

PRZEKĄSKI (alergeny)
STARTERS (food allergens)

Śledzik marynowany w Wiśniówce
Herring marinated with Cherry Vodka
16 zł

Krewetki w białym winie (seafood)
Shrimps with white wine (seafood)
38 zł

Tatar wołowy (jaja)
Beef tartare (eggs)
38 zł

Camembert panierowany w nasionach (mleko)
Camembert coated in seeds (milk)
16 zł

Wątróbka drobiowa z jabłkiem (gluten)
Chicken liver with apple (gluten)
14 zł

SALATKI
SALADS

Sałatka grecka (mleko)
Greek salad (milk)
22 zł

Sałatka Cezar (gluten)
Cesar salad (gluten)
27 zł

Sałatka z figą, serem pleśniowym i dressingiem miodowo-balsamicznym (mleko)
Salad with figs, Lazur cheese and honey-balsamic sauce (milk)
29 zł

ZUPY
SOUPS

Krem z leśnych grzybów (gluten, mleko)
Mushroom cream soup (gluten, milk)
15 zł

Krem z dyni (mleko)
Pumpkin cream soup (milk)
15 zł

Węgierska zupa gulaszowa (gluten)
Hungarian style soup (gluten)
22 zł

PIEROGI
DUMPLINGS

Pierogi 6 szt/ Dumplings 6 pieces
21 zł

Pierogi 8 szt/Dumplings 8 pieces
26 zł

ruskie/russian (gluten, milk)
z mięsem/ with meat (gluten)

MAKARONY
PASTAS

Makaron ze szpinakiem (gluten, mleko, jaja)
Pasta with spinach (gluten, milk, eggs)
22 zł

Makaron z kurczakiem i warzywami (gluten, mleko, jaja)
Pasta with chicken and vegetables (gluten, milk, eggs)
25 zł

Makaron z owocami morza (owoce morza, gluten, mleko, jaja)
Pasta with sea food (seafood, gluten, milk, eggs)
29 zł

DANIA RYBNE
MAIN COURSES WITH FISH

Dorsz smażony, kasza pęczak, warzywa, sos z limonki (gluten)
Fried cod, groats, vegetables, lime sauce (gluten)

32 zł

Sandacz panierowany w pestkach dyni, puree z jabłka, warzywa blanszowane, ziemniaki saute
(gluten, jaja)
Zander coated with pumpkin seeds, apple puree, blanched vegetables, saute potatoes (gluten,egg)

39 zł

Łosoś pieczony, risotto, brukselka, sos serowy (milk)
Baked salmon, risotto, brussels sprouts, cheese sauce (milk)

42 zł

DANIA MIĘSNE
MAIN COURSES WITH MEAT

Grilowany kurczak, risotto, miks sałat
Grilled chicken, risotto, mix salad

29 zł

Połowa kaczki, kopytka, modra kapusta, sos żurawinowo-jabłkowy (gluten)
Half duck, potato dumplings, red cabbage, cranberry-apple sauce (gluten)

52 zł

Stek z polędwicy wołowej długo dojrzewającej, frytki, miks sałat, sos pieprzowy
Long ripening beef steak, chips, mix salad, pepper sauce

92 zł

Tradycyjny kotlet schabowy z kością, opiekane ziemniaki, kapusta zasmażana (gluten, jajko)
Traditional Polish pork chop, roasted potatoes, fried cabbage (gluten, egg)

39 zł

DESERY
DESSERTS

Deser dnia
Dessert of the day
13 zł

Lody (mleko, jaja)
Icecream (mleko, eggs)
15 zł

Gruszka gotowana w soku pomarańczowym
Pear boiled with orange juice
16 zł

**WKŁADKA FIT
FIT MENU**

**ZUPY
SOUPS**

Zupa Fit warzywna
Vegetables Fit Soup
12 zł

**DANIA WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISHES**

Makaron ryżowy z warzywami
Rice pasta with vegetables
25 zł

Pita z pastami warzywnymi
Pita bread with 3 different pastas
27 zł

**DANIA WEGAŃSKIE
VEGAN DISHES**

Papryka faszerowana warzywami i kaszą pęczak, sos pomidorowy
Red pepper stuffed with vegetables and groats, tomato sauce
29 zł