

Specjały Szefa Kuchni

*Na start od wielu, wielu lat polecamy, nasz pyszny smalec z chlebkiem.
Goście VIP oraz posiadacze karty stałego klienta delektują się tym swoim smakiem w prezencie od firmy!*

Swojski smalec z chlebkiem dla 1 - 2 osób.....19,00

Swojski smalec z chlebkiem dla 3 - 4 osób22,00



1. Pieczeń z jelenia

Duszona pieczeń z jelenia w sosie z grzybów leśnych, kluski śląskie, modra kapusta i marchewka maślana – 180g.....68,50

2. Uczta Gospodarza (porcja dla 6 osób)

*Zestaw aromatycznych mięs, na który składa się:
golonka duszona w piwie, grillowana karkówka, filet z kurczaka w ziołach, żeberka w marynacie, zraz wołowy, kurczak nadziewany grzybami, biała kielbasa z grilla, krupnioki, frytki, puree ziemniaczane z kielbasą i cebulką, pieczarki z rusztu, czerwona kapusta, zasmażana kapusta oraz sos kurkowy i pieczeniowy – 1500g.....369,00*

3. Grillowana kaszanka

z cebulką i pieczarkami na musztardzie, pajda chleba – 200g.....33,50

4. Deska Pasibrzucha

*Rewelacyjna golonka w rozmiarze XXXL - 800g
zasmażana kapusta, sos pieczeniowy, chrzan i musztarda68,50*

Polecamy

Kufel Zagłoba!! Piwo Tyskie 1 litr.....30,00



Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsłudze przed zamknięciem rachunku

Dania każdą porą

5. Bigos hultajski

Z grzybami, śliwką, kielbasą i mięsem - 300g**32,50**

6. Śledź z tradycją wybierz swój smak:

W śmietanie z jabłkiem i cebulką – 120g

W oliwie z cebulką i ogórkiem kiszonym - 120g**32,50**

7. Tatar bałtycki ze świeżego łososa

Podany z cebulką, ogórkiem i piklami z dyni -100g**43,50**

8. Zimne nóżki

Galaretka wieprzowa z golonki z octem -150g**28,50**

9. „Oscypek Juhasa”

Ser owczy typu oscypek zapieczony w boczku, żurawina - 90g**38,50**

10. Tatar kozaka

Tatar wołowy, żółtko jajka, ogórek, cebulka,

marynowane podgrzybki – 80 g**47,50**

11. Wędliny ze spiżarki

Porcja dla 4 osób - 300g

Wędliny z naszej spiżarki wędzone tradycyjnymi, staropolskimi metodami bez konserwantów i wypełniaczy. 3 rodzaje kielbasy, kawałki boczku, szynki i

schabu z marynowanymi podgrzybkami i warzywami**72,50**

12. Sałatka z grillowaną pierśią kaczki

Grillowana pierś kaczki, mix sałat, pomidor, pieczony burak,

sos żurawinowy, grzanki – 250g**45,50**

13. Sałatka z kurczakiem

Mieszanka sałat z vinegrette, pierś z kurczaka, pomidor, ogórek, ananas,

cebula, kukurydza, oliwki, sos szczypiorkowy – 250g**41,50**

14. Sałatka z marynowanym łososiem

Mieszanka sałat z vinegrette, marynowany łosoś, ser owczy typu oscypek,

papryka, pomidor, ogórek, oliwki, sos śmietanowo - żurawinowy – 250g**44,50**

* Pieczywo i masło wliczone w cenę dania.

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsłudze przed zamknięciem rachunku

Zupy

Domowe zupy przyrządzane według starych, polskich receptur - 400 ml

- 15. Rosół wiejski** z makaronem i kawałkami mięsa**22,50**
- 16. Barszcz buraczany** z domowymi koldunami**22,50**
- 17. Żur w chlebie** z białą kielbasą, jajkiem i śmietaną**28,50**
- 18. Kwaśnica** na wieprzowinie z pieczonym boczkiem**23,50**
- 19. Borowikowa** z łazankami**23,50**
- 20. Flaki wołowe** z pieczywem**27,50**

Pierogi

Wyrabiane i przygotowane od początku do końca przez naszych kucharzy

21. Pierogi z jelenia

Delikatny farsz z mięsa jelenia, modra kapusta,
okrasa z kurek i cebuli – 250g**44,50**

22. Pierogi z mięsem

Z mięsem, zasmażaną kapustą i okrasą – 250g**38,50**

23. Pierogi postne

Z kapustą i grzybami, okrasą z kurek i cebulki – 250g**38,50**

24. Pierogi galicyjskie

Z serem i ziemniakami na kapuście zasmażanej z okrasą
z boczku – 250g**38,50**

25. Pierogi słodkie

Z jagodami, śmietaną i cukrem z cynamonem – 250g**38,50**

26. Pierogi półmisek wileński

Pierogi z mięsem, pierogi postne, pierogi galicyjskie,
Zasmażana kapusta i okrasa z boczku – 350g**46,50**

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsługę przed zamknięciem rachunku

Potrawy mięsne

Klasyka gatunku! Smak i tradycja bronią się same

27. Schabowy Soltysa

Panierowany schab z kością, puree ziemniaczane z kielbasą i cebulką, zasmażane buraczki i kapusta – 160g47,50

28. Filet zielarki

Grillowana pierś z kurczaka marynowana w ziołach, frytki, marchewka maślana mizeria z ogórków, sos szczypiorkowy – 150g43,50

29. Golonka duszona do wyboru - 300g

Bartnika (w miodzie pitnym i musztardzie)54,50

Szeffa Kuchni (z czosnkiem)54,50

Zagłoba (w piwie z warzywami)54,50

Serwowana z kapustą zasmażaną i ziemniakami puree z kielbasą i cebulą

30. Bitki po kociewsku

Bitki wołowe duszone w sosie własnym, ziemniaki, zasmażane buraczki i kapusta – 130g57,50

31. Zraz Wójta

Staropolski zraz wołowy w sosie własnym, kasza gryczana gotowana na bulionie, zasmażane buraczki, mizeria z ogórków – 150g61,50

32. Placek pod strzechą

Placek ziemniaczany z gulaszem z dzika i warzywami, przysypany owczym serem, ogórek kiszony – 200g52,50

33. Kurczak faszerowany grzybami

Pierś z kurczaka faszerowana grzybami, pieczone ziemniaki, surówka z marchewki, mieszanka sałat z sosem paprykowym – 160g51,50

34. Karkówka Kanclerza

Wyśmienita karkówka z grilla, pieczone ziemniaki, surówka z buraczków, fasolka szparagowa, sos czosnkowy – 150g52,50

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsługę przed zamknięciem rachunku

Potrawy mięsne

35. Frykadelki z polędwiczki wieprzowej

Fileciki z polędwiczki wieprzowej na grzance z suszonym pomidorem i serem, zapiekanka ziemniaczana, surówka z buraczków, kapusta zasmażana, sos kurkowy – 160g53,50

36. Bursztynowa pierś z kaczki

Duszona pierś z kaczki w sosie bursztynowym , kluski śląskie, fasolka szparagowa , pieczony burak – 150g.....63,50

37. Żeberka w sosie własnym

Solidna porcja duszonych żeberek w sosie własnym z ziemniakami, domowym bigosem i ogórkiem kiszonym – 300g.....52,50

38. Zawijaniec kasztelański

Pierś z kurczaka z masłem, frytki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty – 140g48,50

39. Domowe gołąbki

Typowo domowe gołąbki zawijane kapustą, jeden w sosie pomidorowym, drugi w sosie kurkowym gotowane ziemniaki, mizeria z ogórków – 200g44,50

40. Antrykot z Grilla

Grillowany antrykot wołowy , pieczarki, ostry sos, ziemniaki pieczone, fasolka szparagowa, mix sałat – 200g75,50

41. Deska Piewosza

Zestaw grillowanych zakąsek idealnie pasujących do uczty piwnej. Fileciki z kurczaka w ziołach, pieczony ser, krążki cebuli, chrupiący boczek, pieczone kabanosy, sos czosnkowy – 400g.....55,50

42. Kaczka przekupki

Półówka kaczki z kluskami śląskimi, marchewką maślaną , duszoną czerwoną kapustą i sosem jabłkowo – żurawinowym – 400g72,50
*czas oczekiwania do 30 min.

43. Prosiak swojski 12-14 kg.....1200,00

Faszerowany kaszą
Zamówienie należy złożyć trzy dni wcześniej

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsługę przed zamknięciem rachunku

Potrawy z ryb

44. Łosoś pieczony

Pieczony filet z lososia , sos cytrusowy, ziemniaki gotowane , fasolka szparagowa , surówką z marchewki – 150g**67,50**

45. Pieczony halibut

Halibut, zapiekanka ziemniaczana, marchewka maślana , fasolka szparagowa , sos kurkowy – 150g**62,50**

46. Dorsz pieczony w panierce ziołowej

Dorsz z pieca w delikatnej panierce ziołowej, frytki, pieczarki, mieszanka salat z oliwą i ziołami – 150g**63,50**

Dania dla dzieci

47. Paluszki z kurczaka

Filet z piersi kurczaka, frytki, marchewka z groszkiem – 100g**39,50**

48. Naleśniki

Z twarogiem i śmietaną – 2 szt.**37,50**

Desery

49. Lody królewskie

Mus z owoców leśnych, orzechy, sos czekoladowy, adwokat – 175g**25,00**

50. Jabłka zapiekane

Z gałką lodów oraz sosem toffi – 130g**24,00**

51. Sernik domowy

Z sosem truskawkowym – 100g**24,00**

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsługę przed zamknięciem rachunku