

## MENU

**RESTAURACJA I LOBBY BAR CZYNNE W GODZINACH:** Poniedziałek - Niedziela 16:30 –22:00

**RESTAURANT AND LOBBY BAR OPENING HOURS:** Monday to Sunday 16:30 –22:00

**ROOM SERVICE** do pokoju - opłata jednorazowa 20 zł

**ROOM SERVICE** to the room - one-time fee 20 pln

### ŚNIADANIA:

**Poniedziałek - Piątek 6:30 – 10:00 / Monday to Friday 6:30 – 10:00**

**Sobota – Niedziela 7:00 – 10:00 / Saturday to Sunday 7:00 – 10:00**

### ZAMÓWIENIA/ORDERS:

**Recepcja/Reception: 0**

### PRZYSTAWKI / STARTERS

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Tatar z polędwicy wołowej, ogórek konserwowy, pieczarki, cebula / Beef sirloin tartare, pickled cucumber, champignons, onion | 150g | 38 zł |
| Roladki z cukinii z dipem musztardowo-miodowym / Zucchini rolls with honey-mustard dip                                       | 300g | 21 zł |
| Krewetki w tempurze na komosie ryżowej z sambalem / Shrimps in tempura on quinoa with sambal                                 | 300g | 42 zł |
| Carpaccio z buraka pieczonego z rozmarynem / Roasted beetroot carpaccio with rosemary  | 200g | 24 zł |

### ZUPY / SOUPS

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Barszcz czerwony z pierożkami warzywnymi / Red borscht with vegetable dumplings   | 400ml | 14 zł |
| Zupa dyniowa z mlekiem kokosowym, grzanki bazyliowe / Pumpkin soup with coconut milk, basil croutons                      | 400ml | 19 zł |
| Zupa porowo - serowa z kawałkami kurczaka, groszek ptysiowy / Leek and cheese soup served with chicken bits and peas puff | 400ml | 17 zł |
| Zupa toskańska z mozzarellą i grzankami / Tuscan soup with mozzarella and croutons  | 400ml | 19 zł |

### DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Stek z polędwicy wołowej, sos demi, ziemniaki opiekane, sałatka z rukoli, słonecznika i pomidorów suszonych / Sirloin steak, demi souce, baked potatoes, arugula, sunflower and dried tomato salad   | 450g | 71 zł |
| Pieczony filet kaczki na sosie z wędzonych śliwek, kapusta modra, gnocci / Roasted duck fillet on smoked plum sauce, red cabbage, gnocci   | 400g | 65 zł |
| Sandacz na puree z dyni z kruszonką z czarnego sezamu z grzybami leśnymi / Zander on pumpkin puree with black sesame crumble with forest mushrooms   | 350g | 59 zł |
| Polędwiczka wieprzowa w pomidorach suszonych i bazylii, sos serowy , puree pietruszkowe, marchew fioletowa / Pork tenderloin in dried tomatoes and basil, cheese sauce, parsley puree ,purple carrot | 350g | 46 zł |
| Kotlet schabowy z kością, ziemniaki puree, kapusta zasmażana/ Pork chop on the bone, potatoes puree, fried cabbage   | 450g | 38 zł |
| Filet z kurczaka z pieca w sosie szafranowym, kremowe puree ziemniaczane, zielony groszek, kiełki / Chicken fillet from the oven in saffron sauce, creamy mashed potatoes and green peas, sprouts    | 320g | 38 zł |
| Gulasz wołowy w kociołku pikantny / Spicy beef stew in a cauldron  | 450g | 34 zł |





### MAKARONY / PIEROGI PASTAS / DUMPLINGS

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Papardelle z kurczakiem, rukolą, chilli i czerwonym pesto / Papardelle with chicken, arugula, chilli, and red pesto | 450g | 34 zł |
| Penne rigate z krewetkami / Penne rigate with shrimp  | 450g | 42zł  |
| Linguine z sosem szpinakowym i łososiem / Linguine with spinach sauce and salmon                                    | 450g | 39 zł |
| Szpeclę z klopsikami wegańskimi i kurkami / Spatzle with vegan meatballs and chanterelles                           | 400g | 39 zł |
| Pierogi z gęsiną i okrasą z cebuli i boczku - 10szt/ Dumplings with goos meat, onion and bacon garnish              | 300g | 23 zł |
| Pierogi ruskie ze smażoną cebulą - 10szt / Russian dumplings with fried onion                                       | 300g | 18 zł |

### BURGERY / BURGERS

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Klasyczny burger wołowy, sałata, ogórek konserwowy, świeży pomidor, sos musztardowo-cebulowy, frytki / Classic beef burger, lettuce, pickled cucumber, fresh tomato, mustard and onion sauce, fries | 400g | 38 zł |
| * dodatkowy bekon / extra becon   | 20g  | 3 zł  |
| * dodatkowy ser / extra cheese  | 20g  | 3 zł  |
| Burger z pieczonym cammembertem i konfiturą z cebuli, frytki / Burger with baked camembert and onion jam, fries   | 400g | 36 zł |

### SALATKI / SALADS

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Sałatka z krewetkami i jajkiem z grzankami ziołowymi / Salad with shrimps, egg and herbal croutons   | 400g | 42 zł |
| Sałatka rzymska z polędwicą wołową i bekonem, sos czosnkowo – musztardowy, pomidory koktajlowe, bekon, parmezan, grzanki / Roman salad with beef tenderloin and bacon, garlic-mustard sauce, cherry tomatoes, bacon, parmesan cheese, croutons | 400g | 39 zł |

### MENU DLA DZIECI / CHILDREN MENU

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Rosół z makaronem literkowym / Chicken broth with noodles  | 200ml | 12 zł |
| Nuggetsy z frytkami i surówką z marchwi / Nuggets with chips and carrot salad                    | 250g  | 22 zł |
| Słodkie naleśniki z serem i polewą czekoladową – 2 szt/ Pancakes with cheese and glaze chocolate | 200g  | 16 zł |

### DESERY / DESSERTS

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Strudel jabłkowo-gruszkowy z lodami miętowymi / Apple and pear strudel with mint ice cream | 140g | 16 zł |
| Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi / Chocolate soufflé with vanilla ice cream         | 100g | 16 zł |

Czas oczekiwania na potrawę: do 30 minut  
Waiting time for the ordered dish: 30 minutes

