

## ***PRZYSTAWKI / STARTERS***

Poddymiany tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami z lodami musztardowymi oraz Żółtkiem.

Smoked beef tartare / traditional additions /  
mustard ice cream / yolk

**36 zł**

Carpaccio z sarny z parmezanem, karmelizowaną  
cebulką oraz rukolą

Roe deer carpaccio / parmesan cheese / caramelized  
onion / arugula

**38 zł**

Śledź marynowany w zalewie buraczanej na bagietce z  
pesto z suszonych pomidorów, octowy burak, kruszonka  
koperkowa, prażone orzechy laskowe. Patison, oliwa  
koperkowa

Herring marinated in beetroot / baguette / sun-dried  
tomato pesto / vinegar beetroot / dill crumble / roasted  
hazelnuts / patison / dill oil.

**28 zł**

## **SALĄTY / SALADS**

Grillowana mini sałata rzymska z sosem cezar, grillowany kurczak w aromatycznych przyprawach w towarzystwie pomidorka koktajlowego, czerwonej cebuli i parmezanu oraz grzankami.

Grilled mini romaine lettuce / Caesar sauce / grilled chicken / aromatic spices / cherry tomato / red onion / Parmesan cheese / croutons.

**32 zł**

Mieszane sałaty z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i grzankami .

Salad mix / shrimps / cherry tomatoes / croutons.

**34zł**

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem i grzankami.

Salad mix / shrimps / cherry tomatoes / croutons.

**36 zł**

Sałata z rukoli w towarzystwie plastrów kaczki, grillowanego sera brie z dodatkiem marynowanej gruszki

Arugula salad accompanied by duck slices / grilled brie cheese / marinated pear

**35 zł**

Grillowany Camembert na szpinaku baby w dresingu z mango, nutą cytrusową, gruszką buraczaną, chips z salami, prażone pistacje, grzanki.

Grilled Camembert on baby spinach / mango dressing / hint of citrus / beetroot pear / salami chips / roasted pistachios / and croutons.

**36 zł**

## **ZUPY/SOUPS**

Aksamitny krem z pasternaku z białą czekoladą, oliwą anyżowo – paprykową, chips z dojrzewającej szynki i szczyptą pietruszki.

Velvety parsnip cream / white chocolate / anise-paprika oil / a crisp of ripening ham / a pinch of parsley.

**22 zł**

Królewski rosół z kołdunami wołowymi podany z marchewką i szczyptą pietruszki.

Royal broth / beef dumplings / carrots / a pinch of parsley

**22 zł**

Zupa borowikowa z lanymi kluseczkami i szczyptą pietruszki.

Boletus soup / poured noodles / a pinch of parsley

**24 zł**

## ***RYBY / FISHES OWOCE MORZA/ SEAFOOD***

Mule w emulsji maślano-winnej, z nutą cebuli i czosnku. Całość oprószona natką pietruszki z grzanką korzenną

Mules in a butter and wine emulsion / a hint of onion and garlic / sprinkled with parsley / spicy croutons.

**36 zł**

Stek z halibuta w połączeniu z dzikim ryżem, papryką julienne i sosem z mango.

Halibut steak in combination with wild rice / julienne pepper / mango sauce.

**52 zł**

Filet z sandacza oprószony pieprzem młotkowanym na smażonym topinamburze bastowany w białym winie i maśle, całość dopełniona szpinakiem baby, pomidorkiem koktajlowym i aromatycznym sosem z rokitnika.

Pike perch fillet sprinkled with hammered pepper on fried topinambur / basted in white wine and butter / baby spinach / cherry tomatoes and aromatic sea buckthorn sauce.

**52 zł**

## **MIĘSA / MEATS**

Duszony królik w śmietanie w połączeniu z maślanym groszkiem, kluskami ze słodkich ziemniaków i marchewką paryską, sosem tymiankowo – śmietanowym.

Braised rabbit in cream in combination with buttery peas / sweet potato noodles and Parisian carrots / thyme and cream sauce

**52 zł**

Polędwiczka wieprzowa w rozmarynie podana z puree ziemniaczanym, szpinakiem baby, pieczonym jabłkiem i sosem demi glace.

Pork tenderloin in rosemary served with mashed potatoes / baby spinach / baked apple and demi glace sauce.

**44 zł**

Chrupiące stripsy z frytkami

Crispy strips / fries

**35 zł**

Hamburger wołowy z regionalnym serem, frytkami steakhouse

Beef burger with regional cheese / steak fries

**35 zł**

Burger Vege

Bułka buraczana, kotlet wegański o smaku wołowiny, mix sałat, majonez wegański, pomidor, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos słodki chilli, opiekane cząstki ziemniaczane

Beetroot bun / vegan beef patty / salad mix / vegan mayonnaise / tomato / pickle / red onion / sweet chilli sauce / baked potato wedges

**32 zł**

## **MIĘSA / MEATS**

Kurczak supreme z zapiekanką francuską, karmelizowaną marchewką i aromatycznym sosem grzybowym.

Chicken supreme with French casserole / caramelized carrots / aromatic mushroom sauce.

**54 zł**

Polędwica wołowa na babce gratine, marchewka karmelizowana, zasmażana pieczarka. Wszystko dopełnione sosem lazurkowym.

Beef tenderloin on gratine / caramelized carrots / sautéed mushroom / azure sauce

**84 zł**

Konfitowane udo z gęsi z aromatycznym burakiem i kalafiorkiem romanesco, pampuchami w sosie owocowym, pieczona gruszka.

Confit goose leg with aromatic beetroot / romanesco cauliflower / pampuchas in fruit sauce / roasted pear

**52 zł**

Filet z kaczki w rozmarynie z aromatycznym burakiem i kalafiorkiem romanesco, pampuchami w sosie owocowym, pieczona gruszka.

Duck fillet in rosemary with aromatic beetroot / romanesco cauliflower / pampuchas in fruit sauce / roasted pear

**48 zł**

Duszony policzek wołowy w warzywach i sosie własnym podawany na puree ziemniaczanym z dodatkiem czosnku niedźwiedziego, jarmuż w borowikach, pieczona marchewka i pietruszka.

Stewed beef cheek in vegetables and own sauce / served on mashed potatoes with wild garlic / kale in boletus / roasted carrots and parsley.

**54 zł**

## **PASTY / PASTA**

Pappardelle z krewetkami w białym winie, maśle, papryczce chili z dodatkiem szpinaku baby i pomidorkami koktajlowymi

Pappardelle with shrimps in white wine / butter / chili / baby spinach / cherry tomatoes

**38zł**

Spaghetti Carbonara z jajkiem, parmezanem, pancettą, oprószona pietruszką

Spaghetti carbonara / egg / parmesan cheese / pancetta / parsley

**29 zł**

Gnocchi z truflą i parmezanem, kozim serem i suszonymi pomidorami

Gnocchi / truffles / parmesan cheese / goat cheese / dried tomatoes

**29 zł**

### **Orientalny makaron Vege**

Makaron ryżowy z warzywami (papryka czerwona, cukinia, czerwona cebula, pieczarki) w sosie orientalnym z prażonymi pestkami słonecznika i pieczonymi kotlecikami wegańskimi.

### **Oriental Vege pasta**

Rice noodles with vegetables (red pepper, zucchini, red onion, mushrooms) in oriental sauce with roasted sunflower seeds and roasted vegan cutlets.

**28zł**

## ***MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU***

Pomidorowa z domowymi kluseczkami

Tomato soup / homemade noodles

**15 zł**

Makaron spaghetti w sosie pomidorowym

spaghetti / tomato sauce

**18 zł**

Nuggetsy drobiowe z frytkami steakhouse i gotowaną  
marchewką baby

Chicken nuggets / steak fries / boiled baby carrot

**22 zł**

Hamburger drobiowy z frytkami steakhouse

Chicken burger / steak fries

**22 zł**

Naleśnik z nadzieniem twarogowym i musem  
owocowym

Pancakes / cottage cheese / fruit mousse

**18 zł**

Frytki

fries



**13 zł**

***DESERY / DESSERTS***

Deser lodowy z bezą, sosem toffi lub sosem  
czekoladowym

Ice cream / meringue / toffee sauce or chocolate  
sauce

**20 zł**

Domowy sernik z białą czekoladą, malinami i  
miętą

Cheese cake / white chocolate /  
raspberries / mint

**26 zł**

Czekoladowa Rozkosz z sosem  
malinowym, z nutą chilli,  
podane z lodami waniliowymi

Chocolate Delight / raspberry  
sauce /  
served with vanilla ice cream

**25 zł**

Fondant czekoladowy z lodami, sos wiśniowy i kawior  
owocowy.

Chocolate fondant / ice cream / cherry sauce / and fruit  
caviar.

**24 zł**

### ***NAPOJE GORĄCE***

Americano

**12 zł**

Espresso

**12 zł**

Cappuccino

**14 zł**

Caffe Latte

**15 zł**

Herbata

Newby(saszetka)

**10 zł**

## **PIWO / BEERS**

### **NOWOŚĆ**

Skarb Skansenu (lager wiedeński) 0,5l

**14zł**

Grimbergen 0,33l

**14zł**

Carlsberg 0,5l

**10zł**

Kasztelan Jasny 0,5l

**10zł**

Kasztelan niepasteryzowany 0,5l

**10zł**

Zatecky 0,5l

**10zł**

Karmi 0% 0,4l

**10zł**

Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l

**12zł**

Okocim Mistrzowski Porter 0,5l

**12zł**

Somersby 0,4l

**10zł**

Somersby 0% 0,4l

**10zł**

Okocim Radler

0% 0,5l

**10zł**