

**Herbata owocowa** szt/200 ml 6 zł

**Herbata miętowa** szt/200 ml 6 zł

# PIWO

<b>Książęce Czerwony Lager beczka 50 cl</b>	8 zł
<b>Książęce Czerwony Lager beczka 30 cl</b>	5 zł
<b>Książęce Ciemne butelka 50 cl</b>	8 zł
<b>Książęce Pszeniczne butelka 50 cl</b>	8 zł
<b>Lech Premium butelka 50 cl</b>	7 zł
<b>Tyskie Gronie butelka 50 cl</b>	7 zł
<b>Prażubr butelka 50 cl</b>	7 zł
<b>Lech b/a butelka 33 cl</b>	5 zł

## PIWA REGIONALNE

<b>Białe Podlaskie 50 cl</b>	9 zł
<b>Mgły Pszeniczne 50 cl</b>	9 zł
<b>Zakola Narwi 50 cl</b>	8 zł
<b>Kormoran 50 cl</b>	8 zł
<b>Magnus 33 cl</b>	5 zł



## APERITIF

<b>Martini Extra Dry</b> 10 cl	10 zł
<b>Martini Bianco</b> 10 cl	10 zł
<b>Martini Rosso</b> 10 cl	10 zł
<b>Campari Bitter</b> 4 cl	10 zł

## DRINKI

<b>Tequila sunrise</b>	18 zł
<b>Biała Dama</b>	18 zł
<b>Pocałunek Anioła</b>	16 zł
<b>Cosmopolitan</b>	16 zł
<b>Mojito</b>	18 zł

## WÓDKA

<b>Bols</b> 4 cl	5 zł
<b>Wyborowa</b> 4 cl	5 zł
<b>Żołądkowa gorzka</b> 4 cl	5 zł
<b>Żołądkowa tradycyjna</b> 4 cl	5 zł
<b>Żubrówka</b> 4 cl	5 zł
<b>Żubrówka Bison Grass</b> 4 cl	5 zł
<b>Soplica</b> 4 cl	5 zł
<b>Soplica smakowa</b> 4 cl	5 zł
<b>Finlandia</b> 4 cl	9 zł
<b>Finlandia Cranberry</b> 4 cl	9 zł
<b>Chopin</b> 4 cl	10 zł

# WHISKY

<b>Johnnie Walker Red</b> 4 cl	16 zł
<b>Johnnie Walker Black</b> 4 cl	20 zł
<b>Grant's</b> 4 cl	16 zł
<b>Ballantines Finest</b> 4 cl	14 zł
<b>Jim Beam</b> 4 cl	18 zł
<b>Jameson</b> 4 cl	18 zł
<b>Jack Daniels</b> 4 cl	20 zł
<b>Chivas Regal</b> 4 cl	22 zł

# KONIAKI

<b>Hennessy VS</b> 4 cl	26 zł
<b>Martell VSOP</b> 4 cl	34 zł
<b>Metaxa 5*</b> 4 cl	14 zł
<b>Metaxa 7*</b> 4 cl	24 zł
<b>Stock &amp; 4 VSOP</b> 4 cl	12 zł

# TEQUILA

**Olmecca Silver** 4 cl 16 zł

**Olmecca Gold** 4 cl 16 zł

# GIN

**Seagram's** 4 cl 10 zł

**Gordon's** 4 cl 10 zł

# RUM

**Bacardi Superior** 4 cl 10 zł

**Bacardi Anos** 4 cl 14 zł

# LIKIERY

**Jagermeister** 4 cl 8 zł

**Baileys** 4 cl 12 zł

**Southern Comfort** 4 cl 10 zł

**Cointreau** 4 cl 12 zł

**Malibu** 4 cl 12 zł

# NALEWKI

**Pigwowa** 4 cl 5 zł

**Wiśniowa** 4 cl 5 zł