

Hello autumn



KREM Z DYNI, 27 PLN

PUMPKIN CREAM

Z groszkiem ptysiowym (z dodatkiem śmietany/mleczka
kokosowego)

With puff peas (with the addition of cream/coconut milk)

TUŃCZYK Z POLENTĄ, 70 PLN

TUNA WITH POLENTA

W azjatyckim stylu

Asian style

KARKÓWKA Z DYNIOWYMI KLUSKAMI, 55 PLN

PORK NECK WITH PUMPKIN DUMPLINGS

Podana z buraczkami

Served with beetroot

JABŁECZNIK Z LODAMI, 35 PLN

APPLE PIE WITH ICE CREAM





PRZYSTAWKI/STARTERS

TATAR WOŁOWY, 58 PLN

BEEF TARTARE

Wołowina, cebula, marynowane pieczarki, ogórek konserwowy,
jajko przepiórcze, pieczywo, masło, sos pesto
Beef, onion, pickled champignons, pickled cucumber,
quail egg, bread, butter, pesto sauce

NEW! CARPACCIO WOŁOWE, 58 PLN

BEEF CARPACCIO

Z kaparami i parmezanem, podane na rukoli
With capers and parmesan cheese, served on arugula

TATAR Z ŁOSOSIA, 55 PLN

SALMON TARTARE

Łosoś, awokado, oliwki, cytryna, pieczywo, masło
Salmon, awokado, olives, lemon, bread, butter

DESKA SERÓW DLA 2 OSÓB, 85 PLN

CHEESE BOARD FOR 2

Podana z pieczywem, oliwkami i winogronem
With bread, olives and grape

ZUPY/SOUPS

SOLANKA ZE ŚMIETANĄ, 30 PLN

MEAT SOUP „SOLANKA” WITH CREAM

Przygotowana według tradycyjnego przepisu
Prepared according to a traditional recipe

ZUPA SZEFA KUCHNI, 30 PLN

CHEF'S SOUP

Room service 20 PLN
Service is not included





DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

STEK WOŁOWY, 105 PLN

BEEF STEAK

Stek wołowy, smażone ziemniaki, sos, sałatka
Beef steak, fried potatoes, sauce, salad

BURGER WOŁOWY, 49 PLN

BEEF BURGER

Bułka, sałata, grillowana wołowina, cebula czerwona, ogórek kiszony, pomidor,
sos barbecue, sos czosnkowy, ser cheddar
Bread roll, lettuce leaf, grilled beef, red onion, pickled cucumber,
tomato, barbecue sauce, garlic sauce, cheddar cheese

ŁOSOŚ Z GRILLOWANYMI WARZEWAMI, 62 PLN

SALMON WITH GRILLED VEGETABLES

ZAPIEKANY CAMEMBERT, 35 PLN

BAKED CAMEMBERT

Z karmelizowaną czerwoną cebulą, rukolą i pomidorkami
With caramelized red onion, arugula and tomatoes

PIEROGI, 35 PLN

DUMPLINGS

- ukraińskie ze skwarkami
ukrainian with crackling
- ze szpinakiem i serkiem
with spinach and cottage cheese filling



Room service 20 PLN
Service is not included



SALATKI/SALADS

SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, 45 PLN

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Sałata rzymska, grillowany kurczak, jajko przepiórcze, parmezan, pomidorki koktajlowe
Roman salad, grilled chicken, quail egg, parmesan, cherry tomatoes

NEW! SALATKA GRECKA, 38 PLN

GREEK SALAD

Z oliwkami, serem feta, cebulą, pomidorem i papryką
With olives, feta cheese, onion, tomato and peppers

MAKARONY/PASTA

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, 55 PLN

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

Tagliatelle, krewetki, sos śmietanowy, pomidor, czosnek
Tagliatelle, shrimps, cream sauce, tomato, garlic



NEW! TAGIATELLE SZPINAKOWE, 45 PLN

SPINACH TAGIATELLE

Podane z sosem kurkowym
Served with chanterelle sauce

Room service 20 PLN
Service is not included





DESERY/DESSERTS

DESER SZEFA KUCHNI, 30 PLN
CHEF'S DESSERT

LODY, 30 PLN

ICE CREAM

Podane z bitą śmietaną i owocami
With whipped cream and fruits

NAPOLEON, 30 PLN

Ciasto francuskie z kremem patissiere
French pastry with creme patissiere

MENU DLA DZIECI

KIDS MENU

NUGGETSY Z FRYTKAMI ORAZ KETCHUPEM, 30 PLN

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES

Ulubione danie naszych Małych Gości
Favorite dish of our little guests

NALEŚNIKI Z GAŁKĄ LODÓW I OWOCAMI, 25 PLN

PANCAKES WITH A SCOOP OF ICE CREAM AND FRUIT



Room service 20 PLN
Service is not included