

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 pieczonej dyni/mleczko kokosowe/prażony słonecznik – 21 zł

Cream of Roasted Pumpkin Soup/Coconut Milk/Roasted 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:

**Włoska golonka wieprzowa/pieczone ziemniaki/
swojska kiszona kapusta/chrzan lub musztarda – 89zł**

Italian pork shank/baked potatoes/homemade sauerkraut/
horseradish or mustard - PLN 89

**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 baranią 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/ boczec/ 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 - 25 PLN

**Fondant czekoladowy babci Kazi/ sos owocowy / owoce/
cukier puder - 29 zł**

Grandma's traditional chocolate fondant / fruit sauce / fruit / powdered sugar
- PLN 29

Baked Alaska - 29 zł

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/ Caffè latte – 17 zł

Espresso / double – 15 zł / 20 zł