

Przystawki

Tatar wołowy z majonezem wasabi i oliwą szczypiorkową – **29 PLN**

Bruschetta z pomidorami – **21 PLN**

Zupy

Bulion z nowalijkami i wołowiną – **21 PLN**

Chłodnik litewski – **19 PLN**

Zupa dnia (zapytaj obsługę) – **10 PLN**

Danie główne

Salatka z arbuza z czarnymi oliwkami, fetą i rukolą – **36 PLN**

Karkówka wolno pieczona z piklowaną śliwką, pieczonym selerem i włoską kapustą – **48 PLN**

Kotlet schabowy z ziemniakami z boczkiem i kapustą kiszoną – **41 PLN**

Kotlet devolay z frytkami i surówką z białej kapusty – **35 PLN**

Smażony sandacz z salsą verde, ziemniakami puree i krokietem z zielonego groszku – **65 PLN**

Pieczony kalafior z marchewką, granatem, kwaśną śmietaną i świeżymi ziołami – **29 PLN**

Risotto z zielonym groszkiem i pieczarkami – **34 PLN**

Spaghetti z pesto i suszonymi pomidorami – **35 PLN**

Dla dzieci

Nuggetsy z ziemniaki puree i marchewką – **25 PLN**

Kluski leniwe z kwaśną śmietaną i sosem z owoców leśnych – **25 PLN**

Deser

Brownie z orzechami i gałką lodów waniliowych – **23 PLN**

Torcik bezowy z musem kawowym i wiśniami – **25 PLN**

Lody z owocami i bitą śmietaną – **25 PLN**



Starters

Beef tartare with wasabi mayonese and chive olive – **29 PLN**

Bruschetta with tomatoes – **21 PLN**

Soups

Beef bouillon with early vegetables – **21 PLN**

Lithuanian beetroot cold soup – **19 PLN**

Soup of the day (ask the Staff) – **10 PLN**

Main Dishes

Watermelon salad with black olives, feta cheese and arugula – **36 PLN**

Slow roast pork neck with pickled plum, roasted celery and Italian cabbage – **48 PLN**

Pork cutlet with potatoes and sauerkraut – **41 PLN**

Devolay cutlet with fries and coleslaw – **35 PLN**

Fried zander with salsa verde, mashed potatoes and green pea croquette – **65 PLN**

Roasted cauliflower with carrots, pomegranate, sour cream and fresh herbs – **29 PLN**

Risotto with green peas and mushrooms – **34 PLN**

Spaghetti with pesto and sun-dried tomatoes – **35 PLN**

Kids meals

Nuggets with mashed potatoes and carrots – **25 PLN**

Cheese dumplings with sour cream and forest fruit sauce – **25 PLN**

Desserts

Brownie with nuts and vanilla ice cream – **21 PLN**

Meringue cake with coffee mousse and cherries – **23 PLN**

Ice cream with fruit and whipped cream – **25 PLN**



Napoje ciepłe/Hot drinks

Kawa /Coffee	8 PLN
Espresso	8 PLN
Podwójne Espresso/Double Espresso	11 PLN
Cappuccino	11 PLN
Caffe Latte	13 PLN
Herbata/Tea	8 PLN
Herbata zimowa	15 PLN

Napoje zimne/Cold drinks

Woda min./min. water Żywiec Zdrój	7 PLN
Coca cola	7 PLN
Tonic	7 PLN
Fanta	7 PLN
Sprite	7 PLN
Sok owocowy 100%/juice	7 PLN
Sok pomidorowy/ tomato juice	7 PLN
Fuzetea/Nestea/Icetea	7 PLN
Burn napój energetyzujący	8 PLN
Dzbanek wody 1L/carafe of water	10 PLN
Dzbanek soku 1L/carafe of juce	12 PLN

Piwa/Beer

Tyskie	8 PLN
Lech Pils	8 PLN
Pilsner Urquel	12 PLN
Grolsh	15 PLN
Książęce jasne/ciemne	10 PLN
Lech Free – piwo bezalkoholowe	7 PLN
Piwo lane (Lech)	8 PLN
Sok do piwa	2 PLN

Wina/Wines

Wina domowe (House Wines)

Białe/white

(półwytrawne/semidry) kieliszek/glass - **10 PLN** karafka 250 ml – **18 PLN** karafka 500 ml – **35 PLN**

Czerwone/red

(wytrawne/dry) kieliszek/glass - **10 PLN** karafka 250 ml – **18 PLN** karafka 500 ml – **35 PLN**

Wina Musujące (Sparkling Wines)

Grand Prix (półśłodkie, semisweet) **30 PLN**

Polecamy do deserów

Canti Prosecco D.O.C, butelka 20 cl – **27 PLN** 75 cl – **57 PLN**

Polecamy do deserów oraz jako aperitif

Wina wytrawne (Dry Wines)

Last Cape Chenin Blanc (białe/white, RPA) **40 PLN**

Polecamy do gravlaxa i sandacza

Sol De Chile Reserva Chardonnay (białe/white, Chile) **63 PLN**

Polecamy do dań z drobiu, makaronu i sałatki Cezar

Sol De Chile Reserva Cabernet Sauvignon (czerwone/red, Chile) **63 PLN**

Polecamy do tataru

Raymond Huef M.Rolland Bordeaux (czerwone/red, Francja) **105 PLN**

Polecamy do dań mięsnych

Marques de la Concordia Reserva (czerwone/red Hiszpania) **110 PLN**

Polecany do dań mięsnych

Wina półwytrawne (Semi-dry Wines)

Pino Grigio (białe/white, Włochy) **46 PLN**

Polecamy do dań wegetariańskich i makaronu

Vionelli Primitivo Di Puglia (czerwone/red, Włochy) **46 PLN**

Polecamy do deseru czekoladowego

Wina bezalkoholowe (Non-alcoholic Wines)

Vionelli Chardonnay (białe/white) **42 PLN**

Vionelli Cabernet Sauvignon (czerwone/red) **42 PLN**

Grzane Wino/Mulled Wine **18 PLN**

Wódki/Vodka

Wyborowa	40 ml – 8 PLN	0,5 l – 65 PLN
Finlandia	40 ml – 9 PLN	0,5 l – 90 PLN
Żubrówka biała	40 ml – 7 PLN	0,5 l – 62 PLN
Stoek	40 ml – 8 PLN	0,5 l – 65 PLN
Żołądkowa	40 ml – 7 PLN	0,5 l – 62 PLN

Whisky

Grant's	40 ml – 11 PLN	0,5 l – 100 PLN
Jack Daniel's	40 ml – 15 PLN	0,7 l – 200 PLN
		0,5 l – 150 PLN
Chivas Regal	40 ml – 18 PLN	0,5 l – 210 PLN
Johny Walker	40 ml – 9 PLN	0,5 l – 80 PLN

Rum Bacardi		40 ml – 10 PLN
Rum Kapitan Morgan		40 ml – 10 PLN
Gin Gordon's		40 ml – 10 PLN
Malibu		40 ml – 9 PLN
Martini Bianco	100 ml – 11 PLN	1 l – 85 PLN