

Drogi Gościu,
w godzinach szczytu nasza kuchnia pracuje
na najwyższych obrotach, co może wydłużyć czas
oczekiwania na danie główne nawet do godziny.
Nasz szef kuchni traktuje każde danie z taką pasją, że nie
pozwala na pośpiech. Prosimy o cierpliwość
i wyrozumiałość - obiecujemy, że nagrodą będzie
niezapomniany smak.
Warto czekać!

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z aromatyczną
gorczycą, szalotką, francuską musztardą,
marynowanymi śliwkami i świeżymi ziołami
doprawiony majonezem z majerankiem, 59 zł

Pate z gęsiej wątróbki z redukcją z czerwonego
wina i śliwek, pieczonym jabłkiem z tymiankiem i
grzankami z masłem klarowanym, 42 zł

Pieczony ziemniak z lokalnym twarogiem,
chrzanem i jesiennymi piklami, 32 zł



ZUPY

Rosół z trzech rodzajów mięs podany z
delikatnymi pierożkami wołowymi, 35 zł

Domowy żurek z suszonymi podgrzybkami,
jajkami z ekologicznego chowu i klopsikami
z białej kielbasy, 39 zł / w chrupiącym chleбку
z sosem czosnkowym, 48 zł

Grzybowa z podgrzybków i borowików z
pierożkiem z kaszą i kozim serem, 42 zł

Zupa z czerwonej soczewicy z wędzoną śliwką, 35 zł

DANIA GŁÓWNE

Kurczak supreme z dyniowym curry, kuskusem perłowym i warzywami
sezonowymi, 62 zł

Klasyczny kotlet schabowy z smażoną kapustą z suszoną śliwką i grzybami
podany z puree ziemniaczanym, 59 zł

Policzki wołowe duszone w piwie browaru Podolin z puree z selera i pieczonymi
burakami z miodem, 72 zł

Stek z polędwicy wołowej z puree z pietruszki, karmelizowaną brukselką
z orzechami włoskimi i demi-glace z zielonym pieprzem, 139 zł

Burger wołowy z serem mimolette, bekonem, piklami, sałatą rzymską, cebulą,
pomidorem i sosem spicy mayo, podany z frytkami z batata, 69 zł

Sandacz smażony na maśle z kaszą gryczaną z borowikami, pieczonym
topinamburem, ratatouille i emulsją koperkową, 82 zł

Konfitowane udo z kaczki podane z kopytkami z tymiankiem i czerwoną kapustą
duszoną w porto z sosem wiśniowym z dodatkiem jałowca, 72 zł

Chrupiące pierożki z kapustą i grzybami leśnymi na sosie grzybowym, wegańską
śmietaną i prażonymi orzechami laskowymi, 54 zł

Bezglutenowy makaron spaghetti z krewetkami z dodatkiem groszku cukrowego,
dymki z naszego bio ogrodu i prażonymi orzechami ziemnymi, 69 zł

Pyza z pieczonymi warzywami, sosem pomidorowym i prażonymi pestkami
dyni, 48 zł

Salatka Cezar z chrupiącym panierowanym kurczakiem na świeżej sałacie
rymskiej, parmezanem, grzankach z kremowym sosem
z dodatkiem anchois, 52 zł

Placki ziemniaczane z grzybami leśnymi, szalotką, natką pietruszki i
wegańską śmietaną, 55 zł

Salatka z dynią, karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym, prażonymi orzechami
włoskimi i dressingiem miodowo-musztardowym, 49 zł

DESERY

Gruszka w winie z przyprawami korzennymi, kremem mascarpone i prażonymi migdałami, 35 zł

Aromatyczna szarlotka z jabłek z naszego bio ogrodu z glazurą miodową, migdałami i sosem
imbirowo-pomarańczowym, 35 zł

Sernik z białym makiem i sosem wiśniowo-śliwkowym, 38 zł

Fondant czekoladowy z ciepłym sosem malinowym i gałką lodów korzennych, 42 zł

REGIONALNE PRODUKTY



- Danie dolnośląskie
- Dania bezglutenowe
- Dania wegańskie
- Dania wegetariańskie
- Dania z lokalnych produktów
- Dania z naturalnym miodem z naszej pasieki

Szanowni Państwo, z dbałości o Państwa
zadowolenie wszystkie dania naszego
menu przygotowane są na bieżąco.
Lista alergenów dostępna u obsługi.

Szanowni Goście, informujemy, że opłata serwisowa w wysokości 10%
obowiązuje od stolika dla 8 osób i więcej. Cieszymy się, że możemy gościć
Państwa u nas i życzymy niezapomnianych chwil przy stole!

SADY ŚLĘŻAŃSKIE, 18zł

(nie zawierają dodatku cukru, wody, ani żadnych konserwantów, są tłoczone na zimno.)

- * Jabłko,
- * Jabłko-gruszka,
- * Jabłko-wiśnia,

PIGWONIADA, 25zł

(pigwoniada jest napojem regionalnym powstającym tylko i wyłącznie na Pograniczu Podlasia i Mazur.)

- * kwaśna,
- * z miodem,
- * z czarną herbatą,
- * zielona herbata,
- * gazowana,

QUERIA / KAWA ŻOŁĘDZIOWA Z BIAŁĄ MORWĄ 29zł

(napój BIO z polskich żołądź to orzeźwiający smak i wartościowy skład.)

- * Classic,
- * Mięta,
- * Lawenda,
- * Imbir,

KAWA EL KAWA:

(wypalana w lokalnej palarni El Kawa, specjalizująca się w wypalaniu zielonej kawy i najwyższej jakości tzw. Specility Coffee.)

- * Americano, 16zł,
- * Espresso, 16zł,
- * Americano z mlekiem, 18zł,
- * Cappuccino, 19zł,
- * Latte, 20zł,
- * Kawa z mlekiem roślinnym, 24zł,

BROWAR JEDLINKA 0,33l, 110zł

- * Port Hard Baltic Porter Single Malt,
- * Port Hard Baltic,
- * Ris Hard Single Malt,

HERBATY BROWN HOUSE& TEA, 18zł

(są tworzone na bazie organicznych składników z ekologicznych upraw, bez sztucznych aromatów.)

- * Earl Gray z nutą pomarańczy i bergamoty,
- * Berry muffin,
- * English breakfast,
- * Mięta z rumiankiem,
- * Jaśmin,
- * Rooibos z kakao,
- * White Peony,

CYDR RADOSNY, 95zł

(cydr Radosny to mała manufaktura cydrów jakościowych.)

- * BOY KEN 2023,
- * Rosanke 2024,
- * SOUR LOVE 2024,
- * Ej, młody! 2024,
- * ZIELONE JABŁUSZKA 2023,
- * Pink Crab 2024,
- * Atak Jabłuszek 2024,

KAWA ŻOŁĘDZIOWA BEZKOFEINOWA, 25zł

(wyjątkowy napój o subtelnym, orzechowym smaku wykonana z wyselekcjonowanych, prażonych żołądź.)

PIWO KRAFTOWE BOHEMIAN LAGER:

(piwo o wyczuwalnej chmielowej goryczce oraz aromatach kwiatowych i ziołowych)

- * Piwo Bohemian Lager 0,5l, 18 zł,
- * Piwo Bohemian Lager 0,33l, 15 zł,

WINNICA BIELAWSKA

(stawiamy na szlachetne odmiany „vitis vinifera”, cechujące się najwyższą jakością win i uznaniem wśród koneserów.)

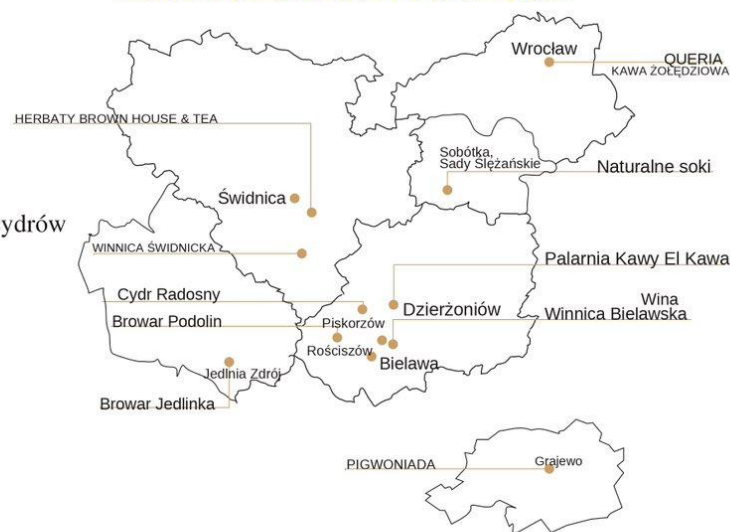
- * Riesling 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Pinot Noir Ruby 0,75l, 150zł/ 150ml, 35zł,
- * Sauvignon Blanc 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Chardonnay 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Pinot Blanc 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Johanniter 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Wino Rotling 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Cuvee 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł

WINNICA ŚWIDNICKA

(winnica znajduje się nieopodal Świdnicy, we wsi Makowice na Przedgórzu Sudeckim.)

- * Hiberis 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Cuvee 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Gris 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,
- * Malgo 0,75l, 120zł/ 150ml, 28zł,

REGIONALNE NAPOJE



BROWAR JEDLINKA 0,33l, 18zł

(browar Jedlinka to regionalny browar, ulokowany w Jedlinie-Zdroju.)

- * Podchmielony Lord,
- * Pszeniczny Pan,
- * Marcowa Dama,
- * Czerwony Baron,
- * Biała Baronessa,
- * Jaśnie Książę,
- * Ta! Lager,
- * Trzeźwy Markis 0,5%,

BROWAR PODOLIN 0,5l, 18 zł

(rzemieślnicze piwo prosto z Gór Sowich)

- * IPA,
- * Czerwony Lager,
- * Bohemian Lager,
- * Pils,
- * Podolin bezalkoholowy 0,5%,
- * Porter bałtycki 0,33, 28 zł

NAPOJE ZIMNE

- * Coca cola , Tonic, Sprite, Fanta 0,25l, 14 zł,
- * Sok Cappy 0,25l, 12 zł,
(pomarańczowy, grejpfrut)
- * Nektar z czarnej porzeczki 0,30l, 12 zł,
- * Woda S .Pellegrino 0,25l, 14 zł,
- * Woda mineralna Staropolanka 0,33l, 8 zł,
- * Sok ze świeżych owoców, 28zł,
(pomarańczowy, grejpfrutowy)

JESIENNE NAPOJE CIEPŁE

- * Zielony orzechowy sen, 30 zł,
- * Korzenne latte z posypką dyniową 28 zł,
- * Zimowa herbata z miodem korzennym
i konfitura żurawinową, 32 zł,
- * Czekolada z piankami i bitą śmietaną, 28 zł

PIWA BUTEKLLOWE

- * Corona 0,33 l, 19 zł,
- * Franziskaner 0,5l ciemne, 20 zł,
- * Franziskaner 0,5l pszeniczne, 20 zł,
- * Lech bezalkoholowy 0,33l, 16 zł,

WÓDKI

- * Belveder 40 ml, 28 zł, 0,5l, 280 zł,
- * Finlandia 40 ml 14 zł, 0,5l, 120 zł,
- * Absolut Blue 40 ml 14 zł, 0,5l, 120 zł,
- * Dębowa Polska 40 ml 14 zł, 0,5l, 130 zł,
- * Bocian 40 ml 12 zł, 0,5l, 95 zł,
- * Wyborowa 40 ml 12 zł, 0,5l, 95 zł,
- * Żubrówka biała 40 ml 12 zł, 0,5l, 95 zł,
- * Żołądkowa Gorzka 40 ml 12 zł, 0,5l, 95 zł,
- * Żubrówka Bizon 40 ml 13 zł, 0,5l, 95 zł,

WHISKY

- * Glenfidich Single Malt 15 YO 40 ml, 39 zł, 0,7l, 600 zł,
- * Ardbeg 10 YO Single Malt 40 ml, 35 zł, 0,7l, 540 zł,
- * Chivas Regal 18 YO 40 ml, 39 zł, 0,7l, 600 zł,
- * Chivas Regal 15 YO 40 ml, 36 zł, 0,7l, 550 zł,
- * Chivas Regal 12 YO 40 ml, 27 zł, 0,7l, 390 zł,
- * Jack Daniels 40 ml, 22 zł, 0,7l, 320 zł,
- * Johnnie Walker Black 40 ml, 25 zł, 0,7l, 360 zł,
- * Jameson 40 ml, 21 zł, 0,7l, 300 zł,
- * Ballantines 40 ml, 14 zł, 0,7l, 190 zł,

COGNAC

- * Hennessy X.O 40 ml, 140 zł,
- * Hennessy V.S 40 ml, 26 zł,

BRANDY

- * Stock 84 40 ml, 14 zł,
- * Pliska XO 40 ml, 22 zł,

BURBON

- * Jim Beam 40 ml, 16 zł,
- * Elijah Craig Small Batch 40 ml, 32 zł,

GIN

- * Bulldog 40 ml, 25 zł,
- * Glendalough Rose 40 ml, 29 zł,
- * Gordon's London Dry 40 ml, 21 zł,
- * Gordon's Premium Pink 40 ml, 23 zł,

RUM

- * Barcelo Blanco Anejado 40 ml, 20 zł,
- * Barcelo Gran Anejado 40 ml, 18 zł,

TEQUILA

- * Salitos Blanco 40 ml, 24 zł,
- * Salitos Gold 40 ml, 24 zł,

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

- * Cedro Spritz, 42zł,
(aperol, prosecco, cydr radosny, woda gazowana)
- * Cranberry Negroni, 38 zł,
(gin, campari, czerwony wermut, sok żurawinowy)
- * Jesienny Punch, 42 zł,
(rum, syrop imbirowy, pulpa marakuja, pulpa mango)
- * Moscow Mule, 35 zł,
(wódka, piwo Podolin, syrop imbirowy, sok z limonki)
- * Szepty jesieni, 39 zł,
(Gin, syrop figowy, syrop brzoskwiinowy, tonic)

MOCKTAILE

- * Belini 32zł,
- * Espresso Martini, 28 zł,
- * Pomarańczowy chmiel, 28 zł,
- * Mojito Matcha Spritz 28 zł

ROZGRZEWAJĄCE ESENCJE JESIENI

- * Wino białe z jabłkiem, rodzynkami i cynamonem, 35 zł,
- * Wino czerwone z pomarańczą, 35 zł,
- * Piwo z miodem korzennym i świeżym imbirem, 30 zł,
- * Cydr bezalkoholowy z anyżem, 26 zł

JESIENNE ORZEŻWIENIE

- * Lemoniada szarlotkowa 0,33l, 24 zł/ 1l, 58 zł
- * Lemoniada imbirowo - cytrynowo 0,33l, 24 zł/ 1l, 58 zł