

Przystawki / Starters

Królewskie krewetki na szpinakowym posłaniu <i>King's prawns on a spinach bed</i>	39 pln
Carpaccio z polędwicy wołowej <i>Carpaccio from beef sirloin</i>	36 pln
Bakłażan zapiekany z serem podany z salsą pomidorową <i>Roasted aubergine served on salsa from tomatoes with melted cheese</i>	20 pln
Salatka włoska z mozzarellą i szynką parmeńską na chrupiącym grissini <i>Italian salad with mozzarella and Parma ham on crunchy grissini</i>	35 pln

Zupy / Soups

Capuccino z borowików <i>Cream of ceps</i>	18 pln
Zupa cebulowa z grzankami serowymi <i>Onion soup with cheese croutons</i>	14 pln

Dania główne / Main Courses

Stek z łososia z sosem koperkowo – cytrynowym podany z warzywnym risotto <i>Salmon steak with dill- lemon sauce on vegetables risotto</i>	49 pln
Sandacz z pikantną salsą serwowany na warzywniej sałatce <i>Zander with spicy salsa served on vegetables salad</i>	55 pln
Kotleciki cielęce w sosie kurkowym z razowymi kluskami kładzionymi <i>Veal cutlets on chanterelle sauce served with whole wheat noodles</i>	59 pln
Pierś z kaczki kandyzowana w czosnku i tymianku przekładana pieczonym jabłkiem podana z kaszą pęczak wraz z modrą kapustą <i>Candied duck breast with garlic, thyme and slices of roasted apple served with red cabbage and grits</i>	45 pln
Polędwica wołowa podana z sosem z borowików w towarzystwie opiekanych ziemniaków <i>Beef sirloin served on boletus sauce with fried potatoes</i>	85 pln
Polędwiczka wieprzowa podana na ciemnym sosie z akcentem pieczarek wraz z ziemniakami z patelni i gorącą kapustą zasmażaną z boczkiem <i>Pork sirloin served on dark sauce with accent of mushrooms with fried potatoes and stewed cabbage with bacon</i>	45 pln

Dodatki / Supplements

Sałata z warzywami i sosem vinaigrette <i>Lettuce with vegetables and vinaigrette sauce</i>	12 pln
Warzywa grillowane <i>Grilled vegetables</i>	12 pln

Desery / Desserts

Kielich lodowy z advocatem i sosem czekoladowym <i>Ice cream with advocat liqueur and chocolate sauce</i>	18 pln
Czekoladowy soufflet z gorącym sosem malinowym oraz gałką lodów waniliowych <i>Chocolate soufflé with raspberry mousse and vanilla ice cream</i>	18 pln

Zimowe specjały Szefa Kuchni Chef's Specials

Sałata z kurczakiem w akompaniamencie kurek oraz orzechów włoskich 29 pln
Salad with chicken, chanterelle and nuts

Włoski krem pomidorowy z płatkami parmezanu oraz bazylią 16 pln
Tomato cream in Italian style with parmesan and basil

Medaliony wołowe podane na sosie grzybowym z dodatkiem 65 pln
grillowanych warzyw i talarków ziemniaczanych
*Medallions of beef served on mushrooms sauce
with grilled vegetables and potatoes*

Kotlet jagnięcy na leśnym ratatuille z dodatkiem chipsów ziemniaczanych 92 pln
Lamb chop on ratatuille from mushroom with home made potato chips

Tagliatelle z kremowym sosem sporządzonym ze świeżego łososia 35 pln
Tagliatelle with cream sauce from fresh salmon

Gorąca tartaletka z brzoskwiniami z nutą karmelu 12 pln
Hot tart mini with peaches under caramel