MENU A‘LA CARTE



**PRZYSTAWKI:**

**Starters:**

**Tatar wołowy/ grzyby/ pikle/cebula/ pieczywo** **– 39 zł**

Beef tartare / mushrooms /pickles / onion/

bread - PLN 39

**Tatar z pstrąga/ pikle/ cebula/ koper/ pieczywo** **– 39 zł**

Trout tartare / pickles / onion / dill / bread – PLN 39

**Carpaccio wołowe /oliwa smakowa/ burak/ sałata/ dojrzewający ser/ pomidorki/ pieczywo** **- 39 zł**

Beef carpaccio / flavored olive oil / beetroot / lettuce / mature cheese / tomatoes / bread - PLN 39

**Carpaccio z buraka / oliwa smakowa / sałata/ dojrzewający ser/ pomidorki/ pieczywo** – **39 zł**

Beetroot carpaccio / flavored olive oil / lettuce / mature cheese / tomatoes / bread – PLN 39

**ZUPY:**

**Soups:**

**Rosół z wiejskiej kury/domowy makaron** **-21 zł**

Country chicken broth / homemade pasta - PLN 21

**Zupa krem z kalafiora z oliwą porową i słonecznikiem** **– 21 zł**

Cauliflower soup with leek olive oil and sunflower seeds - PLN 21

**Zupa dnia** **- 21 zł**

Soup of the day - PLN 21

**BURGERY:**

**Burgers:**

**Burger z dzika lub kurczaka/ bułka maślana/ sos bbq/ pikle/ warzywa/cebula/ boczek/ ser/ frytki stekowe** **- 45 zł**

Wild boar or chicken burger / butter roll / bbq sauce / pickles / vegetables / onion/ cheese / steak fries - PLN 45

**Wege burger (kotlet warzywny) pikle/ bułka maślana / warzywa / cebula/ sos bbq /frytki stekowe** **- 45 zł** - **wege**

Vege burger (vegetable cutlet) pickles / butter roll / vegetables / onion/ bbq sauce / steak fries - PLN 45 – veg

**DANIA GŁÓWNE:**

**Main courses:**

**Polędwica wieprzowa w sosie / kluski śląskie 7 sztuk / buraczki – 69zł**

Pork tenderloin in sauce / Silesian dumplings 7 pieces / beetroot - PLN 69

**Filet z kaczki/ babka ziemniaczana / gruszki marynowane/ buraczki / sos na czerwonym winie z porzeczkami** **- 69 zł**

Duck fillet / potato cake / marinated pears / beetroot / red wine sauce with currants - PLN 69

**Zraz wołowy / domowe kluski śląskie 7 sztuk / buraczki 69zł**

Beef roulade / Silesian dumplings 7 pieces / beetroot – 69 PLN

**Tradycyjny kotlet schabowy/ pieczone ziemniaki/ surówka** – **49 zł**

Traditional pork chop / baked potatoes / salad - 49 PLN

**Pstrąg lub ryba smażona z naszego jeziora / frytki stekowe/ surówka z kapusty – 59 zł**

Roasted trout / steak fries / cabbage salad - PLN 59

**MAKARONY, PIEROGI, SAŁATY**

Pasta, Dumplings, Lettuce

**Domowe pierogi z baraniną z okrasą z cebuli 7 sztuk - 59 zł**

Homemade dumplings with mutton with onion garnish 7 pieces - PLN 59 PLN

**Domowy makaron/krewetki lub kurczak – do wyboru/sos śmietanowy /szpinak/czosnek/białe wino/pomidorki** **- 49 zł**

Homemade pasta/shrimps or chicken/cream sauce/spinach / garlic/white wine/ tomatoes- PLN 49 zł

**Sałata Pestkownica: sałata/ kurczak/ grzanki/ boczek/ warzywa/**

**sos winegret** **- 39 zł**

„Pestkownica salad”: lettuce / chicken / croutons / bacon / vegetables/ vinaigrette sauce - PLN 39

**Sałata z kozim serem / owoce / orzechy/ warzywa/miód/**

**sos winegret** **- 39 zł** **wege**

Goat cheese salad/ fruit / nuts / vegetables / honey/ vinaigrette - PLN 39 veg

**DESERY:**

**Desserts:**

**Ciasto domowe - 25 zł**

Homemade cake - 22 PLN

**Fondant czekoladowy babci Kazi/ sos owocowy / owoce/**

**cukier puder** **- 29 zł**

Grandma’s traditional chocolate fondant / fruit sauce / fruit / powdered sugar

- PLN 29

**Deser lodowy/ lody/ owoce sezonowe/ bita śmietana**

**- 29 zł**

Ice cream dessert / ice cream / seasonal fruit / whipped cream

- PLN 29

**NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS:**

**Sok / Pepsi / Mirinda / 7up / Ice Tea** (200 ml) – 10 zł

Juice / Pepsi / Mirinda / 7up / Ice Tea (200 ml)

**Sok** (330 ml) Juice– 10 zł

**Woda gazowana / niegazowana** (300 ml) – 10 zł

**Woda gazowana / niegazowana** (700 ml) – 15 zł

Sparkling / still water

**NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS:**

**Herbata (czarna/owocowa)** – 10 zł

Tea (black/fruit)

**Kawa czarna z ekspresu** – 15 zł

Black coffee

**Cappuccino/ Caffe latte** – 17 zł

**Espresso / double** – 15 zł / 20 zł