

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKI / STARTERS

Pieczone ziemniaki nadziewane grzybami leśnymi z boczkiem, zapiekane z serem <i>Baked potatoes stuffed with forest mushrooms with bacon baked with cheese</i>	25
---	----

ZUPA / SOUP

Flaki wołowe na sposób domowy / <i>Home-made tripe soup</i>	20
---	----

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Pieczone policzki wołowe z kaszą gryczaną i warzywami <i>Baked beef cheeks with buckwheat groats and vegetables</i>	55
--	----

Grillowane polędwiczki wieprzowe podane na szpinaku, rukoli z czerwoną cebulą i pomidorkami cherry, polane sosem winegret oraz posypane prażonymi ziarnami i płatkami parmezanu <i>Grilled pork tenderloin served on fresh spinach, arugula with red onion and cherry tomatoes, topped with vinaigrette sauce and sprinkled with roasted seeds and Parmesan flakes</i>	38
---	----

Domowe pierogi ze szpinakiem i serem feta <i>Home-made dumplings with spinach and feta cheese</i>	30
--	----

Kluski leniwe polane masełkiem z bułką tartą <i>Potato dumplings covered with butter and breadcrumbs</i>	20
---	----

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE / WARMING DRINKS

Herbata rozgrzewająca z miodem, imbirem i cytryną <i>Warming tea with honey, ginger and lemon</i>	12
--	----

Wino grzane z goździkami i pomarańczą <i>Mulled wine with cloves and orange</i>	16
--	----

Piwo grzane z goździkami i pomarańczą <i>Mulled beer with cloves and orange</i>	15
--	----

PRZEKĄSKI / APPETIZER

1. Tatar z wyselekcjonowanej wołowiny (siekany) z jajkiem przepiórczym, 42
marynowanymi grzybami leśnymi, ogórkiem kiszonym, cebulką i kaparami
z nutką lubczyku
*Selected beef tartare (chopped) with quail egg, marinated forest mushrooms,
pickled cucumber, onion and capers with a hint of lovage*
2. Chrupiące placki ziemniaczane podane z kwaśną śmietaną 25
Crispy potato pancakes served with sour cream
3. Krewetki królewskie (6 szt.) w sosie maślano-czosnkowym z dodatkiem 39
białego wina, świeżej bazylii i pomidorków koktajlowych.
*King prawns (6 pcs.) in butter and garlic sauce with white wine, fresh basil
and cherry tomatoes*

ZUPY / SOUPS

1. Tradycyjny rosół z makaronem i marchewką 16
Traditional chicken soup with pasta and carrot
2. Pomidorowa z makaronem 16
Tomato soup with pasta
3. Żurek z kiełbasą i jajkiem podawany w chlebie 20
Sour rye soup with sausage and egg, served in bread
5. Zupa dnia 14
Soup of the day

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

1. Sznycel schabowy (250 g) podany z ziemniakami z koperkiem i młodą kapustą zasmażaną (danie XXL) 39
Pork schnitzel (250 g) with potatoes with dill and young fried cabbage (XXL dish)
2. Placek ziemniaczany podany z gulaszem oraz ogórkiem kiszonym naszego wyrobu 36
Highlander's potato pancake with spicy goulash served with homemade pickled cucumber
3. Pieczone udo kaczki podane tradycyjnie z buraczkami zasmażanymi podane z sosem żurawinowym oraz ziemniakami opiekany 68
Traditionally served duck's thigh with beetroots, poured cranberries sauce with baked potatoes
4. Grillowana pierś z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów podana z grillowanymi warzywami sezonowymi oraz grillowanymi ziemniakami 36
Grilled chicken breast with dried tomato sauce served with grilled seasonal vegetables and grilled potatoes
5. Stek z polędwicy wołowej (180 g) w naszej oryginalnej marynacie z sosem pieprzowym, podany z grillowanymi warzywami sezonowymi oraz grillowanymi ziemniakami 79
Sirloin steak (180 g) in our original marinade with pepper sauce, served with grilled seasonal vegetables and grilled potatoes
6. Pieczony łosoś atlantycki (180 g) podany z sosem śmietanowo-koperkowym na białym winie z sokiem z cytryny, dodatkiem ryżu i fasolką princessa 59
Baked Atlantic salmon (180 g) served with cream and dill sauce on white wine with lemon juice, rice and princess beans
7. Krewetki królewskie duszone w białym winie w towarzystwie czosnku i chili (12 szt.) 69
Shrimps braised in white wine, accompanied by garlic and chilli (12 pcs.)

PIEROGI i MAKARONY/ DUMPLINGS & PASTA

1. Pierogi z wody lub smażone: / *Dumplings (boiled or fried)* 30
 - podlaskie / *regional Podlasie*
 - z mięsem okraszone skwarkami i cebulką
with meat served with scratchings and fried onions

2. Makaron podany z sosem śmietanowym z kurczakiem, szpinakiem 39
i suszonymi pomidorami posypany serem parmezan
Pasta served with cream sauce with chicken, spinach and sun-dried tomatoes, sprinkled with Parmesan cheese

SALĄTY / SALADS

1. Sałata z grillowanym kurczakiem ze świeżymi warzywami w sosie winegret posypana prażonymi ziarnami 32
Salad with grilled chicken, fresh vegetables and vinaigrette sauce
2. Sałata z chrupiącym kurczakiem ze świeżymi warzywami w sosie winegret 32
Salad with crispy chicken, fresh vegetables and vinaigrette sauce
3. Sałata z szarpaną kaczką na rukoli i szpinaku z warzywami i sosem winegret 45
Salad with pulled duck on arugula and spinach with vegetables and vinaigrette sauce

Każda sałata podawana jest w chrupiącej miseczce / *Each salad is served in a crispy bowl*

Istnieje możliwość zmiany sosu / *There is a possibility to change a sauce.*

DESERY / DESSERTS

1. Tradycyjna szarlotka z lodami i bitą śmietaną 22
Apple pie with ice cream and whipped cream
2. Puchar lodowy bez dodatków – 3 gałki 18
Ice cream without additives 3 knobs
3. Puchar lodowy z gorącymi malinami 28
Ice cream sundae with hot raspberries
6. Ciasto domowe / *Homemade cake* 15

DANIA DLA DZIECI/ DISHES FOR KIDS

1. Rosółek lub pomidorowa 12
Chicken soup or tomato soup
2. Paluszki z kurczaka (100 g) z frytkami 18
Chicken pieces (100 g) with chips
3. Racuchy z jabłkami posypane cukrem pudrem 18
Pancakes with apples sprinkled with icing sugar

NAPOJE DLA DZIECI / DRINKS FOR KIDS

- Herbatka malinowa / *Raspberry tea* 9
- Zielone jabłuszko / *Green apple* 10

NAPOJE/ HOT DRINKS

Herbata / Tea

Filizanka / Cup of tea 8

- Czarna/ *Black: ceylon supreme, ceylon gold, darjeeling, earl grey*
- Smakowe: malinowa, cytrynowa/ *Flavored black: raspberry, lemon,*
- Zielona/ *Green*
- Z owocami leśnymi 8

sok malinowy, owoce leśne, pomarańcza/ raspberry juice, forest fruits, orange,

Dzbanuszek (herbataliściasta) /*Jug of tea (tea leaves)* 9

- Czarna / *black: ceylon, earl grey*
- Zielona / *green*
- Ziołowe i naturalne: *mięta, rumianek, mięta pieprzowa /herbal and natural: mint, peppermint, camomile*

KAWY / COFFE

- Espresso 9
- Czarna/ *Black* 9
- Biała/ *White* 10
- Capuccino 10
- Latte Macchiato 11

Kawy smakowe I mrożone / FLAVORED & ICED COFFEE

- Irish Coffee 20
Espresso, likier kawowy, Whiskey, bita śmietana / Espresso, coffee liqueur, Whiskey, and whipped cream
- Mocca 15
espresso, mleko, syrop czekoladowy, bita śmietana / espresso, milk, chocolate syrup, whipped cream
- Karmelowa Latte / Caramel Latte 14
- Frappe 15
kawa mrożona / ice coffee

Dodatkowo, do każdej kawy, możemy dodać kulkę lodów waniliowych, bitą śmietaną lub syrop smakowy / *In addition to each coffee we can add a vanilla scoop, whipped cream or flavored syrup*

Smaki syropów: amaretto, irish, waniliowy, ostry cynamonowy, kokosowy, czekoladowy/ *Tastes of syrups: amaretto, Irish, vanilla, spicy cinnamon, coconut, chocolate*

Każdy dodatek / Each additive 2

DRINKI BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

Lemonade 10

cytryna, syrop cukrowy, woda gazowana / lemon, sugar syrup, sparkling water

Virgin Mohito 12

KOKTAJLE / COCKTAILS

Bananowo – truskawkowy / *Strawberry, banana* 10

Mleko, banany, truskawki/ Milk, banana, strawberries

Bananowo – pomarańczowy / *Banana, orange* 10

Mleko, banany, pomarańcze/ Milk, banana, orange


Jogurt z mango / *yoghurt, mango* 10

jogurt 2%, mango / yoghurt 2%, mango

NAPOJE I SOKI


Świeżo wyciskany sok 0,2 L 16
Fresh squeezed juice 0,2 L

Pomarańczowy / orange


 Soki 0,25 L *pomarańczowy, jabłkowy, cz. porzeczka,* 9
Juice Cappy 0,25 L orange, apple, blackcurrant





     Napoje 0,25 L 9

 Fuzetea 0,25 L 9

 Woda 0,33 L *gazowana, niegazowana* 8
Water Kropla Beskidu 0,33L still water, sparkling water

 0,25 L 12

 Dzban soku 1L *pomarańczowy, jabłkowy,* 18
grejpfrutowy, cz. porzeczka
Jug of juice 1L orange, apple, grapefruit, blackcurrant

    Napoje gazowane 1L 18

Carbonated beverages 1L coca-cola, Fanta, Sprite

ALKOHOLE

PIWO / BEER

Żywiec 0,5 L 10

Żywiec 0,4 L 9

Żywiec bezalkoholowe 0,33 L / *alcohol free beer* 8

Piwa regionalne i specjalne / Local and specialbeer

Łomża Wyborowe 0,5 L (*Premium Lager*) 10

Perła Chmielowa (*Pale Lager*) 10

Miłosław Niefiltrowane 0,5L (*Pilzner*) 14

Pszenicznik (pszeniczne) 14

(*piwo pszeniczne / wheatbeer*)

WÓDKI / VODKA

Bocian 0,5 L (40ml)	75 (8)
Ogiński 0,5 L (40ml)	85 (9)
Stumbras 0,5 L (40ml)	90 (10)
Finlandia 0,5 L	110

DRINKI ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC DRINKS

Aperol spritz	20
<i>Aperol, Prosecco, pomarańcze / Aperol, Prosecco, orange</i>	
Campari & Orange	20
<i>Campari, sok pomarańczowy / Campari, orange juice</i>	
Blue Lagune	20
<i>Wódka, blue curacao, sour mix, sprite / vodka, blue curacao, sour mix, Sprite</i>	
Mojito	26
<i>Bacardi rum, mięta, limonka, brązowy cukier, kruszony lód, woda gazowana Bacardi Rum, lime, mint, brown sugar, crushed ice, sparkling water</i>	
Margarita	24
<i>Tequila, cointreau, sok z limonki / Tequila, cointreau, lemon juice</i>	
Martini	16
<i>Gin, dry vermouth, zielona oliwka / gin, dry vermouth, green olive</i>	
Sex on the Beach	22
<i>Wódka, syrop brzoskwiowy, sok ananasowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy / vodka, peach syrup, pineapple juice, orange juice, cranberry syrup</i>	
Tequila Sunrise	24
<i>Tequila, sok pomarańczowy, grenadine / tequila, orange juice, grenadine</i>	
Sunset	22
<i>Wódka, sok ananasowy, sok pomarańczowy, grenadine / vodka, pineapple juice, orange juice, grenadine</i>	
Shot	
Gingers /Gin, imbir, sok z cytryny / Gin, ginger, lemon juice	20
Jagerbull / Jagermeister, burn	21
Kamikaze Classic / wódka, Cointrea, sok z limonki / vodka, Cointra, lemon juice	20