

---

## DANIA MINI DLA DZIECI

---



### Filecik drobiowy

*(filecik drobiowy panierowany, podany z frytkami i surówką z marchwi)*

**11 zł**

100g/100g



### Naleśniki z owocami

*(z dodatkiem bitej śmietany i sosu czekoladowego)*

**7 zł**

200g

---

## PRZYSTAWKI

---



### Śledź w oleju

*(filet śledziowy a'la matijas podawany z posiekaną cebulką z dodatkiem oliwy z oliwek)*

**8 zł**

70g/100g



### Półmisek wędlin

*(półmisek z wędlinami: szynka, salami, kiełbasa swojska, pasztetowa, polędwica ser wiejski, ser pleśniowy, ogórek, pomidor, masło)*

**18 zł**

300g



### Sałatka Caprese

*(plastry pomidora przełożone mozzarellą, skropione oliwą z oliwek z dodatkiem bazylii)*

**10 zł**

100g/1szt



### Ser panierowany

*(smażony oryginalny ser camembert w złocistej panierce podany z dresingiem żurawinowym)*

**10 zł**

150g/100g



### Wątróbka drobiowa

*(wątróbka drobiowa duszona z cebulką, pieczarkami i kawałkami jabłka)*

**10 zł**

200g



### Omlet ze szpinakiem

*(omlet z trzech jaj z dodatkiem duszonego na maśle czosnkowym szpinaku)*

**7 zł**

---

# ZUPY

---



## Rosół domowy z makaronem

*(wywar z kury wiejskiej z dodatkiem wołowiny i jarzyn, podany z makaronem nitki)*

**6 zł**

250ml



## Zupa pomidorowa

*(tradycyjna zupa pomidorowa zabieleną wiejską śmietaną, podana z ryżem)*

**6 zł**

250ml



## Barszcz z pasztecikiem francuskim

*(barszcz czerwony czysty podany z pasztecikiem z ciasta francuskiego nadziewany kapustą i mięsem)*

**8 zł**

250ml/100g



## Wiosenny krem z brokuł

*(zupa krem z brokuł zabieleną wiejską śmietaną)*

**8 zł**

250ml



## Krem grzybowy

*(zupa krem z pieczarek zabieleną wiejską śmietanką podawana z groszkiem ptysiowym)*

**8 zł**

250ml



## Żurek wiejski

*(żur tradycyjny gotowany na wędzonce z dodatkiem kiełbasy jajka ziemniaków pokrojonych w kostkę)*

**8 zł**

350ml



## Flaczki

*(flaki wołowe przyrządzone według staropolskiej receptury na życzenie Klienta posypane wiórkami sera żółtego)*

**12 zł**

350ml

---

# SAŁATKI

---



## Pomidor z fetą

*(kostka z pomidora podana z serem feta, skropiona oliwą z oliwek)*

**10 zł**

100g/50g



## Sałata wiosenna

*(pomidor, ogórek, cebulka, papryka skropione sosem winegret z dodatkiem fety)*

**8 zł**

200g



## Sałatka z kiełkami pora

*(kiełki pora, jajo na twardo, ogórek konserwowy, groszek konserwowy z sosem majonezowym podana z porcją pieczywa czosnkowego)*

**14 zł**

100g/150g



## Sałatka Carni

*(kapusta pekińska, ogórek zielony, papryka świeża, oliwki czarne, cebula, podana z grillowanymi kawałkami polędwiczki wieprzowej i porcją pieczywa czosnkowego)*

**19 zł**

250g/100g



## Sałatka z rukoli

*(rukola, pomidor wędzony, ogórek zielony, sos winegret)*

**15 zł**

250g

---

## PIEROGI

---



### Ruskie

*(pierogi z nadzieniem z sera i ziemniaków podane z kwaśną śmietaną)*

**15 zł**

8 szt.



### Z kapustą i grzybami

*(pierogi z kapustą i grzybami podane ze zrumienioną cebulką z boczkiem lub skropione oliwą z oliwek)*

**15 zł**

8 szt.



### Z mięsem

*(pierogi nadziewane mięsem podane ze zrumienioną cebulką z boczkiem lub skropione oliwą z oliwek)*

**15 zł**

8 szt.

---

## PLACKI ZIEMNIACZANE

---



### Placki tradycyjne

*(domowe placki ziemniaczane podane solo, ze śmietaną lub z cukrem)*

**8 zł**

200g



### Placek a'la węgierski

*(tradycyjne placki ziemniaczane podane według wyboru Klienta: jeden duży lub cztery małe z sosem a'la bogracz)*

**20 zł**

200g/200g

---

## RYBY

---



### Pstrąg z patelni

*(smażony na patelni pstrąg w całości podany z ćwiartką cytryny i rozetką masła czosnkowego)*

**15 zł**

1 szt



### Łosoś

*(dzwonek łososia grillowany podany z rozetką masła czosnkowego)*

**18 zł**

200g

# MAKARONY



## Z sosem pieczarkowym

**14 zł**

*(makaron tagliatella z sosem pieczarkowym zapieczony z serem, podany z porcją pieczywa czosnkowego)*

300g/200g



## Bolognese

**18 zł**

*(makaron spaghetti z włoskim sosem bolońskim z mięsem mielonym kawałkami pomidora, posypyany parmezanem, podany z porcją pieczywa czosnkowego)*

200g/200g



## Tagliatella ze szpinakiem i kurczakiem

**18 zł**

*(makaron tagliatella z sosem szpinakowym z dodatkiem fety, kurczaka grillowanego podany z porcją pieczywa czosnkowego)*

300g/200g



## Makaron szefa

**20 zł**

*(spaghetti z sosem bolońskim z dodatkiem fasoli, kukurydzy, oliwek papryki świeżej i świeżych pieczarek posypyany parmezanem podany z porcją pieczywa czosnkowego)*

300g/200g



## Spaghetti ze szpinakiem

**15 zł**

*(makaron spaghetti podany ze smażonym szpinakiem z dodatkiem oliwy z oliwek, posypyany parmezanem)*

350g

# MIĘSA



## Kurczak ze szpinakiem

(grillowane kawałki fileta podane na duszonym szpinaku z jajkiem sadzonym)

**15 zł**

150g/100g



## Pierś z kurczaka grillowana

(grillowany filet z kurczaka z rozetką masła czosnkowego)

**12 zł**

150g



## Nugetsy z kurczaka

(kawałki kurczaka w panierce podawane z dresingiem do wyboru)

**12 zł**

150g/50g



## Stek wołowy

(grillowany stek z wołowiny podany z rozetką masła czosnkowego)

**18 zł**

200g



## Wołowina w zielonym pieprzu

(stek wołowy duszony w aromatycznym zielonym pieprzu z dodatkiem wiejskiej śmietany)

**20 zł**

200g/200ml



## Polędwiczka wieprzowa w borowikach

(polędwiczka wieprzowa duszona w borowikach 35b z dodatkiem wiejskiej śmietany)

**18 zł**

150g/200ml



## Kotlet schabowy po kapitańsku

(kotlet schabowy panierowany w jajku i bułce tartej lub podany z dodatkiem pieczarek z patelni zapieczony serem wiejskim)

**15 zł**

150g/50g



## Rolada śląska

(tradycyjna rolada z mięsa wołowego z farszem mięsno-warzywnym duszona w sosie własnym)

**18 zł**

200g/200ml

# DODATKI



## Gotowane

ziemniaki z wody lub puree, ryż biały, ryż z warzywami, kluski śląskie lub kopytka

**5 zł**

200g



## Frytowane

frytki, frykasy, talary ziemniaczane

**6 zł**

200g



## Pieczywo mieszane

pieczywo białe i ciemne

**5 zł**

150g



## Warzywa z pary

brokuł, kalafior, marchew i fasola z pary według wyboru Klienta razem lub osobno, z masłem i zasmażką z bułki tartej

**6 zł**

200g



## Warzywa z grilla

pieczarki, plastry marchwi, papryki i krążki cebuli przyrządzone na grillu

**6 zł**

200g



## Kapusty

kapusta biała zasmażana lub kapusta czerwona duszona

**6 zł**

200g



## Surówki

surówka z kapusty białej, czerwonej, marchewki kapusty pekińskiej, buraczki

**6 zł**

150g



## Kiełki z patelni

miks kiełków usmażonych na maśle

**6 zł**

100g



## Dresingi

dressing do wyboru Klienta: winegret, tzatziki, pomidorowy, diablo mazurski, żurawinowy lub cytrynowy, chrzan, musztarda, żurawina

**5 zł**

100g



## Sosy ciepłe

porcja sosu borowikowego, pieczarkowego, mięsnego a'la strogonow, a'la bogracz

**5 zł**

200g

# DESERY



## Lody z owocami

(lody waniliowe z mieszanką owocową, bitą śmietaną polane sosem czekoladowym)

**10 zł**

150g/100g



## Lody z kawałkami czekolady

(lody czekoladowe podane z bitą śmietaną i sosem czekoladowym)

**10 zł**

150g



## Deser truskawkowy

(truskawki duszone w winie podane z sosem i gałką lodów waniliowych)

**10 zł**

150g/50g



## Sernik domowy

(tradycyjny sernik domowy podany z bitą śmietaną i sosem czekoladowym)

**8 zł**

150g



## Szarlotka na gorąco

(szarlotka podana na ciepło z gałką lodów, bitą śmietaną sosem czekoladowym)

**8 zł**

150g/50g



## Naleśniki z konfiturą

(odsmażane na maśle naleśniki nadziewane konfiturą podane z bitą śmietaną i sosem czekoladowym)

**8 zł**

300g



## Placuszki z konfiturą

(domowe placuszki na bazie jogurtu, mąki i jajek, smażone na głębokim tłuszczu podane z konfiturą i bitą śmietaną)

**9 zł**

200g/50g



# NAPOJE



## Woda mineralna

*(gazowana lub nie gazowana)*

**5 zł**

but.0,3l



## Sok owocowy

*(sok pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy z czarnej porzeczki pomidorowy)*

**5 zł**

200ml



## Napój gazowany

*(pepsi, 7up, tonic)*

**5 zł**

but.0,2l



## Herbata

*(herbata według wyboru Klienta, czarna, owocowa, z cytryną)*

**5 zł**



## Kawa Nescafe

*(kawa rozpuszczalna z mlekiem z ekspresu)*

**5 zł**



## Kawa mielona

*(świeżo mielona kawa z ekspresu ciśnieniowego)*

**5 zł**



## Kawa latte

*(mleko z dużą pianką zalane espresso, posypane czekoladą lub cynamonem)*

**5 zł**



## Irish

*(espresso podane z Irish whiskey, przykryte bitą śmietaną)*

**7 zł**

---

## ALKOHOLE

---

Wódka Czysta Żołądkowa	40ml	<b>5 zł</b>
Wódka Czysta Żołądkowa	500ml	<b>40 zł</b>
Wódka Finlandia	40ml	<b>8 zł</b>
Wódka Finlandia	500ml	<b>65 zł</b>
Grzaniec Galicyjski	200ml	<b>7 zł</b>
Miód pitny	200ml	<b>6 zł</b>
Wódka Żubrówka	40ml	<b>5 zł</b>
Wódka Żołądkowa Gorzka	40ml	<b>5 zł</b>
Woda wiśniówka	40ml	<b>5 zł</b>
Tequila Sauza Blanco	40ml	<b>14 zł</b>
Tequila Sauza Extra Gold	40ml	<b>14 zł</b>
Gin Lubuski	40ml	<b>7 zł</b>
Campari	40ml	<b>10 zł</b>
Bacardi	40ml	<b>10 zł</b>

---

## PIWA

---

Żywiec lany	500ml	<b>7 zł</b>
Żywiec lany dzbanek	1500ml	<b>16 zł</b>
Żywiec puszka	500ml	<b>7 zł</b>
Tyskie puszka	600ml	<b>7 zł</b>

---

## DRINKI

---

**Śrubokręt** **9 zł**

*(wódka czysta, sok pomarańczowy)*

**Kamikaze** **9 zł**

*(wódka czysta, Blue curacao, sok z limonki)*

**Wściekły pies** **7 zł**

*(wódka czysta, sok malinowy, tabasco)*

**Mojito** **12 zł**

*(rum Bacardi, sok z limonki, kruszony lód, monin miętowy, mineralna)*

**Tequila sunrise** **10 zł**

*(tequila, sok pomarańczowy, grenadina)*

---

## WINA BIAŁE

---

**Mołdawska Dolina Muscat** P/S 150ml **5 zł**

**Mołdawska Dolina Chardonnay** P/W 150ml **5 zł**

**Mezzek Chardonnay** W 150ml **8 zł**

**Martini Bianco** S 500ml **8 zł**

---

## WINA CZERWONE

---

**Mołdawska Dolina Muscat** P/S 150ml **5 zł**

**Mołdawska Dolina Chardonnay** P/W 150ml **5 zł**

**Mezzek Mavrud** W 150ml **8 zł**

**Martini Rosso** P/W 150ml **8 zł**

---

## WHISKY

---

Whisky Jameson	40ml	<b>12 zł</b>
Jack Daniels	40ml	<b>13 zł</b>
Ballantines Finest	40ml	<b>10 zł</b>
Johnne Walker Red	40ml	<b>9 zł</b>
Jim Beam White	40ml	<b>10 zł</b>

---

## BRENDY

---

Stock 84	40ml	<b>8 zł</b>
Słoneczny Brzeg	40ml	<b>5 zł</b>

---

## KONIAK

---

Hennessy VS	40ml	<b>18 zł</b>
Metaxa	40ml	<b>10 zł</b>