

## PRZEKĄSKI ZIMNE

/ COLD SNACKS /

### Śledź w trzech odsłonach (100 / 100g) – 18,00 zł

Korzenny, ze śmietaną i jabłkiem, z cebulą balsamiczną i pieprzem cayenne; serwowany z pieczywem i masłem



local

*Herring in 3 ways: spicy, with cream and apple, with balsamic onion and cayenne; served with bread and butter*

### Tatar wołowy / siekana cebulka / marynaty / majonez z podgrzybków (100 / 100g) – 24,00 zł

Serwowany z pieczywem i masłem; opcja z żółtkiem „na życzenie”

*Steak tartare / chopped onion / pickle / porcini mayonnaise; served with bread and butter, option with yolk on request*

### Carpaccio z buraka / ser feta / rukola / krem balsamiczny (200g) – 18,00 zł

Serwowany z pieczywem i masłem



WEGE

*Beetroot carpaccio / feta cheese / aragula / balsamic cream; served with bread and butter*

## PROPOZYCJE NA ZIMNO – dla dwojga lub więcej

/ COLD SNACKS – for two or more /

### Mięsiwa wędzone kuchni Kawelin / ogórek kiszony (450 / 120g) – 40,00 zł

Schab, szynka, boczek, karkówka, sało, smalczyk podlaski serwowane z ogórkiem kiszonym, musztardą, chrzanem; serwowane z pieczywem i masłem



local

*Smoked and baked meats, pork loin, ham, bacon, pork neck, regional lard, served with pickled cucumber, mustard, horseradish; served with bread and butter*

### Deska serów / sos żurawinowy (300 / 80g) – 42,00 zł

Ser pleśniowy, Koryciński, brie, camembert; serwowane z pieczywem i masłem



WEGE

*Cheese platter with cranberry sauce - Blue cheese, Koryciński local cheese, brie, camembert; served with bread and butter*

## PRZEKĄSKI GORĄCE / HOT SNACKS /

### Manty z rakami / puree z mango / piana parmezanowa (3szt) (120 / 80g) – 29,00 zł

*Dumplings stuffed with crayfish (3pieces) / mango puree / parmesan foam*

### Grillowane krewetki / piana kokosowa / liście kaffiru / wino / grillowana bagietka

(150 / 70 g) – 38,00 zł

*Grilled shrimps / coconut foam / kaffir leaves / wine / grilled baguette*

### Placki ziemniaczane z kumpiakiem / mus z sera Krycińskiego / wytrawna śmietana

(400 g) – 19,00 zł

Opcja wegetariańska dostępna na życzenie.

*Potato pancakes with Kumpiak / mousse from Kryciński cheese / sour cream – Vegetarian option on request*



local



WEGE

## Alergeny

TABELA SUBSTANCJI ALERGENNYCH LUB POWODUJĄCYCH REAKCJE NIETOLERANCJI W SERWOWANYCH POTRAWACH DOSTĘPNA JEST NA OSTATNIEJ STRONIE MENU

TABLE OF ALLERGENIC SUBSTANCES OR CAUSING INTOLERANCES IN THE DISHES AVAILABLE ON THE END OF MENU



Danie z elementem regionalnym



**FIT** Dużo witamin mało kalorii



Danie wegańskie  
**WEGE**

## SALATY / SALADS /

*Wszystkie salaty serwowane z bagietką / All salads served with baguette /*

### **Salaty / pieczone jabłko / polędwiczka wieprzowa / pomidory koktajlowe / ogórek / tymiankowy vinaigrette**

(350g) – 21,00 zł

Lettuce / baked apple / pork tenderloin / cherry tomatoes / cucumber / thyme vinaigrette

### **Salaty / kurczak karmelizowany w balsamico / pomidorki koktajlowe / ogórek / sos czosnkowy (350g) – 18,00 zł**

Lettuce / chicken caramelized in balsamico / cherry tomatoes / cucumber / garlic sauce

### **Salaty / burak karmelizowany / ananas / smażony camembert / migdały / czerwona cebula / sos jogurtowy (350g) – 24,00 zł**



Lettuce / caramelized beetroot / pineapple / fried camembert / almonds / red onion / yoghurt sauce

### **Salaty / burak karmelizowany / ananas / grillowane krewetki / migdały / czerwona cebula / sos jogurtowy (350g) – 36,00 zł**

Lettuce / caramelized beetroot / pineapple / grilled shrimp / almonds / red onion / yoghurt sauce

## ZUPY / SOUPS /

### **Barszcz ukraiński na wołowinie / czosnkowy pampuch (300ml / 60g) – 13,00 zł**

Traditional beetroot soup / beef / garlic yeast cake

### **Consomme z borowików / piana czekoladowa (250ml) – 15,00 zł**

Consomme with boletus / chocolate foam

### **Rosół / domowy makaron (300ml) - 9,00 zł**

Chicken broth / homemade noodles



Danie z elementem regionalnym



Dużo witamin  
**FIT** mało kalorii



Danie wegańskie  
**WEGE**

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES /

**Tagliatelle / zębacz czarny / sos śmietanowo - kaparowy** (100 / 120 / 30g) – 26,00 zł

*Tagliatelle / black toothpick / cream and capers sauce*

**Sum / leniwe z Korycinem / warzywa z patelni** (150 / 200 / 120g) – 32,00 zł

*Catfish / lazy dumplings with Koryciński cheese / pan fried vegetables*



local

**Stek z polędwicy wołowej / szpinak z kurkami / masło borowikowe/ talarki ziemniaczane/ pomidorki koktajlowe / sos z Duchem Puszczy** (180 / 100 / 120g) – 63,00 zł

*Tenderloin of beef / spinach with chanterelles / boletus butter / sliced potato chips / cherry tomatoes / ghost of the forest sauce*

**Policzki wołowe / puree ziemniaczane / burak z malinami** (200 / 140 / 100g) – 36,00 zł

*Beef cheeks / potato puree / beetroot with raspberries*

**Golonka pieczona / sos piwno-miodowy / ziemniaki opiekane /**

**kapusta zasmażana / chrzan i musztarda** (400 / 50 / 120 / 100 / 70g) – 45,00 zł

*Roasted pork knuckle / beer-honey sauce / baked potatoes / fried cabbage / horseradish and mustard*

**Pierś kurczęca z kostką / demi glace / wężymord / kasza bulgur**

(160 / 80 / 150g) – 28,00 zł

*Chicken breast on the bone / demi glace / salsify / buckwheat bulgur*

**Polędwiczka sous vide / trawa żubrowa / puree / demi glace / cukinia**

(160 / 150 / 100g) – 31,00 zł

*Pork tenderloin sous vide / bison grass / potato puree / demi glace / zucchini*

**Pierś kaczki / ziemniaki dufine / śliwka / sos śliwkowy**

(160 / 120 / 50 / 100g) – 39,00 zł

*Duck breast / dufine potatoes / plum / plum sauce*

**Pierogi z dziczyzną / okrasa / chips z Korycina (7 szt)** (350g) – 28,00 zł

*Dumplings with venison ( 7 pieces) / fried onion / Koryciński cheese chips*



local



Danie z elementem regionalnym



Dużo witamin mało kalorii

**FIT**



Danie wegańskie

**WEGE**

## PRZEKĄSKI DO PIWA / BEER SNACKS /

### Placki ziemniaczane z kumpiakiem / mus z sera Krycińskiego / wytrawna śmietana

(400 g) - 19,00 zł

Opcja wegetariańska dostępna na życzenie.

*Potato pancakes with Kumpiak / mousse from Kryciński cheese / sour cream - Vegeterian option on request*



### Pikantne skrzydełka / sos BBQ (220g) - 14,00 zł

*Hot wings / BBQ sauce*

### Panierowane krążki cebulowe / sos BBQ (160g) - 10,00 zł

*Onion rings / BBQ sauce*



## DANIA DLA DZIECI / KID'S MENU /

### Mini rosół / domowy makaron (200ml) - 5,00 zł

*Mini chicken broth / homemade noodles*

### Nuggetsy / frytki (60 / 40g) - 7,00 zł

*Nuggets / fries*

### Pulpeciki drobiowe / sos koperkowy / puree ziemniaczane / surówka z marchwi i ananasa

(100 / 80 / 80g) - 15,00 zł

*Poultry meatballs / dill sauce / potato puree / carrot and pineapple salad*

## DESERY / DESSERTS /

### Lody domowe (150g) - 15,00 zł

*Homemade ice cream*

### Pavlova / mascarpone / ajerkoniak / owoce (250g) - 17,00 zł

*Pavlova / mascarpone / eggnog / fruits*

### Suflet czekoladowy / lody waniliowe / sos owocowy (130 / 30 / 30g) - 14,00 zł

*Chocolate souffle / vanilla ice cream / fruit sauce*

# GIFT-CARD



Zapytaj o szczegóły  
obsługę restauracji.

- ✓ idealny pomysł na prezent
- ✓ bezterminowa realizacja
- ✓ dowolna wartość rachunku
- ✓ możliwość elastycznego wykorzystania



Danie z elementem  
regionalnym



Dużo witamin  
mało kalorii



Danie  
wegańskie

## COCTAILS

**Kawelin** – 19,00 zł

40 ml Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 20 ml Cointreau

**Esperanto** – 22,00 zł

40 ml El Jimador Blanco Tequila, 50 ml Martini Bianco, 20 ml Bols Strawberry

**Basil Gin** – 12,00 zł

40 ml Finsbury Gin, syrop bazyliowy, sok z limonki, liście bazylii

**Caipirinha** – 13,00 zł

40 ml Cachaca, świeża limonka, cukier trzcinowy

**Cosmopolitan** – 18,00 zł

40 ml Finlandia Lime, 20 ml Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki

**Cuba Libre** – 15,00 zł

40 ml Bacardi Gold, Pepsi

**Daiquiri Klasyczne / Owocowe** – 16,00 zł

40 ml Bacardi Carta Blanca, mus owocowy (malina / truskawka / arbuz), sok z limonki, syrop cukrowy

**Green Apple Pie** – 14,00 zł

40 ml Żubrówka Bison Grass, syrop ogórkowy, sok jabłkowy

**Margarita Klasyczna / Owocowa ( truskawka / malina / arbuz)** – 22,00 zł

40ml El Jimador Blanco Tequila, 20 ml Cointreau, mus owocowy, sok z limonki

**Mojito Klasyczne / Owocowe (truskawka / malina / arbuz)** – 18,00 zł

40 ml Bacardi Carta Blanca, mięta, limonka, syrop cukrowy, mus owocowy, cukier trzcinowy, woda gazowana

**Negroni** – 22,00 zł

40 ml Aperol, 40 ml Beefeater Gin, 40 ml Martini Bianco

**Old Fashioned** – 15,00 zł

40 ml Ballantines, cukier, Angostura Bitters, woda gazowana

**Pina Colada** – 19,00 zł

40 ml Bacardi Carta Blanca, mus kokosowy, sok ananasowy, mleko

**Whisky Sour** – 17,00 zł

40 ml Jim Beam, sok z limonki, syrop cukrowy

**Błękit Paryża** – 17,00 zł

40 ml Finlandia Mango, 20 ml Blue Curacao, 20 ml Monin Arbuz, 7 up

**God Father** – 18,00 zł

40 ml Tullamore Dew, 20 ml Bols Amaretto

**Sexy Martini** – 19,00 zł

50 ml Martini Asti, 20 ml Bols Marakuja, 20 ml Finlandia Cranberry

**Mudslide** – 17,00 zł

40 ml Żubrówka Biała, 20 ml Kahlua, 20 ml Baileys, 80 ml mleko



Danie z elementem regionalnym



**FIT**

Dużo witamin mało kalorii



**WEGE**

Danie wegańskie

## HERBATY / TEAS / eilles teajack (dzbanek / jug / 300ml)

**DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH liściasta** – 7,00 zł

**EARL GREY PREMIUM liściasta** – 7,00 zł

**SOMMERBEEREN (owoce letnie)** – 7,00 zł

**GRUNTEE ASIA SUPERIOR (herbata zielona) liściasta** – 7,00 zł

**KRAUTERGARTEN (ogród zielony)** – 7,00 zł

**ROOIBOS VANILLA** – 7,00 zł

## KAWA / COFFEE / ALFREDO ESPRESSO super bar

**ESPRESSO** (30ml) – 7,00 zł

**ESPRESSO DOPPIO** (60ml) – 9,00 zł

**CAPPUCCINO** (200ml) – 8,00 zł

**AMERICANO** (200ml) – 7,00 zł

**LATTE MACCHIATO** (300ml) - 9,00 zł

**LATTE MACCHIATO GUSTO** (300ml) – 10,00 zł

Do wyboru z syropem: Karmel, Wanilia, Czekoladowe Ciastko, Orzech, Pralina, Tiramisu, Kardamon



## NA ZIMNE WIECZORY

### ON COLD EVENINGS

**Grzane Piwo** (300ml / 500ml) – 7,00 zł / 10,00 zł

Mulled beer

**Grzane Wino** (200ml) – 7,00 zł

Mulled wine

**Grzany Krupnik** (40ml) – 9,00 zł

Hot Honey Vodka

**Grzana Whisky** (40ml) – 12,00 zł

Hot Whisky

**Herbata z Rumem** (200ml) – 11,00 zł

Rum Tea



Danie z elementem  
regionalnym



**FIT**

Dużo witamin  
mało kalorii



**WEGE**

Danie  
wegańskie

## SOKI / NAPOJE GAZOWANE / WODA

### JUICES / FIZZY DRINKS / WATER

#### **Soki świeżo tłoczone owocowo – warzywne** (200ml) – 10,00 zł

Freshly squeezed fruit-vege juices

#### **Mojito free** (200ml) – 10,00 zł

Syrop, mięta, limonka, woda gazowana, cukier brązowy

#### **Soki owocowe** (200ml / 1L) - 5,00 zł / 14,00 zł

Pomarańcz, Jabłko, Czarna porzeczka, Grejpfrut, Pomidor, Ananas, Żurawina, Banan

#### **Napoje gazowane PEPSI** (200ml) – 6,00 zł

Pepsi, Pepsi Max, Pepsi light, Mirinda, 7Up, Shweppes – Tonic, Bitter Lemon, Citrus Mix

#### **Lipton IceTea** (200ml) – 6,00 zł

Peach, Lemon, Green Tea

#### **Red Bull** (200ml) – 12,00 zł

#### **Woda Górską Naturą** (300ml) – 5,00 zł

Gazowana, niegazowana

#### **Woda San Pelegrino** (250ml) – 12,00 zł

## PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER /



**Książęce Czerwony Lager** (0,3) – 8,00 zł

**Książęce Czerwony Lager** (0,5) – 10,00 zł

Esencjonalny lager o zbalansowanym smaku.

Co je wyróżnia?:

- Delikatny słodowy posmak zrównoważony piwną goryczką
- Czerwono-bursztynowy kolor powstały z połączenia dwóch słodów jęczmiennych
- Dla miłośników klasycznego piwa



**Książęce Ciemne Łagodne** (0,3) 8,00 zł

**Książęce Ciemne Łagodne** (0,5) 10,00 zł

Piwo, w którym piwna goryczka przełamana jest nutami biszkoptów, kawy i czekolady.

Co je wyróżnia?:

- Bogaty, a przy tym zaskakująco łagodny smak
- Ciemny kolor z wiśniowymi refleksami
- Idealne dla wszystkich poszukujących w piwie prawdziwej przyjemności



Danie z elementem regionalnym



**FIT** Dużo witamin mało kalorii



**WEGE** Danie wegańskie



**Tyskie Gronie** (0,3) – 6,00 zł

**Tyskie Gronie** (0,5) – 8,00 zł

Polski wzorzec smaku w świecie jasnego pełnego piwa.

Co je wyróżnia?:

- Doskonały smak wielokrotnie nagradzany w Polsce i na świecie
- Zdecydowana goryczka i słodowa pełnia smaku
- Gęsta biała piana na dwa palce



**Pilsner Urquell** (0,3) – 7,00 zł

**Pilsner Urquell** (0,5) – 9,00 zł

**Pilsner Urquell Czeski serving**

(3 x 0,2) – 10,00 zł

Pierwszy na świecie złocisty pilzner. Ponad 170 lat klasycznego smaku.

Co je wyróżnia?:

- Niezmienna receptura warzenia od ponad 170 lat
- Idealny balans smaku między chmielową goryczką a jęczmienną słodyczą
- Serwowany na trzy czeskie sposoby, które wydobywają różne walory smakowe



**HLADINKA, TAK SMAKUJE KLASYKA** perfekcyjna równowaga charakterystycznej goryczki i subtelnej słodyczy dzięki idealnej kompozycji żateckiego chmielu i pilzneńskiego siodu

**MLIKO, SŁODKA STRONA PIWA** delikatna słodycz morawskiego jęczmienia i kremowa śmietankowa piana pozbawiona goryczki, pozwalająca odkryć inną nieznaną stronę piwa

**COCHTAN, ORZEŹWIAJĄCE DOZNIANIE** charakterystyczna goryczka żateckiego chmielu saaz i mocniejsze nagazowanie nadają mu wytrawny charakter

**Piwo „Rznięte”** (0,5) – 10,00 zł

Nowe nieznanne doświadczenie smaku w jednym kufku piwa zrobione przez wytrawnego barmana;

W pierwszej odsłonie poznasz łagodny smak mokrej piany a następnie doświadczysz orzeźwiającej goryczki



Danie z elementem regionalnym



**FIT** Dużo witamin mało kalorii



**WEGE** Danie wegańskie



## PRZEKĄSKI DO PIWA / BEER SNACKS /

**Chipsy / Crisps** (80g) – 8,00 zł

**Paluszki / Sticks** (70g) – 4,00 zł

**Orzeszki / Nuts** (100g) – 6,00 zł

## PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER /

**Książęce pszeniczne** (0,5) – 10,00 zł

**Książęce Golden Ale** (0,5) – 9,00 zł

**Lech** (0,5) – 10,00 zł

**Lech Lite 3,5%** (0,33) – 8,00 zł

**Lech Free** (0,33) – 8,00 zł

**Lech Ice Mojito / Shandy / Ice Bloody Orange** (0,5) – 10,00 zł

**Kozel Lezak** (0,5) – 10,00 zł

**Kozel Cerny** (0,5) – 10,00 zł

**Redd's** (0,4) – 9,00 zł (jabłko & trawa cytrynowa; gruszka & chili; malina & granat)

**Żubr** (0,5) – 9,00 zł

**Prażubr** (0,5) – 9,00 zł



Danie z elementem  
regionalnym



**FIT** Dużo witamin  
mało kalorii



**WEGE** Danie  
wegańskie

## APERITIF / DIGESTIF

- Aperol** (40ml) – 10,00 zł  
**Campari** (40ml) – 10,00 zł  
**Jagermeister** (40ml) – 10,00 zł

## VERMUTY / VERMOUTH /

- Martini Bianco** (100ml) – 10,00 zł  
**Martini Rosso** (100ml) – 10,00 zł  
**Martini Rosato** (100ml) – 10,00 zł  
**Martini Extra Dry** (100ml) – 10,00 zł

## BRANDY

- Metaxa 5\*** (40ml) – 10,00 zł  
**Metaxa 7\*** (40ml) – 15,00 zł

## KONIAKI / COGNAC /

- Remy Martin xo** (20ml) – 49,00 zł  
**Remy Martin vsop** (20ml) – 12,00 zł  
**Hennessy xo** (20ml) – 46,00 zł  
**Hennessy vs** (20ml) – 10,00 zł  
**Otard vsop** (20ml) – 15,00 zł  
**Martell xo** (20ml) – 46,00 zł  
**Martell vsop** (20ml) – 14,00 zł  
**Martell vs** (20ml) – 10,00 zł

## TEQUILLA

- El Jimador Blanco** (40ml) – 12,00 zł  
**El Jimador Reposado** (40ml) – 12,00 zł  
**Herradura Anejo** (40ml) – 25,00 zł  
**Herradura Reposado** (40ml) – 22,00 zł

## WÓDKI / VODKA /

- Absolut**  
(40ml / 0,5l) – 7,00 zł / 70,00 zł
- Belvedere**  
(0,7l) – 270,00 zł
- Canario Cachaca**  
(40ml) – 9,00 zł
- Finlandia Platinum**  
(40ml / 0,7l) – 14,00 zł / 230,00 zł
- Finlandia**  
(40ml / 0,5l) – 7,00 zł / 70,00 zł
- Finlandia (wódki smakowe)**  
(40ml / 0,5l) – 8,00 zł / 80,00 zł
- Grey Goose**  
(0,7l) – 300,00 zł
- Sobieski**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł
- Sobieski wódki smakowe**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł
- Soplica wiśniowa**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł
- Wyborowa**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł
- Wyborowa Exquisite**  
(0,7l) – 210,00 zł
- Żubrówka biała**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł
- Żubrówka czarna**  
(40ml / 0,5l) – 7,00 zł / 70,00 zł
- Żubrówka Bisongrass**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł
- Żubrówka smakowa**  
(40ml / 0,5l) – 6,00 zł / 60,00 zł



Danie z elementem  
regionalnym



Dużo witamin  
mało kalorii



Danie  
wegańskie

## WHISKY

- NIKKA (Japonia)** (40ml) – 40,00 zł
- Glenfiddich 18 yo** (40ml) – 39,00 zł
- Glenfiddich 15 yo** (40ml) – 29,00 zł
- Glenfiddich 12 yo** (40ml) – 16,00 zł
- The Famous Grouse** (40ml) – 12,00 zł
- The Macallan Amber  
Single Malt 12 yo** (40ml) – 32,00 zł
- Ballantines** (40ml) – 12,00 zł
- Ballantines 12 yo** (40ml) – 16,00 zł
- Grant's Ale Cask** (40ml) – 12,00 zł
- Chivas Regal 12 yo** (40ml) – 19,00 zł
- Chivas Regal 18 yo** (40ml) – 34,00 zł
- Glenmorangie Original** (40ml) – 21,00 zł
- Dewar's** (40ml) – 12,00 zł
- Dewar's 12 yo** (40ml) – 16,00 zł

## WHISKEY, BURBON

- Jack Daniel's** (40ml) – 14,00 zł
- Jack Daniel's  
Tennessee Honey** (40ml) – 14,00 zł
- Gentleman Jack** (40ml) – 16,00 zł
- Jack Daniel's  
Single Barrel** (40ml) – 24,00 zł
- Woodford Reserve** (40ml) – 25,00 zł
- Jameson  
Irish Whiskey** (40ml) – 12,00 zł
- Tullamore Dew** (40ml) – 12,00 zł
- Four Roses burbon** (40ml) – 12,00 zł
- Jim Beam White** (40ml) – 12,00 zł
- Jim Beam Black** (40ml) – 13,00 zł
- Jim Beam Red Stag** (40ml) – 12,00 zł

## GIN

- Bombay Sapphire** (40ml) – 12,00 zł
- Beefeater** (40ml) – 10,00 zł
- Finsbury** (40ml) – 7,00 zł

## RUM

- Bacardi Ron 8 Anos** (40ml) – 16,00 zł
- Bacardi Oakheart** (40ml) – 11,00 zł
- Bacardi Carta Oro** (40ml) – 10,00 zł
- Bacardi Carta Blanca** (40ml) – 10,00 zł
- Bacardi Carta Negra** (40ml) – 10,00 zł

## LIKIERY / LIQUOR /

- Krupnik** (40ml) – 6,00 zł
- Malibu** (20ml) – 6,00 zł
- Becherowka** (20ml) – 6,00 zł
- Kahlua** (20ml) – 6,00 zł
- Baileys** (20ml) – 6,00 zł
- Peach** (20ml) – 6,00 zł
- Banan** (20ml) – 6,00 zł
- Royal de France** (20ml) – 6,00 zł
- Amaretto** (20ml) – 6,00 zł
- Vanille** (20ml) – 6,00 zł
- Cointreau** (20ml) – 6,00 zł
- Passoa** (20ml) – 6,00 zł
- Blue curacao** (20ml) – 6,00 zł
- Melon triple sec** (20ml) – 6,00 zł
- Strawberry** (20ml) – 6,00 zł
- Southern Comfort** (20ml) – 6,00 zł
- Southern Comfort lime** (20ml) – 6,00 zł
- Lychee** (20ml) – 6,00 zł
- Elder Flower** (20ml) – 6,00 zł
- Sour Apple** (20ml) – 6,00 zł
- Maracuje** (20ml) – 6,00 zł
- Blue Berry** (20ml) – 6,00 zł

Papierosy – proszę pytać obsługę  
Cigarettes – please ask our personnel



Danie z elementem  
regionalnym



**FIT**

Dużo witamin  
mało kalorii



**WEGE**

Danie  
wegańskie

KARTA ALERGENÓW	SELER	ZBOZA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJKA	MIĘCZAKI	RYBY	ŁUBIN	MLEKO	MUSZTARDA	ORZESZKI ZIEMNE	ORZECHY (LASKOWE, MIGDAŁY, WŁOSKIE, PEKAN)	NASIONA SEZAMU	SOJA	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY
<b>PRZEKĄSKI ZIMNE</b>														
Śledź w trzech odślonach		X				X		X						
Tatar wołowy		X		X				X						
Carpaccio z buraka		X						X						
Mięsa wędzone Kuchni Kawelin		X						X	X					
Deska serów		X						X			X			
<b>PRZEKĄSKI GORĄCE</b>														
Manty z rakami		X	X	X				X						X
Grillowane krewetki		X	X	X				X			X (KOKOS)			X
Placki ziemniaczane		X		X				X						
<b>SAŁATY (serwowane z bagietką)</b>														
Sałata z polędwiczką wieprzową		X							X					
Sałata z kurczakiem		X						X						
Sałata z camembertem		X						X			X (MIGDAŁ)			
Sałata z krewetkami		X	X					X			X (MIGDAŁ)			X
<b>ZUPY</b>														
Barszcz z pampuchem	X	X		X				X						
Consomme z borowików	X							X						
Rosół z domowym makaronem	X	X		X										
<b>DANIA GŁÓWNE</b>														
Tagliatelle z zębaczem		X		X		X		X						
Sum		X		X		X		X						
Stek z polędwicy wołowej		X						X						
Policzki wołowe	X	X						X						X
Golonka pieczona	X							X	X					X
Pierś kurczęca z kostką								X						
Polędwiczki sous vide								X						
Pierś kaczki	X	X	X					X						
Pierogi z dziczyzną	X	X	X											
<b>PRZEKĄSKI DO PIWA</b>														
Pikantne skrzydełka														
Panierowane krążki cebulowe		X												
<b>DANIA DLA DZIECI</b>														
Mini rosół z domowym makaronem	X	X		X										
Nuggetsy z frytkami		X		X										
Pulpeciki drobiowe	X	X	X					X						
<b>DESERY</b>														
Lody domowe				X				X		X	X			X
Pavlova				X				X			X(MIGDAŁY)			X
Suflet czekoladowy														



Danie z elementem regionalnym



Dużo witamin  
**FIT** mało kalorii



Danie  
**WEGE** wegańskie



Danie z elementem  
regionalnym



**FIT**

Dużo witamin  
mało kalorii



**WEGE**

Danie  
wegańskie