

KAWY HERBATY

Herbaty liściaste 15 zł

Czarne

Assam

Earl Grey

Black Tropical

Zielone

Green Sencha

Jasmine blossom

Oriental Sencha

Napary 17

Persian Rose Rooibos

Orange Mango

Strawberry Peppermint

Herbaty zimowe 25

Różany Ogród

Korzenna Królowa

Espresso 10 zł

Espresso Macchiato 12 zł

Espresso Doppio 12 zł

Caffe Crème 14 zł

Cappuccino 16 zł

Latte Macchiato 16 zł

Latte Macchiato z syropem 17 zł

Mochaccino 17 zł

Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną 19 zł

Iced coffee with a scoop of ice cream and whipped cream

NAPOJE

ZIMNE

BEZALKOHOLOWE

Soki i nektary 9 zł 20 cl

Juices and nectars

Sok ze świeżych owoców/warzyw 18 zł 20 cl

Fresh fruit / vegetable juice

Red Bull Energy Drink 18 zł 25 cl

Red Bull Energy Drink

Pepsi, 7UP, Mirinda, Schweepes Tonic 9 zł 20 cl

Pepsi, 7UP, Mirinda, Schweepes Tonic

Woda mineralna Cisowianka 9 zł 30 cl | 19 zł 70 cl

Mineral water Cisowianka

NAPOJE

ZIMNE

ALKOHOLOWE

Piwo Grimbergen Butelka 17 zł 30 cl

Piwo Okocim Butelka 0% 16 zł 50 cl

Piwo Trzech Kumpli 19 zł 50 cl

Pan i Pani

Pils

Weizen

Grzane wino 23 zł

PRZYSTAWKI

Deska serów i wędlin regionalnych: dla 2 osób: 45 zł (100 g) | dla 4 osób 68 zł (200 g)

A board of cheeses and regional cold cuts: for 2 or 4 people

Ravioli z łososiem w sosie śmietanowo-maślanym 32 zł (220 g)

Ravioli with salmon in a cream-butter sauce

Tradycyjny tatar wołowy podany z ciepłymi bułeczkami, masłem i oliwą 42 zł (180 g)

Traditional beef tartare served with warm rolls, butter and olive oil

ZUPY



Gęsta zupa pomidorowa z kopytkami kwaśną śmietaną 21 zł (250 ml)

Thick tomato soup with sour cream dumplings

Dworski żur na domowym zakwasie ze swojską wędzonką, leśnymi grzybami, jajkiem i kwaśną śmietaną 25 zł (250 ml)

Manor sour rye soup with home-made sourdough with home-made smoked meat, forest mushrooms, egg and sour cream

Bulion wołowy w aromacie suszonych grzybów z pierożkami mięsnymi, kolendrą i marchwią 23 zł (250 ml)

Beef broth in the aroma of dried mushrooms with dumplings meat, coriander and carrots

Krem z kiszzonego ogórka z krokiem z kaszanki 24 zł (250 ml)

Cream of pickled cucumber with black pudding croquette

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej z pure ziemniaczanym z cebulką, groszkiem cukrowym i sosem pieprzowym 89 zł (360 g)

Beef tenderloin steak with mashed potato with onion, and sugar peas and pepper sauce:

Pierś z perliczki supreme w sosie własnym z zapiekanką ziemniaczano-porową i garniszem warzyw 48 zł (340 g)

Breast of guinea fowl supreme in its own sauce with casserole potato-leek and pot of vegetables:

Schab z młodego prosiaka z domowymi frytkami i sałatką z kiszonych ogórków 47 zł (380 g)

Pork loin of a young pig with home-made fries and pickled cucumber salad

Pierogi z kaczką w borowikach 39 zł (400 g)

Dumplings with duck in boletus mushrooms

Placek ziemniaczany z policzkiem wołowym i warzywami grillowanymi 44 zł (360 g)

Potato pancake with beef cheek and grilled vegetables



Pęczotto z dynią, kurkami, jarmużem i prażonymi pestkami dyni 29 zł (400 g) (wege)

Pearl barley with pumpkin, chanterelles, kale and roasted pumpkin seeds

Chrupiące knedle w sosie cebulowym 42 zł

Crispy dumplings in onion sauce

SALATKI

Z marynowanym kurczakiem i sosem cezar (miks sałat, pomidor, ogórek, czerwona cebula, ziołowa grzanka) 38 zł (300 g)

With marinated chicken and Caesar sauce (mix of lettuces, tomato, cucumber, red onion, herb croutons):



Z pieczonym batatem, granatem i kozim serem 35 zł (300 g) (wege)

With baked sweet potato, pomegranate and goat cheese

KARTA ALERGENÓW JEST DOSTĘPNA U OBSŁUGI.

THE ALLERGEN CARD IS AVAILABLE AT THE WAITERS.



RYBY

Jesiotr z sosem z raków na selerowym purée z orzechami włoskimi 58 zł (350 g)

Sturgeon with crayfish sauce on celery purée with walnuts

Grillowany sandacz w sosie porowym z grzybowym ryżem 56 zł (350 g)

Grilled zander in a leek sauce with mushroom rice

MAKARONY



Pappardelle w sosie serowym z pomidorkami cherry i szpinakiem 32 zł (300 g) (wege)

Pappardelle in cheese sauce with cherry tomatoes and spinach

Penne z kurczakiem, rukolą i opieńkami 35 zł (300 g)

Penne with chicken, arugula and mushrooms

Spaghetti z owocami morza w sosie z mleka kokosowego 38 zł (300 g)

Spaghetti with seafood in coconut milk sauce

DESERY

Jabłko Belle Epoque 32 zł

Apple Belle Epoque

Tort Trzy Czekolady 29 zł

Three Chocolates Cake

Tarta karmelowo-czekoladowa 27 zł

Caramel and chocolate tart

Praliny Mistrza Cukiernictwa

6 lub 12 sztuk 30 / 55 zł

Master Confectionery's pralines

“ WYJĄTKOWE miejsce, w którym wszystko kręci się wokół wybornych, aromatycznych dań przygotowanych specjalnie z myślą o naszych Gościach. ”