



ZUPY

SOUPS

ZUPA DNIA 16
SOUP OF THE DAY

CHŁODNIK 20
COLD BEET SOUP

ROSÓŁ 16
CHICKEN SOUP

FLAKI WOŁOWE 28
TRADITIONAL TRIPE SOUP

PRZEKASKI

STARTERS

TATAR WOŁOWY 39
BEEF TARTARE
Świeża wołowina podana z żółtkiem,
marynowanym ogórkiem, grzybkami i cebulką
Fresh beef served with egg yolk, pickled
cucumber, mushrooms and onion

ŚLEDZIK W OLEJU Z CEBULKĄ 29
HERRING IN OIL & ONION

DESKA ŻUŁAWSKICH WĘDLIN I SERÓW 400G 75
SELECTION OF REGIONAL MEATS & CHEESES

oraz oliwki, pikle, pomidorki koktajlowe, papryczki, masło czosnkowe i domowy chleb
and olives, pickles, cherry tomatoes, jalapeno, garlic butter and fresh bread,

SALAATKI

SALADS

GRECKA 36
GREEK SALAD
papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, oliwki,
ser solankowy, oliwa
pepper, tomatoes, cucumber, red onion, olives,
cheese, oil

KURCZAK GRILLOWANY 39
GRILLED CHICKEN SALAD
Kurczak, sałata lodowa, pomidor, ogórek,
kukurydza, sezam, sos czosnkowy/vinegrete
Chicken, iceberg lettuce, tomatoes, cucumber,
corn, sesame seeds, garlic/vinegrete sauce

SALAATKA Z BURRATĄ 39

BURRATA SALAD

burrata, żurawina, suszone pomidory, rukola, orzech włoski karmelizowany, oliwa
burrata, cranberries, dried tomatoes, rukola, caramelized walnut, oil

PIEROGI

POLISH DUMPLINGS OPIEKANE/FRIED + 3 ZŁ

(7 SZT.)

RUSKIE 37
W/WHITE CHEESE & POTATOES

Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 39
W/CABBAGE & MUSHROOMS

Z MIĘSEM 37
W/MEAT

MIX (3 RODZAJE) 45
3 TYPES MIX 9 SZT.

DANIA MIESNE

MEAT DISHES

KARKÓWKA Z GRILLA 47

GRILLED PORK NECK

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY 47

TRADITIONAL BREADED PORK CHOP

ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE BBQ 52

PORK RIBS IN BBQ SAUCE

PIERŚ Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI 49

CHICKEN BREAST WITH SUN-DRIED TOMATOES

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PODGRZYBKAMI 52

PORK LOIN STUFFED WITH WILD MUSHROOMS

KACZKA PO ŻUŁAWSKU 65

ŻUŁAWY" STYLE BACKED DUCK

Kaczka pieczona z jabłkami, podawana z sosem żurawinowym (porcja 1/2 kaczki)

Baked duck with apple & cranberry sauce (portion 1/2 duck)

GOŁONKA PO ŻUŁAWSKU 65

ŻUŁAWY" STYLE PORK KNUCKLE

Golonka wieprzowa, wyluzowana, podawana z kapustą zasmażaną z dodatkiem kminku

Pork knuckle served with fried cabbage with cumin

DANIE SPECJALNE (PŁONĄCY SZASZŁYK) 65

FLAMING SHASHLIK

Karkówka, pierś drobiowa, boczek i warzywa podawane na mini ruszcie z zestawem sosów (dodatki do wyboru)

Pork neck, chicken breast, bacon and vegetables served on a mini rotating grill

RYBY

FISH

PSTRĄG Z PIECA Z WARZYSWAMI 62

BAKED TROUT WITH VEGETABLES AND BUTTER

ŁOSOŚ Z PIECA Z WARZYSWAMI 65

BAKED SALMON FILLET WITH VEGETABLES

SANDACZ Z PATELNI 65

FRIED ZANDER

WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN DISHES

MAKARON Z PODGRZYBKAMI 45

WILD MUSHROOMS PASTA

MAKARON Z KREWETKAMI I WARZYSWAMI 52

PASTA WITH SHRIMPS & VEGETABLES

MAKARON Z POMIDORAMI I BURRATĄ 39

WITH BURRATA & TOMATOES

DODATKI DO WYBORU

SIDE DISHES INCLUDED

ZIEMNIAKI GOTOWANE/PIECZONE/FRYTKI/KASZA GRYCZANA

BOILED / BAKED POTATOES / FRENCH FRIES / BUCKWHEAT GROATS

MIX SAŁAT/WARZYWA GRILOWANE/KARMELIZOWANE BURACZKI/MODRA KAPUSTA/MIZERIA

LETTUCE MIX/GRILLED VEGETABLES/CARAMELISED BEETROOTS/RED CABBAGE/CUCUMBER SALAD

DANIA MEKSYKAŃSKIE

MEXICAN DISHES

EMPANADAS 32

Cztery chrupiące pierożki wypełnione nadzieniem wołowo-wieprzowym i oliwką
podawane z kreolskim sosem czosnkowym

polecamy 6 sztuk w cenie 45 zł

TOSTADAS DE POLLO 29

Sześć chrupiących tortilli wypełnionych nadzieniem z kurczaka podawanych z salsa

JALAPENO PEPPERS (4 SZT.) 24

Panierowane i smażone papryczki Jalapeno nadziewane serem podawane z gęstą smietaną

ENCHILADA 42

Tortilla z mięsem wieprzowo-wołowym, papryką, kukurydzą i fasolą zapieczona z serem, podawana z sosami

FAJITAS DROBIOWE 52

WIEPRZOWE 52

MIX (WIEPRZOWO-DROBIOWE) 55

Marynowane mięso podawane na gorącej patelni z papryką, cebulą, sosami i 2 tortillami

DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ 29

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES AND SALAD

FRYTKI 12

FRENCH FRIES

STEKI

STEAK

STEK BLACK ANGUS (250G) Z GRILOWANYMI WARZEWAMI 95

I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

BLACK ANGUS STEAK (250G) WITH GRILLED VEGETABLES & BAKED POTATOES

DESERY

DESSERTS

NALESNIKI 3 SZT (O DODATKI SPYTAJ KELNERA) 25
HOMEMADE PANCAKES (ASK THE WAITER ABOUT ADDITIONS)

LODY (2/3 GAŁKI) 25
ICE CREAM (3 SCOOPS)

BROWNI 20
BROWNI CAKE

Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens is available upon request

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

COCA-COLA/FANTA/SPRITE 9/18
COCA-COLA/FANTA/SPRITE 250 ML/1000 ML

WODA GAZOWANA 14
SPARKLING WATER 750 ML

WODA N/GAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 10
STILL WATER WITH LEMON AND MINT 1000 ML KARAFKA

SOK 8/18
JUICE 250 ML/1000 ML

PIWO

BEER

SPECJAL 14
500 ML

KSIĄŻĘCE 16
500 ML

RZEMIEŚLNICZE 18
CRAFT BEER 500 ML

NISKOALKOHOLOWE 12/16
LOW ALCOHOL BEER 330 ML/500 ML

