

PRZYSTAWKI:

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, rucolą i serem grana padano podane z oliwką i kremem balsamicznym (150g) 32,-
Beef sirloin carpaccio with capers and grana cheese served in balsamic cream with olive
Alergeny: mleko

Carpaccio z łososia ze świeżą rucolą i kaparami (150g) 28,-
Salomon carpaccio with fresh rucola and capers
Alergeny: ryby

Krewetki tygrysie smażone na maśle czosnkowym z papryczkami chili (150g) 39,-
Fried Tiger shrimps with garlic butter and chilli peppers
Alergeny: mleko

Tatar wołowy z marynowanymi cebulkami w occie balsamicznym (150g) 32,-
Beef tartar with pickled onions and balsamic vinegar
Alergeny: jaja

Camembert na złoto podany na mixie sałat z ananasem i żurawiną (120g) 26,-
Fried camembert cheese served on mixed salad with pineapple and cranberry
Alergeny: mleko, jaja, gluten

NOWOŚCI Z NASZEJ KUCHNI:

- Stek wieprzowy z grilla 2 szt. serwowany z sałatką grecką i vinegretem musztardowym 450g*** **39,-**
Grilled pork steak served with greek salad and mustard vinaigrette
Alergeny: mleko, gorczyca
- Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym w asyście ziemniaków pieczonych z warzywami blanszowanymi 550g*** **44,-**
Pork riblet in truffle sauce accompanied by roasted potatoes with blanched vegetables
Alergeny: mleko
- Udko z gęsi podane w glazurowanych jabłuszkach z żurawiną z ziemniakami pieczonymi i bukietem sałat z sosem vinegre 550g*** **48,-**
Goose leg in glazed apples with cranberries, baked potatoes and salad bouquet with vinaigrette sauce
Alergeny: gorczyca
- Neseberski kociołek z pieca (polędwiczka wieprzowa, cukinia, pomidor, ziemniaki, cebula, ser żółty) serwowany z barwną sałatką 450g*** **39,-**
Neseberski pot from the oven (pork, zucchini, tomato, potato, onion, cheese) served with a colorful salad
Alergeny: mleko, gorczyca
- Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu z ziemniaczkami zapiekаныmi i groszkiem cukrowym 490g*** **55,-**
Beef Sirloin steak in green pepper dressing served with sweet snap peas and baked potatoes
Alergeny: mleko

DUŻE BARWNE SAŁATY:

- Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka w asyście dipu z granata z sałatką i parmezanem 350g*** **27,-**
Salad with grilled chicken breast with the assistance of the pomegranate dip
Alergeny: mleko, orzechy, gorczyca
- Barwny bukiet sałat z łososiem wędzonym na zimno, pomidorkami chary, kaparami i serem grana padano z vinegretem sezamowym 400g*** **29,-**
Colourful bouquet of salads with cold - smoked salmon, cherry tomatoes, capers, grana padano cheese and sesame vinaigrette
Alergeny: ryby, mleko, gorczyca, nasiona sezamu
- Sałatka grecka z vinegretem musztardowym 350g*** **18,-**
Greek salad with mustard vinaigrette
Alergeny: mleko, gorczyca

ZUPY:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Złocisty rosół z domowym makaronem 300ml <i>Homemade chicken noodle soup</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, seler</i> | 11,- |
| Złocisty rosół z pielmieni 300ml <i>Broth soup served with pielmieni</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, seler</i> | 14,- |
| Krem z pieczonych pomidorów 300ml <i>Fried tomato cream</i> <i>Alergeny: seler</i> | 14,- |
| Zupa grzybowa z łazankami 400ml <i>Mushroom soup with noodles</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, seler</i> | 15,- |
| Hiszpańska zupa rybna z owocami morza i mleczkiem kokosowym 300ml <i>Spanish fish soup with seafood and coconut milk</i> <i>Alergeny: mleko, ryby</i> | 26,- |
| Barszcz czerwony z pielmieni 300ml <i>Beetroot soup with pielmieni</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, seler</i> | 14,- |
| Żur staropolski z białą kiełbasą 400ml <i>Traditional Polish borstch with white sausage</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | 16,- |

DANIA MIĘSNE:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Chrupiący kotlet schabowy 170g <i>Crispy pork chop</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i> | 17,- |
| Panierowany filet z piersi kurczaka 170g <i>Coated chicken fillet</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i> | 18,- |
| Grillowana pierś z kurczaka 170g <i>Grilled chicken breast</i> | 17,- |
| Pieczeń z karczku w delikatnym sosie 160g <i>Roasted pork served with delicate sauce</i> <i>Alergeny: gluten</i> | 16,- |
| Bitki wołowe w delikatnym sosie 160 <i>Beef cutlets in a delicate sauce</i> <i>Alergeny: gluten</i> | 25,- |
| Devolay z masłem 160g <i>Devolay with butter</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | 20,- |

RYBY:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Stek z łososia w sosie z różowego pieprzu podany w akompaniamencie barwnych sałat. 350g <i>Salmon steak with pink pepper sauce served in a colorful salad accompaniment.</i> <i>Alergeny: ryby, mleko</i> | 37,- |
| Lazurowy kociołek ze świeżym łososiem i warzywami śródziemnomorskimi podany z barwną sałatą 450g <i>Azure kettle with fresh salmon and mediterranean vegetables served with a colorful salad</i> <i>Alergeny: ryby, mleko, gorczyca</i> | 41,- |

DANIA MĄCZNE:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>Pierogi z kapustą i grzybami 8 szt. 400g</i> | 18,- |
| <i>Dumplings with cabbage and mushrooms</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja</i> | |
| <i>Pierogi z mięsem 8 szt. 400g</i> | 16,- |
| <i>Dumplings with meat</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja</i> | |
| <i>Pierogi ruskie 8 szt. 400g</i> | 16,- |
| <i>Dumplings with cheese and potatoes</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | |
| <i>Pierogi z serem 8 szt. 400g</i> | 15,- |
| <i>Dumplings with cheese</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | |
| <i>Pierogi z jagodami (8 szt.) ze śmietaną 400g</i> | 22,- |
| <i>Dumplings with blueberries</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | |
| <i>Pierozki pielmieni z farszem z baraniny, podane z octem i śmietaną 400g</i> | 28,- |
| <i>Pelmeni dumplings with lamb stuffing, served with vinegar and cream</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | |

DESERY:

DESSERTS:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>Ciastko czekoladowe podane na sosie waniliowym 80g</i> | 18,- |
| <i>Chocolate cake served on vanilla sauce</i> | |
| <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | |
| <i>Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i pudrem fiołkowym 150g</i> | 18,- |
| <i>Ice cream dessert with fruit and whipped cream served with violet powder</i> | |
| <i>Alergeny: jaja, mleko</i> | |
| <i>Malinowy sernik z puree z brzoskwini 75g</i> | 16,- |
| <i>Raspberry cheesecake with peach puree</i> | |
| <i>Alergeny: jaja, mleko</i> | |

DODATKI:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Ziemniaki z wody z koprem 200g <i>Boiled potatoes with dill</i> | 6,- |
| Ziemniaki pieczone 200g <i>Roasted potatoes</i> | 7,- |
| Frytki 220g <i>Chips</i> | 7,- |
| Ryż basmatti 200g <i>Basmatti rice</i> | 8,- |
| Kopytka 200g <i>Potatoe dumplings</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i> | 7,- |
| Gnocchi 220g <i>Gnocchi</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i> | 9,- |
| Surówka dnia 170g <i>Chef salad</i> <i>Alergeny: gorczyca</i> | 7,- |
| Bukiet surówek 220g <i>Bouquet of salads</i> <i>Alergeny: gorczyca</i> | 9,- |
| Jarzyzny gotowane z masłem 200g <i>Boiled vegetables with butter</i> <i>Alergeny: mleko</i> | 9,- |
| Buraczki glazurowane na miodzie 200g <i>Beetroot fried with honey</i> <i>Alergeny: mleko</i> | 9,- |
| Kapusta zasmażana 200g <i>Fried cabbage</i> <i>Alergeny: gluten, mleko</i> | 9,- |
| Grzanki z masłem 100g <i>Tost with butter</i> <i>Alergeny: gluten, mleko</i> | 6,- |
| Grzanki z masłem czosnkowym 100g <i>Tost with garlic butter</i> <i>Alergeny: gluten, mleko</i> | 6,- |
| Pieczywo 150g <i>Bread</i> <i>Alergeny: gluten,</i> | 3,- |

MENU DZIECIĘCE:

KIDS MENU:

- Paluszki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką dnia 340g* **21,-**
Chicken sticks breaded with corn flakes with chips and Chef salad
Alergeny: gluten, jaja
- Klopsiki w sosie pomidorowym z ziemniakami purre i surówką dnia 370g* **21,-**
Meatballs in tomato sauce with mashed potatoes and Chef salad
Alergeny: jaja, mleko
- Spagetti boloneze 300g* **19,-**
Alergeny: gluten, jaja
- Lody niespodzianka z zabawką 80g* **12,-**
Ice cream with toy – surprise
Alergeny: mleko

ŚNIADANIA 9:00 – 12:00 (PONIEDZIAŁEK – PIĄTEK)

BREAKFAST 9:00 - 12:00 (MONDAY - FRIDAY)

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Jajecznica na maśle lub boczku, świeże pieczywo, masło, dżem, miód 120g <i>Scrambled eggs with bacon or butter, fresh bread, butter, jam, honey</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | 16,- |
| Jajka sadzone na bekonie, świeże pieczywo, masło, dżem, miód 120g <i>Fried eggs with bacon, bread - fresh bread, butter, jam, honey</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | 16,- |
| Kiełbaski śniadaniowe podane z pomidorkami cherry, świeże pieczywo, masło, dżem, miód 170g <i>Breakfast sausages served with cherry tomatoes, bagels, fresh bread, butter, jam, honey</i> <i>Alergeny: gluten, mleko, gorczyca</i> | 19,- |
| Omlet na słodko, dżem, miód 200g <i>Sweet omelette, jam, honey</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i> | 17,- |

**Do każdego zestawu śniadaniowego kawa lub herbata
oraz 200ml soku pomarańczowego.**

For each set of breakfast coffee and tea
and 200ml orange juice.

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS:

Herbata (Tea):

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>Czarna 250 ml</i> <i>Black 250 ml</i> | 7,- |
| <i>Czarna 500 ml</i> <i>Black 500 ml</i> | 11,- |
| <i>Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 250 ml</i> <i>Flavoured (fruit, green, earl grey) 250 ml</i> | 7,- |
| <i>Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 500 ml</i> <i>Flavoured (fruit, green, earl grey)) 500 ml</i> | 11,- |

Kawa (Coffee):

| | |
|-------------------------|-------------|
| <i>Espresso 30 ml</i> | 6,- |
| <i>Americano 140 ml</i> | 7,- |
| <i>Cappucino 300 ml</i> | 10,- |
| <i>Latte 300 ml</i> | 11,- |

CZEKOLADA (chocolate)

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>Gorąca czekolada 250 ml</i> <i>Hot chocolate 250 ml</i> | 11,- |
|---------------------------------------------------------------|-------------|

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 200 ml</i> | 5,- |
| Kropla Beskidu (niegazowana, gazowana) 250 ml Mineral Water (still, sparkling) 250 ml | 4,- |
| Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, cz. Porzeczka, grapefruit, pomidorowy) 200 ml <i>Cappy juice (orange, apple, multivitamina, black currant, grapefruit, tomato) 200 ml</i> | 5,- |
| Nestea (brzoskwiniowa, cytrynowa) 250 ml <i>Nestea (peach, lemon) 250 ml</i> | 5,- |
| Burn – napój energetyczny 250 ml <i>Burn – energy drink 250 ml</i> | 7,- |
| Soki VERO 250 ml (jabłko, jabłko z dodatkiem innych owoców) Vero juice (apple, apple with the addition of other fruits) | 7,- |