

# Menu



*Szef kuchni poleca dania sezonowe*

*The chef recommends seasonal dishes*

<i>Aksamitny krem z buraka podany z grzanką</i> <i>Cream of beetroot soup served with toast</i>	250 g	8,00 zł
<i>Makaron tagliatelle z kurczakiem i pieczarkami</i> <i>Tagliatelle pasta with chicken and mushrooms</i>	250 g	20,00 zł
<i>Roladka drobiowa z pieczarkami i sosem brokułowo-serowym</i> <i>Chicken meat roll with mushrooms served with cheese and broccoli sauce</i>	150 g	16,00 zł

*Restauracja jest czynna codziennie od godz. 6:30 do godz. 22:00*

*The restaurant is open daily from 6:30 a.m. to 10 p.m.*

*Ceny zawierają podatek VAT*  
*All prices include VAT*



## Zakąski zimne Cold appetizers

Śledź w oleju Herring in oil	100 g	7,00 zł
Śledź po norwesku Norwegian herring	100 g	12,00 zł
Wędzony łosoś z cytryną Smoked salmon with lemon	50 g	20,00 zł
Szynka parmeńska z suszonymi pomidorami Parma ham with dried tomatoes	150 g	17,00 zł



## Sałatki Salads

Sałatka zielona z grillowanym kurczakiem (grillowany kurczak, pomidor, ogórek, sałata maślowa, kukurydza, ser feta, majonez) Green salad with grilled chicken (grilled chicken, tomato, cucumber, butterhead lettuce, corn, feta cheese, mayonnaise)	200 g	14,00 zł
Sałatka grecka (pomidor, ogórek, ser feta, sałata lodowa, czerwona cebula, oliwki, sos winegret) Greek salad (tomato, cucumber, feta cheese, iceberg lettuce, red onion, olives, vinaigrette)	225 g	15,00 zł
Sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, papryka, pomidor, sałata maślowa, cebula, jajko, sos winegret) Tuna salad (tuna, pepper, tomato, butterhead lettuce, onion, egg, vinaigrette)	200 g	20,00 zł

---

*Zakąski gorące*  
*Hot refreshments*

<i>Borowiki w śmietanie</i> <i>Porcini mushrooms with cream</i>	100 g	18,00 zł
<i>Panierowane krewetki podane z sosem Tysiąca Wysp</i> <i>Prawns coated in breadcrumbs served with Thousand Island dressing</i>	150 g	27,00 zł
<i>Makaron penne z sosem carbonara</i> <i>Penne pasta with carbonara sauce</i>	300 g	16,00 zł
<i>Szparagi z szynką w cieście naleśnikowym</i> <i>Fried asparagus pancake with ham</i>	150 g	16,00 zł

---

*Zupy*  
*Soups*

<i>Bulion z kołdunami</i> <i>Broth with meat dumplings</i>	350 g	12,00 zł
<i>Rosół z makaronem</i> <i>Chicken broth with noodles</i>	300 g	8,00 zł
<i>Barszcz czerwony z uszkami</i> <i>Beetroot soup with dumplings</i>	300 g	10,00 zł
<i>Żurek z jajkiem i kiełbasą podany ze smażonymi ziemniakami</i> <i>Traditional sour rye soup with egg and sausage served with fried potatoes</i>	300 g	16,00 zł
<i>Francuska zupa cebulowa z grzanką</i> <i>French onion soup served with toast</i>	250 g	10,00 zł

---

*Dania z ryb*  
*Fish dishes*

<i>Pstrąg sauté /wg wagi/ Sautéed trout /by weight/</i>	<i>100 g</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Łosoś z grilla Grilled salmon</i>	<i>150 g</i>	<i>50,00 zł</i>
<i>Halibut smażony Fried halibut</i>	<i>150 g</i>	<i>35,00 zł</i>
<i>Ryba zapiekana ze szpinakiem Baked fish with spinach</i>	<i>170 g</i>	<i>18,00 zł</i>

---

*Dania z mięsa*  
*Meat dishes*

<i>Golonka pieczona (wg wagi) Roasted pork knuckle (by weight)</i>	<i>100 g</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Eskalopki z polędwiczek podane z kurkami Pork tenderloin escalopes served with chanterelles</i>	<i>200 g</i>	<i>32,00 zł</i>
<i>Karkówka pieczona z sosem Roasted pork neck with gravy</i>	<i>150 g</i>	<i>22,00 zł</i>
<i>Węzeł Ordynata w sosie z zielonego pieprzu Meat weave (chicken, pork chop, bacon) served with green pepper sauce</i>	<i>200 g</i>	<i>19,00 zł</i>
<i>Zraz wołowy z sosem pieczeniowym Beef roulade with gravy</i>	<i>200 g</i>	<i>20,00 zł</i>
<i>Schabowy po świętokrzysku Roasted pork chop with cheese and bacon on the top</i>	<i>200 g</i>	<i>21,00 zł</i>
<i>Bitka wieprzowa z sosem grzybowym Pork cutlet with mushroom sauce</i>	<i>230 g</i>	<i>25,00 zł</i>

---



## Dania z drobiu

### Poultry dishes

<i>Medalion z kurczaka z ananasem</i> Roasted chicken breast with pineapple and cheese on the top	200 g	14,00 zł
<i>Kieszonka z piersi kurczaka faszerowana papryką i ogórkiem podana z sosem serowym</i> Chicken breast stuffed with pepper and cucumber served with cheese sauce	200 g	15,00 zł
<i>Grillowana pierś z kurczaka podana z sosem tzatziki</i> Grilled chicken breast served with tzatziki sauce	200 g	16,00 zł
<i>Kotlet de Volaille</i> De Volaille chop	150 g	15,00 zł

---



## Dania półmięsne i wegetariańskie

### Semi-meat and vegetarian dishes

<i>Pierogi ruskie</i> Dumplings with potato and cottage cheese filling	300 g	10,00 zł
<i>Pierogi z kapusty i mięsa</i> Dumplings with cabbage and meat	300 g	14,00 zł
<i>Naleśniki z kurczakiem i warzywami podane z sosem Tysiąca Wysp</i> Crepes stuffed with chicken and vegetables served with Thousand Island dressing	250 g	18,00 zł
<i>Naleśniki ze szpinakiem</i> Crepes stuffed with spinach	250 g	18,00 zł
<i>Placek po węgiersku</i> Hungarian potato pancake with goulash	400 g	24,00 zł
<i>Kotlety sojowe</i> Soy chops	150 g	9,00 zł

---



## Dodatki/Extras

Ryż sypki Rice	150 g	3,50 zł
Kasza gryczana Buckwheat groats	150g	3,50 zł
Ziemniaki z wody Boiled potatoes	150 g	3,50 zł
Purée ziemniaczane Potato purée	150 g	4,00 zł
Kluski śląskie Silesian dumplings	150 g	4,00 zł
Ziemniaki opiekane lub obsmażane Baked or fried potatoes	150 g	5,00 zł
Frytki/French fries	150 g	7,00 zł
Surówka z marchewki Carrot salad	100 g	3,50 zł
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Chinese cabbage salad with vinaigrette	100 g	4,00 zł
Kapusta zasmażana Fried cabbage	100 g	4,00 zł
Zestaw surówek (surówka z kapusty pekińskiej, buraka, marchewki) Set of salads (chinese cabbage salad, beetroot salad, carrot salad)	150 g	5,00 zł
Salatka z pomidora Tomato salad	100 g	4,00 zł
Warzywa królewskie (warzywa gotowane na parze z maśłem) Steamed vegetables with butter	100 g	5,00 zł
Mizeria ze śmietaną Cucumbers in sour cream	100 g	3,50 zł
Zestaw wiosenny (pomidor, ogórek, sałata z sosem winegret) Salad with tomato, cucumber, butterhead lettuce and vinaigrette	150 g	5,00 zł
Pieczywo/Bread	150 g	2,50 zł
Maśło/Butter	25 g	2,50 zł

---

*Desery na ciepło i na zimno*  
*Hot and cold desserts*

<i>Naleśniki na słodko z owocami</i> <i>Sweet crepes with fruits</i>	150 g	17,00 zł
<i>Jabłka w cieście posypane płatkami migdałowymi</i> <i>Apple fritters sprinkled with almond flakes</i>	200 g	11,00 zł
<i>Ananas w cieście z lodami</i> <i>Pineapple fritters with ice cream</i>	180 g	12,00 zł
<i>Puchar lodów</i> <i>Ice cream</i>	1 porcja 1 cup	14,00 zł

---

*Napoje gorące*  
*Hot drinks*

<i>Herbata ekspresowa z cytryną</i> <i>Express tea with lemon</i>	5,00 zł
<i>Herbata Richmond</i> <i>Richmont tea</i>	7,00 zł
<i>Gorąca czekolada</i> <i>Hot chocolate</i>	10,00 zł

---

*Kawa*  
*Coffee*

<i>Espresso</i>	7,00 zł
<i>Cappuccino</i>	8,00 zł
<i>Latte</i>	9,00 zł
<i>Kawa biała</i> <i>Coffee with milk</i>	8,00 zł
<i>Syropy smakowe do kawy</i> <i>Flavored coffee syrups</i>	2,00 zł

---



*Napoje zimne*  
*Cold Drinks*

<i>Fanta, Sprite, Coca - Cola, tonic</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Woda mineralna</i> <i>Mineral water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Woda mineralna</i> <i>Mineral water</i>	<i>1,5 l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Soki owocowe</i> <i>Fruit juices</i>	<i>300 ml</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Soki owocowe</i> <i>Fruit juices</i>	<i>1 l</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Coca - Cola</i>	<i>0,5 l</i>	<i>7,00 zł</i>

---



*Piwo beczkowe*  
*Draught beer*

<i>Żywiec</i>	<i>0,3 l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Żywiec</i>	<i>0,5 l</i>	<i>9,00 zł</i>

---



*Piwo butelkowe*  
*Bottled beer*

<i>Tyskie, Żywiec</i>	<i>0,33 l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Tyskie, Żywiec</i>	<i>0,5 l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Sok malinowy do piwa</i> <i>Raspberry juice for beer</i>	<i>0,04 l</i>	<i>2,00 zł</i>



# Karta alkoholi

## Alcohol menu

---



---

### Wermuty/Vermouth

Martini 100 ml 10,00 zł

### Wódki czyste i smakowe/Pure and flavored vodka

Żubrówka 50 ml 6,00 zł

Stumbras 50 ml 8,00 zł

Bols 50 ml 6,00 zł

Finlandia 50 ml 9,00 zł

Absolut 50 ml 9,00 zł

Wyborowa 50 ml 6,00 zł

Tequila 50 ml 13,00 zł

### Gin

Lubuski 50 ml 7,00 zł

### Whisky/Whiskey

Johnnie Walker Red Label 50 ml 10,00 zł

Ballantine's Finest 50 ml 10,00 zł

Jack Daniel's 50 ml 15,00 zł



## Koniak & Brandy/Cognac & Brandy

Brandy	50 ml	10,00 zł
Metaxa	50 ml	12,00 zł
Courvoisier VSOP	50 ml	28,00 zł
Martell VSOP	50 ml	30,00 zł

## Rum

Bacardi	50 ml	11,00 zł
---------	-------	----------

## Likiery/Liqueurs

Kahlua	50 ml	13,00 zł
Malibu	50 ml	10,00 zł

## Drinki/Drinks

Vodka Sunrise (wódka czysta, sok pomarańczowy, syrop Grenadina)	185 ml	11,00 zł
Vodka Sunrise (pure vodka, orange juice, Grenadine syrup)		
Wyspa Malibu (likier Malibu, sok bananowy, sok z czarnej porzeczki)	200 ml	12,00 zł
Malibu Island (Malibu liqueur, banana juice, blackcurrant juice)		
Uścisk w Niebie (Martini Bianco, wódka czysta, likier Bols, Sprite)	190 ml	13,00 zł
Embrace in Heaven (Martini Bianco, pure vodka, Bols liqueur, Sprite)		
Namiętna Szarlotka (Żubrówka, sok jabłkowy, likier Bols)	150 ml	11,00 zł
Passionate Charlotte (Bison Grass Vodka, apple juice, Bols liqueur)		
Krew Ludwika (Finlandia Cranberry, sok żurawinowy)	180 ml	11,00 zł
Louis Blood (Finlandia Cranberry, cranberry juice)		