

PRZYSTAWKI:

STARTERS:

Tatar wołowy (cebula, pieczarki marynowane, ogórek konserwowy, pieczywo, masło) **26,90**
Beef tartare with onion, marinated mushrooms, pickled cucumber, bread butter

Grillowane warzywa z grzankami (pieczarka, cebula, cukinia, papryka, czosnek) **12,90**
Grilled vegetables with croutons (onion, mushrooms, paprika, Garlic)

Panierowany Camembert na mixie sałat z żurawiną **15,90**
Breaded Camembert on a mix of lettuce with cranberry

SALATKI:

SALADS:

Salatka z krewetkami smażonymi na maśle z czosnkiem oraz awokado i pomidorki koktajlowe podane z winegretem. **21,90**
Salad with prawns fried in butter with garlic and avocado and cherry tomatoes served with vinaigrette.

Salatka z kurczakiem, sałatą lodową, pomidorem, winogrono i sosem z białej czekolady **19,90**
Salad with chicken, iceberg lettuce, tomato, grape and white chocolate sauce

Salatka Grecka sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki czarne, ser feta, czerwona cebula, sos winegrette **19,90**
Greek salad with iceberg lettuce, tomato, cucumber, black olives, feta cheese red onion and vinegar sauce)

Salatka z szynką dojrzewającą rukolą, pomidorem, filetowaną mandarynką, granatem, płatkami parmezanu i pikantnym sosem cytrusowym **21,90**
Salad with ham ripened with arugula, tomato, fillet of mandarin, pomegranate, parmesan flakes and spicy citrus sauce

ZUPY:

SOUP:

Rosół z makaronem. 9,90

Chicken noodle soup.

Krem z pomidorów. 12,90 vege

Fried tomato cream.

Grzybowa 14,90

Mashroom soup

Barszcz czerwony. 9,90 vege

Beetroot soup.

Gulaszowa z dziczyzny 15,90

Venison goulash soup

Barszcz czerwony z uszkami. 12,90

Beetrot soup with dumplings.

Żurek z kiełbasą i jajkiem. 14,90

Traditional polish sourdough soup with sausage and egg

RYBY:

FISH:

Łosoś grillowany. 25,90

Grilled salomon.

Pstrąg pieczony z ziołami i cytryną 29,90

Bakes trout with herbs and lemon

Kociołek rybny (z owocami morza, grzanki) 31,90

Fish cauldron with seafood and croutons

Dorada grillowana z ziołami 35,90

Griled adrisor with herbs

Krewetki tygrysie smażone na maśle czosnkowym podane z grzankami 35,90

Tiger prawns fried in garlic butter served with croutons

PASTY:

Tagliatelle con manzo. 26,90

Tagliatelle z polędwicą wołową, kaparami, oliwkami czarnymi, cebulą, czosnkiem w sosie pomidorowo – śmietanowym.

Tagliatelle with beef tenderloin, capers, black olives, onions, garlic in tomato and cream sauce.

Tagliatelle Salomone. 25,90

Tagliatelle z łososiem, oliwkami, pomidorem, cebulą, czosnkiem, natką w sosie pomidorowo – śmietanowym.

Tagliatelle with salmon, olives, tomato, onion, garlic, parsley i tomato and cream sauce

Penne Tonno. 23,90

Penne z tuńczykiem, oliwkami czarnymi, pomidorem, cebulą z oliwą z oliwek z czosnkiem i natką pietruszki.

Penne with tuna, black olives, tomato, onion with olive oil with garlic and parsley.

Penne Polo. 25,90

Penne z kurczakiem, pieczarkami, czosnkiem, natką, śmietaną.

Penne with chicken, chanterelles, onions in a cream sauce

Pappardelle dello Chef. 25,90

Pappardelle z polędwiczką wieprzową, podgrzybkami, suszonymi pomidorami, cebulą na białym winie.

Pappardelle with pork tenderloin, fennel, dried tomatoes, onion on white wine.

Spaghetti Carbonara. 21,90

Spaghetti z boczkiem, cebulą, czosnkiem na sosie ze śmietany i żółtka jaj.

Spaghetti with bacon, onion, garlic on cream sauce and egg yolk.

Pappardelle gambaretto 26,90

Pappardelle z krewetkami, cebulą czerwoną, cukinią, podgrzybkami, śliwką, pomarańczą i czerwonym pesto

Pappardelle with shrimps, red onions, zucchini, mushrooms, plum, orange and red pesto

Spaghetti di pesto 21,90

Spaghetti z pesto bazyliowym, pomidorem, rukolą, parmezanem w sosie śmietanowym

Spaghetti with basil pesto and tomatoes in a cream sauce

Tagliatelle Sephia 28,90

Czarne tagliatelle z owocami morza, cebulą, pomidorem, chili, bazylią czosnkiem, białym winem i oliwą

Black tagliatelle with neck of cancer, lemon, tomato, chilli, basil, garlic and olive oil

DANIA GŁÓWNE:

Devolay. 13,90

Chicken Kiev

Karczek w sosie grzybowym 22,90

Pork neck in mushroom sauce

Pierś z kurczaka z grilla z pomidorem i mozzarellą. 16,90

Grilled chicken breast with tomato and mozzarella

Polędwiczki wieprzowe z selerem naciowym i pomidorkami koktajlowymi. 21,90

Pork tenderloin with celery and cherry tomatoes

Eskalopki w sosie pieczarkowym. 26,90

Escalopes in mushroom sauce

Indyk z żurawiną i camembertem panierowany w płatkach migdałów. 26,90

Turkey wit cranberry and camembert, coated in almond flakes

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym. 55,90

Beef tenderloin steak with garlic butter Or with green pepper sauce.

Tagliata di manzo – polędwica wołowa na rucoli z parmezanem i pomidorkami koktajlowymi. 65,90

Beef fillet on rucola with parmesan and cherry tomatoes.

DODATKI:

Puree ziemniaczane z koperkiem 6,90
Mashed potatoes with dill

Talarki ziemniaczane 6,90
Potato slices

Frytki 5,90
Chips.

Gnocchi 7,90

Ryż biały 6,90
white rice

Pieczywo. 2,90
Bread.

DODATKI WARZYWNE:

Vegetables:

Buraczki zasmażane 6,90
Beets fried

Kapusta zasmażana 6,90
Fried cabbage

Warzywa na parze podane z masłem 7,90
Steamed vegetables with garlic butter

Surówka z czerwonej kapusty. 4,90
Red cabbage salad

Surówka z białej kapusty. 4,90
Coleslaw

Surówka z marchwi. 4,90
Carrot salad

Bukiet surówek. 5,90
Bouquet of salads

Salata z winegretem. 7,90
Lettuce with vinegar

MENU DZIECIĘCE:

KIDS MENU:

Rosółek z makaronem. 5,90

Homemade chicken noodle soup.

**Paluszki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych
z wesołymi literkami i surówką. 17,90**

Chicken fingers breaded in corn flakes with chips and salad.

Mini devolay z wesołymi literkami i surówką z marchwi 19,90

Small chicken Kiev with chips and carrot salad

Naleśniki z serem i jagodami. 16,90

Pancakes with cheese and blueberries.

Lody o smaku truskawki z bitą śmietaną 11,90

Strawberry ice cream with whipped cream

PIEROGI 5szt. 11,90

Dumplings

Z mięsem

With meat

Ruskie

With white cheese and onion

Z serem

With white cheese

DESERY:

DESSERTS:

Creme brulle 13,90

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych 15,90

Warm apple pie with a scoop of vanilla ice cream

Lody czarny kokos z płatkami migdałów i bitą śmietaną 11,90

Black coconut ice cream with almond flakes and whippes cream

Ciasto czekoladowe z chili i musem malinowym 12,90

Chocolate cake with chili and raspberry mousse

NAPOJE GORĄCE:

HOT DRINKS:

Herbata (Tea):

Czarna 250 ml **5,90**
Black 250 ml

Czarna 500 ml **9,90**
Black 500 ml

Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 250 ml **5,90**
Flavoured (fruit, green, earl grey) 250 ml

Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 500 ml **9,90**
Flavoured (fruit, green, earl grey)) 500 ml

Kawa (Coffee):

Espresso 30 ml **6,90**

Americano 140 ml **7,90**

Cappucino 300 ml **10,90**

Alergeny: mleko

Latte 300 ml **11,90**

Alergeny: mleko

NAPOJE ZIMNE:

COLD DRINKS:

<i>Pepsi 200ml</i>	4,90
<i>Pepsi Max 200ml</i>	4,90
<i>7up 200ml</i>	4,90
<i>Mirinda 200ml</i>	4,90
<i>Tonic 200ml</i>	4,90
<i>Lemoniada gazowana 250ml</i>	4,90
<i>Woda Górską Natura (gazowana, niegazowana) 300ml</i>	4,90
<i>Soki Toma (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grapefruit, pomidorowy) 200l</i>	4,90
<i>Lipton (brzoskwiński, cytrynowy) 200ml</i>	4,90

Piwa butelkowe

Pilsner Urquell – 10zł

Tyskie gronie – 8zł

Lech premium – 8zł

Lech smakowy – 8zł

Książęce czerwony lager – 8zł

Książęce złote pszeniczne – 8zł

Książęce ciemne łagodne – 8zł

Lech free (0,33l) – 7zł

Piwa regionalne

Las Łagiewnicki – 12zł

jasne pszeniczno - jęczmienne

Angielka – 12zł

jasne pszeniczno - jęczmienne

Dobre, bo łódzkie – 12zł

jasne pszeniczno – jęczmienne

Gabinet iluzji – 12zł

ciemne pszeniczno – jęczmienne

Bałuciorz Pils – 12zł

jasne jęczmienne