

Przystawki

Tradycyjny tatar wołowy – **28 PLN**

Bruschetta z pomidorami – **19 PLN**

Zupy

Rosół z domowym makaronem – **18 PLN**

Zupa gulaszowa – **25 PLN**

Danie główne

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

Rumsztyk z cebulką, talarkami ziemniaczanymi i surówką – **37 PLN**

Gołąbek w sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym – **32 PLN**

Sałatka z kurczakiem w sosie sweet chili – **37 PLN**

Pstrąg pieczony z gotowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami – **70 PLN**

Dla dzieci

Nuggetsy z ziemniakami puree i marchewką – **27 PLN**

Spaghetti po bolońsku – **22 PLN**

Deser

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną – **25 PLN**

Torcik bezowo - kawowy – **25 PLN**



Starters

- Traditional beef tartare – **28 PLN**
- Bruschetta with tomatoes – **19 PLN**

Soups

- Chicken bouillon with handmade noodles – **18 PLN**
- Goulash soup – **25 PLN**

Main Dishes

- Devolay cutlet with fries and Coleslaw – **35 PLN**
- Rump steak with onion, potato slices, and salad – **37 PLN**
- Stuffed cabbage in tomato sauce with mashed potatoes – **32 PLN**
- Chicken salad in sweet chili sauce – **37 PLN**
- Baked trout with boiled vegetables and baked potatoes – **70 PLN**
- Duck with dumplings with red cabbage – **75 PLN**

Kids meals

- Nuggets with mashed potatoes and carrots – **27 PLN**
- Spaghetti bolognese – **22 PLN**

Desserts

- Warm apple pie with whipped cream – **25 PLN**
- Meringue cake with coffee mousse and cherries – **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)	10 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 (półsłodkie, 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 ryby

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

Polecamy do dań z drobiu i sałatki

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

Polecamy do tatarsa

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

Polecamy do dań mięsnych

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

Polecamy do dań mięsnych

Wina półwytrawne (Semi-dry Wines)

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

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

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
Stock	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 – 120 PLN
Jack Daniel's	40 ml – 15 PLN	0,7 l – 220 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	1l – 85 PLN