**MENU**

**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. Szparagi duszone na masełku z czosnkiem *30***

 **i chili polane zasmażaną bułką tartą**

 *Asparagus stewed in butter with garlic and chili, topped with fried breadcrumbs*

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 *20*

*Sour rye soup with sausage and egg*

4. Zupa dnia  *14*

*Soup of the day*

**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE**

1. Sznycel schabowy (250 g) podany z ziemniakami z koperkiem *39* i mizerią (danie XXL)

*Pork schnitzel (250 g) with potatoes with dill and fresk cucumber with cream (XXL dish)*

1. Placek ziemniaczany podany z gulaszem oraz ogórkiem kiszonym *36* naszego wyrobu

*Highlander’s potato pancake with spicy goulash served with homemade*

*pickled cucumber*

1. Pieczone udo kaczki podane tradycyjnie z buraczkami zasmażanymi,  *68* sosem żurawinowym oraz ziemniakami opiekanymi

 *Traditionally served duck’s thigh with beetroots, poured cranberries sauce*

 *with baked potatoes*

1. Grillowana pierś z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów podana *36*

z letnią sałatką oraz grillowanymi ziemniakami

*Grilled chicken breast with dried tomato sauce served with fresk vegetable salad and grilled potatoes*

1. Stek z polędwicy wołowej (180 g) w naszej oryginalnej marynacie *79*

z sosem pieprzowym, podany z grillowanymi warzywami sezonowymi oraz grillowanymi ziemniakami

*Sirloin steak (180 g) in our original marinade with pepper sauce, served with grilled seasonal vegetables and grilled potatoes*

1. Łosoś (180 g) pieczony z masełkiem cytryną i koperkiem, *59* podany z zmniaczanym gratin oraz gotowanym brokułem

*Salmon (180 g) roasted with dill, butter and lemon, served with potatoes gratin and broccoli*

1. Krewetki królewskie duszone w białym winie w towarzystwie czosnku *69*

i chili (12 szt.)

*Shrimps braised in white wine, accompanied by garlic and chilli (12 pcs.)*

7. Sałata z grillowanym kurczakiem ze świeżymi warzywami *32*

 w sosie winegret posypana prażonymi ziarnami

 *Salad with grilled chicken, fresh vegetables and vinaigrette sauce*

8. Sałata ze świeżymi warzywami, szparagami i jajkiem sadzonym *32*

 w sosie winegret

S*alad with fresh vegetables, asparagus, fried egg and vinaigrette sauce*

9. 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*

- z serem

 *with white cheese*

**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

 *Ice cream without additives - 3 knobs* *18*

3. Puchar lodowy z sosem malinowym *28*

 *Ice cream sundae with hot raspberries*

6. Ciasto domowe / *Homemade cake 15*

**DANIA DLA DZIECI/ DISHES FOR KIDS**

1. Rosołek lub pomidorowa *12*

 *Chicken soup or tomato soup*

2. Kotlecik z piersi kurczaka (100 g) z frytkami *20*

 *Chicken cutlet (100 g) with chips*

3. Pierogi z serem – 4 szt . *20*

 *Dumplings with whhite cheese - 4 pcs.*

**NAPOJE DLA DZIECI / DRINKS FOR KIDS**

Herbatka malinowa / *Raspberry tea* *9*

Zielone jabłuszko / *Green apple 10*

Smerf */ blue drink*  *10*

**NAPOJE/ HOT DRINKS**

**Herbata / Tea**

**Filiżanka / Cup of tea** *8*

* Czarna*/ Black: ceylon, earl grey*
* Smakowe: malinowa */ Flavored black: raspberry*
* Zielona*/ Greean*
* Z owocami leśnymi: *sok malinowy, owoce leśne, pomarańcza/ 8*

 *raspberry juice, forest fruit, orange*

**Dzbanuszek** (herbataliściasta) /***Jug of tea*** *(tea leaves)*  *10*

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

**KAWY / COFFE**

* Espresso *10*
* Czarna/ *Black*  *11*
* Biała/ *White*  *13*
* Capuccino *15*
* Latte Macchiato *17*

**Kawy smakowe i mrożone / FLAVORED & ICED COFFEE**

* Irish Coffee *25*

Espresso, likier kawowy, Whiskey, bita śmietana / *Espresso, coffee liqueur, Whiskey, and whipped cream*

* Mocca *20* *espresso, mleko, syrop czekoladowy, bita śmietana / espresso, milk, chocolate syrup, whipped cream*
* Karmelowa Latte / *Caramel Latte 20*
* Frappe *18*

*kawa mrożona / ice coffee*

Dodatkowo, do każdej kawy, możemy dodać kulkę lodów waniliowych,

bitą śmietanę 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* *4*

**DRINKI BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS**

Lemonade *14*

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

Virgin Mohito *16*

Lemoniada Kiwi / *Kiwi lemonade 16*

Lemoniada cytrusowa / *Citrus lemonade*  *15*

Mrożona herbata / *Ice tea 15*

Bananowo – pomarańczowy / *Banana, orange* *14*

*(Jogurt naturalny, banany, pomarańcze / natural yoghurt, banana, orange)*

**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*



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 20*

*Jug of juice 1L orange, apple*



Napoje gazowane 0,85L *20*

*Carbonated beverages 0,85L Coca-Cola, Fanta, Sprite*

**ALKOHOLE**

**PIWO / BEER**

Żywiec *0,5 L 14*

Żywiec *0,4 L* *12*

Żywiec bezalkoholowe *0,5 L* / *alcohol free beer* *12*

**Piwa regionalne i specjalne / Local and specialbeer**

Amber Złote Lwy *0,5 L (Lager) 18*

Amber Czarny Bez (*flavored beer - elderberry*) *18*

Namysłów Pils *0,5L (Pilzner) 18*

Amber Pszeniczniak (*pszeniczne/ wheatbeer*) *18*

**WÓDKI / VODKA**

Pan Tadeusz 0,5 L (40ml) *80 (8)*

Ostoya 0,5 L (40ml) *90 (9)*

J.A. Baczewski 0,5 L (40ml) *100 (11)*

Amundsen 0,5 L *110*

**DRINKI ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC DRINKS**

Aperol spritz *30*

*Aperol, Prosseco, pomarańcze / Aperol, Prosseco, orange*

Campari & Orange *25*

*Campari, sok pomarańczowy / Campari, orange juice*

Blue Lagune  *22*

*Wódka, blue curacao, sour mix, sprite / Vodka, blue curacao, sour mix, Sprite*

Mojito  *30*

*Bacardi rum, mięta, limonka, brązowy cukier, kruszony lód, woda gazowana*

*Bacardi Rum, lime, mint, brown sugar, crushed ice, sparkling water*

Margarita  *26*

*Tequila, cointreau, sok z limonki / Tequila, cointreau, lemon juice*

Martini   *22*

*Gin, dry vermouth, zielona oliwka / Gin, dry vermouth, green olive*

Sex on the Beach  *25*

*Wódka, syrop brzoskwiniowy, sok ananasowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy / vodka, peach syrup, pineapple juice, orange juice, cranberry syrup*

Tequila Sunrise  *28*

*Tequila, sok pomarańczowy, grenadine / tequila, orange juice, grenadine*

Sunset  *28*

*Wódka, sok ananasowy, sok pomarańczowy, grenadine /vodka, pineapple juice, orange juice, grenadine*

**Shot**

Gingers */Gin, imbir, sok z cytryny / Gin, ginger, lemon juice 22*

Jagerbull / *Jagermeister, burn 25*

Kamikaze Classic / *wódka, Cointrea, sok z limonki / vodka, Cointra, lemon juice 25*