

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy z lodami musztardowymi
oraz żółtkiem

Beef tartare / mustard ice cream / yolk
32zł

Carpaccio z sarny z parmezanem,
karmelizowaną cebulką oraz rukolą

Roe deer carpaccio / parmesan cheese /
caramelized onion / arugula
28zł

Śledź korzenny z jabłkiem w śmietanie z
gorczycą

Spicy herring / apple in cream / charlock
26zł

Śledź marynowany w oleju z sałatą
rzymską na placku ziemniaczanym

Marinated herring / oil /
romaine lettuce / potato pancake
26 zł

SALATY / SALADS

Sałata z kurczakiem, sosem włoskim i
grzankami

Roman salad / grilled chicken / Italian
sauce
26zł

Mieszane sałaty z krewetkami,
pomidorkami koktajlowymi i grzanką

Mix salads / shrimps / cherry tomatoes
29zł

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem i
grzankami

Mix salads / smoked salmon
29zł

Sałata z rukoli w towarzystwie plastrów
kaczki, grilowanego sera brie z dodatkiem
marynowanej gruszki
29zł

ZUPY / SOUPS

Aromatyczny krem pomidorowy z salsą
ogórkowo - bazyliową

Tomato cream with cucumber and
basil salsa

16zł

Królewski rosół z drobiowymi
pulpecikami, podany z domowym
makaronem i marchewką

Royal broth / chicken meatballs /
homemade noodles /carrot

16zł

Zupa borowikowa na wywarze na bazie
ogonów wołowych z lanymi kluskami

Boletus soup based on brew based on beef tails /
Boletus / poured noodles

17zł

MIĘSA / MEATS

Konfitowane udo z gęsi z gnocchi szpinakowym,
podane z karmelizowanymi buraczkami,
w aromatycznym sosie żurawinowym i
cynamonową gruszką

Confit goose thigh / spinach gnocchi /
caramelized beetroots / aromatic cranberry sauce /
cinnamon pear

39zł

Policzek wołowy z czarną soczewicą, zielonym
groszkiem i pieczoną marchwią

Beef cheek / black lentils / green peas / roasted
carrots

44zł

Królik w aromatycznym sosie śmietanowo –
tymiankowym podany z risotto grzybowym z
maślanym groszkiem i karmelizowaną cebulą

Rabbit in an aromatic cream-thyme sauce

45zł

Polędwiczka wieprzowa na grillu
w rozmarynie

podana z puree ziemniaczanym, kalafiolem
romanesco, podwędzonym jabłkiem, w sosie
z derenia ze szczyptą cynamonu i czosnku

Pork tenderloin on the grill
in rosemary / mashed potatoe / romanesco cauliflower /
smoked apple / dogwood sauce
with a pinch of cinnamon and garlic

38zł

Golonka z indyka pieczona w piwie z zasmażaną
kapustą i chrzanem oraz ziemniakiem z ogniska

Turkey knuckle baked in beer / fried cabbage /
Horseradish / potatoes from the fire

38zł

RYBY / FISHES

Łosoś z musem z pasternaku
podany z fasolką szparagową w
połączeniu ze smażoną rzodkiewką, w
sosie cytrusowym

Salmon with parsnip mousse /
green beans /
fried radish / citrus sauce
49zł

Połudwica z dorsza z nutką pieprzu
cytrynowego podana z kaszotto jaglanym
z koperkiem i salsą (pomidor, melon,
oliwka, mięta) z sosem z rokitnika

Cod sirloin with a hint of lemon pepper /
millet groats with dill
and salsa (tomato, melon, olive, mint) /
sea buckthorn sauce
49zł

Mule z pomidorkami concasse,
oprószone natką pietruszki
i podane z bagietkami czosnkowymi

Mussels with concasse tomatoes /
parsley / garlic baguettes
32zł

PASTY / PASTA

Tagliatelle z krewetkami z pesto z
suszonych pomidorów i prażonymi
migdałami

Tagliatelle with shrimps / dried tomato
pesto / roasted almonds
29zł

Linguine carbonara
z jajkiem, parmezanem, pancettą,
oprószona pietruszką

Linguine carbonara /
egg / Parmesan cheese /
pancetta / parsley
28zł

Gnocchi z truflą i parmezanem, kozim
serem i suszonymi pomidorami

Gnocchi / truffles / parmesan cheese /
goat cheese / dried tomatoes
27zł

DESERY / DESSERTS

Deser lodowy z bezą, sosem toffi lub
sosem czekoladowym

Ice cream / meringue / toffee sauce or
chocolate sauce

16zł

Domowy sernik z białą czekoladą,
malinami i miętą

Cheese cake / white chocolate /
raspberries / mint

17zł

Czekoladowa Rozkosz
z sosem wiśniowym, z nutą chilli,
jadalnym piaskiem, podana z chipsem z
białej czekolady i sorbetem

Chocolate Delight /
cherry sauce /
hint of chilli / edible sand /
white chocolate chip / sorbet

18zł

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

Chrupiące stripsy z frytkami

Crispy strips with fries

29zł

Hamburger drobiowy z
frytkami steakhouse

Chicken burger / steak fries

18zł

Makaron spaghetti w sosie pomidorowym

Spaghetti / tomatoe sauce

15zł

Pomidorowa z domowymi kluseczkami

Tomato soup / homemade noodles

10zł

Nuggetsy drobiowe z frytkami steakhouse
i gotowaną marchewką baby

Chicken nuggets / steak fries / boiled baby carrot

18zł

Naleśniki z nadzieniem twarogowym i
musem owocowym

Pancakes / cottage cheese / fruit mousse

KAWY I HERBATY

Americano
9zł

Espresso
9zł

Cappuccino
10zł

Caffe Latte
12zł

Herbata
8zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola
Sprite
Fanta
7,00zł / 0,25l

Kinley
7,00zł / 0,25l

Kropla Beskidu gazowana i niegazowana
7,00zł / 0,33l

Fuzetea
7,00zł / 0,25l

Cappy
7,00zł / 0,25l

Burn
9,00zł/0,25l

PIWO / BEERS

NOWOŚĆ

Skarb Skansenu (lager wiedeński) 0,5l
14zł

Grimbergen 0,33l
14zł

Carlsberg 0,5l
10zł

Kasztelan Jasny 0,5l
9zł

Kasztelan Niepasteryzowany 0,5l
9zł

Zatecky 0,5l
9zł

Karmi 0% 0,4l
10zł

Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l
12zł

Okocim Mistrzowski Porter 0,5l
12zł

Somersby 0,4l
9zł

Somersby 0% 0,4l
11zł

Okocim Radler 0% 0,5l
10zł