

Specjały

Szefa Kuchni



- 1. Bogracz z żubra** **41,50**
Wyśmienity w staropolskim stylu bogracz z żubra z kluskami śląskimi, maślana marchewką i mizerią z ogórków -200g
Bison Stew
Excellent in old Polish style bison stew, dumplings, butter carrots and cucumber salad -200g
- 2. Uczta gospodarza** **165,00**
(porcja dla 2-4 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, ziemniaki puree z kielbasą i cebulą, pieczarki z rusztu, czerwona kapusta, kapusta zasmażana oraz sos kurkowy i pieczeniowy-1500g
Farmer Feast(for 2-4 persons)
Set of aromatic meat which consists of stewed pork knuckle in beer, grilled pork, stewed ribs, beef roulade, Herbalist fillet, chicken stuffed with mushrooms, white sausage on the grill, polish sausage krupniok, fries, mashed potatoes with sausage and onion, grilled mushrooms, red cabbage with raisins and chanterelle sauce and gravy sauce-1500g.
- 3. Deska Pasibrzucha** **39,50**
Rewelacyjna golonka w rozmiarze XXXL podana z kapustą zasmażaną, polana sosem pieczeniowym z tartym chrzanem i musztardą -800 g
Pasibrzuch's plate
Superb in size XXXL knuckle served with sauerkraut with gravy sauce and grated horseradish and mustard -800g

DLA GRUP OD 10 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWIS KELNERSKI
FOR GROUPS OF 10 OR MORE WE ADD A 10% SERVICE CHARGE

Dania każdą porą

„Oczy jedzą z tobą od wieczora, aż do rana”

4. Bigos hultajski **17,50**

Z grzybami, śliwką, kielbasą i mięsem – 300 g

4. Rascally „Bigos“

A dish composed with a pork and beef, stewed with sauerkraut.

5. Śledź z tradycją za pan brat **16,50**

*Wybierz swój smak - w śmietanie z jabłkiem i cebulką ,
lub w oliwie z cebulką i ogórkiem kiszonym-120g*

5. Herring in two flavors

*Choose yours in sour cream with apple and onion or with olive
with onion and pickles*

6. Tatar bałtycki z świeżego łososia **25,50**

Podany z cebulką, ogórkiem i piklami z dyni-100g

6. Tatar from fresh salmon

With onion, cucumber and pickled pumpkin

7. Zimne nóżki **16,50**

Galaretka wieprzowa z golonki z octem -150g

7. Jelly pork shank

With vinegar

8. Oscypek Juhasa **21,50**

Oscypek zapieczony w boczku podany z żurawinową marmoladą-90g

8. Sheep cheese of highlander

Baked with bacon with cranberry marmalade

9. Tatar kozaka **28,50**

Polędwica, żółtko jajka, ogórek, cebulka, podgrzybki marynowane – 80 g

9. Cossacks Tatar steak

Beef fillet, egg, cucumber, onion, pickled mushrooms

Dania każdą porą

„Oczy jedzą z tobą od wieczora, aż do rana”

10. Wędliny ze spiżarki

Porcja dla 2-3 osób-300g **44,50**

Porcja dla jednej osoby -150 g **27,00**

Wędliny wędzone tradycyjnymi ,staropolskimi metodami ,bez używania konserwantów i wypełniaczy prosto z naszej spiżarki(trzy rodzaje kielbasy kawałki boczku, szynki i schabu) w towarzystwie grzybków marynowanych i warzyw .

10.Smoked Sausage's and meat

For 2-3 People-300g

For 1 People -150g

Home smoked Sausages and meat from our pantry with pickled chanterelle and onion and cucumber

11. Sałatka z kurczakiem 23,00

Mieszanka sałat z vinaigrette , pomidor, pierś z kurczaka, ogórek, ananas cebula , kukurydza, oliwki, sos szczypiorkowy-250g

11 .Chicken salad

Mixed salad with vinaigrette, tomato, chicken breast, cucumber, onion, corn, olives ,chive sauce

12. Sałatka z wędzonym łososiem i oscypkiem 23,00

Mieszanka sałat z vinaigrette , ogórek, oscypek , papryka, pomidor, oliwki, sos śmietanowo-żurawinowy – 250g

12.Salat with sheep cheese and salmon

Mixed salad with vinaigrette, cucumber, sheep cheese, peppers, tomato, cream and cranberry sauce - 250g

* Pieczywo, masło wliczone w ceny dania. *

Zupy

„Domowe zupy przyrządzane według starych polskich receptur”

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 13. Rosół wiejski
<i>wywar z kury podawany z makaronem gospodyni
i kawałkami gotowanej kury– 400ml</i> | 13,50 |
| 13. Country broth
<i>chicken soup with noodles</i> | |
| 14. Barszcz buraczany
<i>z domowymi koldunami– 400 ml</i> | 13,50 |
| 14. Beetroot soup
<i>With homemade boiled meatballs with herbs</i> | |
| 15. Żur w chlebie
<i>z białą kielbasą, jajkiem, zabieleny śmietaną – 400ml</i> | 15,50 |
| 15. Traditional Polish soup made from rye flour
<i>Sour soup in bread pastry, with white sausage, served with egg,
whitened by sour cream</i> | |
| 16. Kwaśnica
<i>na wieprzowinie z boczkiem pieczonym-400 ml</i> | 13,50 |
| 16. Sour cabbage soup
<i>with roasted bacon</i> | |
| 17. Borowikowa z łazankami
<i>klejnoty runa leśnego z domowymi łazankami – 400 ml</i> | 15,50 |
| 17. Boletus soup with noodles
<i>A little treasure with noodles from the deepest corner of the forest</i> | |

Potrawy mączne

*"Od początku do końca przez nas wyrabiane, mąka z młyna,
grzyby i owoce leśne z Borów"*

18. Pierogi z żubra **28,00**

Wyjątkowa okazja ,aby spróbować delikatny farsz z mięsa żubra z okrasą z kurek i cebuli oraz modrą kapustą -250g

18.Pierogi(ravioli) with bison

A unique opportunity to try the delicate stuffing of bison meat, chanterelle , onions and red cabbage -250g

19. Pierogi z mięsem **21,00**

Domowe pierogi okraszone wędzonką i cebulą i kapustą zasmażaną-250g

19.Pierogi(ravioli) with meat

Homemade pierogi with smoked bacon and onion, cabbage

20. Pierogi postne **19,00**

Pierogi z kapustą i z grzybami z okrasą z kurek i cebulki -250g

20. Helter-skelter pierogi(ravioli)

Delicious homemade dumplings with cabbage and mushrooms with onions and chantarelle -250g

21. Pierogi galicyjskie **19,00**

Pierogi z serem i ziemniakami na kapuście zasmażanej i okrasą z boczku- 250g

21. Galician pierogi(ravioli)

Homemade pierogi with cottage cheese and potatoes, cabbage

22. Słodkie pierogi **22,00**

wyśmienite domowe pierogi z jagodami i śmietaną - 250g

22.Sweet pierogi(ravioli)

Homemade pierogi with blueberries and sour cream

23. Półmisek wileński **28,00**

pierogi z mięsem, pierogi z kapustą, pierogi galicyjskie i kapusta zasmażana i okrasa z boczku- 250g

23 .Vilnius dish

A mix of miscellaneous pierogi: with meat, with cabbage, Galician pierogi, cabbage

DLA GRUP OD 10 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWIS KELNERSKI
FOR GROUPS OF 10 OR MORE WE ADD A 10% SERVICE CHARGE

Potrawy mięsne

„Dobre jadlo duszone, pieczone i gotowane, ziolami poprawiane.”

24. Schabowy Sołtysa **28,00**

Kotlet z kością ze schabu panierowanego, ziemniaki puree z kielbasą i cebulą, kapusta zasmażana, buraczki zasmażane – 160g

24. Pork chop

Delicious breaded pork chop, served with mashed potatoes with sausage and onion, beetroot and fried cabbage.

25. Filet zielarki **27,50**

Pierś z kurczaka marynowana w ziolach z grilla z sosem szczypiorkowym, frytki, marchewka, mizeria z ogórków-150g

25. Herbalist fillet

Chicken breast marinated with herbs with chive sauce, fries, carrot and cucumber salad with cream

26. Golonka duszona do wyboru

- Bartnika (w miodzie pitnym i musztardzie) 31,50

- Szefa Kuchni (z czosnkiem) 31,50

- Zagłoba (w piwie z warzywami) 31,50

Podana z kapustą zasmażaną i ziemniakami puree z kielbasą i cebulą-300g

26. Hand of pork to choose from-300g

- Baked in honey and mustard

- Baked with garlic

- Stewed in Beer and seasonal vegetables

Served with fried cabbage with cumin, mashed potatoes with sausage and onion

27. Bitki po kociewsku **31,00**

Delikatne duszone bitki wołowe w sosie własnym, ziemniaki, buraczki zasmażane i kapusta zasmażana -130g

27. Stewed beef steaks in „Kociewie“ style

Beef in old Polish style with potatoes, roasted beets and fried cabbage with cumin.

28. Zraz Wójta **32,50**

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

28. Beef collop

Beef collop in old Polish style, bacon, onion, porridge, beetroot, salad with cucumber salad with cream.

Potrawy mięsne

„Dobre jadlo duszone, pieczone i gotowane, ziolami poprawiane.”

29. Placek pod strzechą **32,50**

Ziemniaczany placek z gulaszem z dzika z warzywami przysypany oscypkiem z ogórkiem kiszonym- 200g

29.Potato pancake with wild boar goulash

Potato pancake with goulash from wild boar and baked sheep cheese with pickled cucumber.

30. Kurczak faszerowany grzybami **29,50**

Piers z kurczaka faszerowana grzybami podana z ziemniakami pieczonymi , mieszanką salat z sosem ziolowo- paprykowym oraz pieczonym pomidorem-160g

30.Chicken stuffed with mushrooms

Chicken breast stuffed with mushrooms served with baked potatoes, mixed salad with herb-pepper sauce and roasted tomato.

31. Karkówka Kanclerza **29,50**

Wyśmienita karkówka z grilla, ziemniaki pieczone , pieczony pomidor, mizeria z ogórków ,sos czosnkowy – 150g

31. Chancellor's steak

Delicious grilled pork, baked potatoes , roasted tomato, cucumber salad with cream, garlic sauce - 150g

32. Frykadelki z polędwiczki wieprzowej **36,50**

Fileciki z polędwiczki wieprzowej na grzance z pomidorem i serem z zapiekanką ziemniaczaną ,szpinakiem, pieczonymi warzywami i sosem borowikowym-160g

32. Pork Sirloins

Fillets of pork tenderloin on toast with tomato and cheese casserole potato, spinach, roasted vegetables and wild mushroom sauce-160g

33. Bursztynowa Gaska **39,50**

Piers z gęsi duszona w sosie tymiankowym z kluskami śląskimi , szparagami i modrą kapustą-150g

33.Amber Goose

Goose breast stewed in thyme sauce with potato dumplings, asparagus and cabbage

34. Żeberka w sosie własnym **32,00**

Solidna porcja duszonych żeberek w sosie własnym z ziemniakami, domowym bigosem i ogórkiem kiszonym -300g

34.Ribs in gravy sauce

The solid portion of ribs stewed in gravy with potatoes, bigos and home-pickled cucumber 300g

Potrawy mięsne

„Dobre jadlo duszone, pieczone i gotowane, ziołami doprawiane.”

35. Zawijaniec kasztelański **29,00**

Pierś z kurczaka z masłem, frytki, marchewka z groszkiem, mizeria z ogórków – 140g

35. Castellan's collop

Chicken breast with butter and herbs, fries, Peas and carrots, cucumber salad with cream.

36. Domowe gołąbki **26,50**

Typowo domowe zawijane kapustą z ziemniakami gotowanymi, mizeria z ogórków, jeden w sosie pomidorowym, drugi w sosie kurkowym – 200g

36. Stuffed cabbage leafs

Cabbage stuffed with meat and rice, served in tomato sauce and chanterelle sauce with mashed potatoes and cucumber salad with cream.

37. Befszyk Jaśnie Pana **79,00**

Najlepsza soczysta polędwica grillowana (200g) z sosem kurkowym, z zapiekanką ziemniaczaną, liśćmi szpinaku, pieczonymi pomidorami oraz boczniakami – 200g

37. Lords' Beefsteak

Beef fillet (200g) in chanterelle sauce with potato casserole, spinach leaves, roasted tomato and mushroom oyster.

38. Deska Piwosza **32,50**

Zestaw grillowanych zakąsek idealnie pasujących do uczty piwnej- fileciki z kurczaka w ziołach, pieczony ser, krążki cebuli, chrupiący boczek, pieczone kabanosy, sos czosnkowy-400g

38. Beer drinker plate

Chicken fillets with herbs, baked cheese, onion rings, crispy bacon, kabanos baked, garlic sauce-400g

39. Kaczka przekupki **46,50**

Półowka kaczki z kluskami śląskimi, marchewką i duszoną czerwoną kapustą z sosem jabłkowo-żurawinowym -400g
*czas oczekiwania do 30 min.

39. Tradeswoman's duck

Half of a duck in apple-mustard sauce with potato dumplings, slices of roasted beet and braised red cabbage.

40. Prosiak swojski /12-14 kg/ **750,00**

Faszerowany kaszą/ zamówienie dwa dni wcześniej/

40. Homely piglet /12-14 kg/

Stuffed with porridge / order two days in advance /

Potrawy z ryb

„Owoce głębin mórz i oceanów”

41. Pieczony filet z łososia **44,50**

Na szpinaku z ziemniakami gotowanymi , warzywa pieczone, pomidorem pieczonym i sosem cytrusowym -150 g

41. Roasted fillet from Salmon

With spinach and potatoes, baked vegetables, roasted tomato and citrus sauce

42. Pieczony halibut z rajskiej laguny **37,50**

Z zapiekanką ziemniaczaną , marchewką ,szpinakiem i sosem kurkowym-150g

42. Halibut from the lagoon of paradise

with potato casserole, carrot, spinach and mushroom sauce-150g

43. Dorsz pieczony w panierce ziołowej **34,00**

Dorsz z pieca w delikatnej ziołowej panierce z frytkami, boczniakami i mieszanką salat z oliwą i ziołami -150 g

43. Cod baked in herbs crust

cod from the oven in a delicate herb crust with sliced roast potatoes with rosemary, mushroom oyster ,mixed salad with olive oil and herbs

Dania dla dzieci

„Entliczek pętliczek przepyszny stoliczek”

44. Smakowite paluszki z kurczaka **19,50**

Filet z piersi , frytki, marchewka z groszkiem – 100g

44. Chicken fillet

Home fries and carrot und peas

45. Naleśniki **17,50**

Z twarogiem i śmietaną /2 szt.

45. Pancake

With cottage cheese and a sour cream

DLA GRUP OD 10 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWIS KELNERSKI

FOR GROUPS OF 10 OR MORE WE ADD A 10% SERVICE CHARGE

Desery

46. Lody królewskie **15,00**

Adwokat, sezonowe owoce, orzechy, sos czekoladowy – 175g

44. King's ice cream

Fruit, nuts, advocaat, chocolate icing

47. Jabłka zapiekane **12,00**

Z gałką lodów oraz sosem toffi-130g

45. Apple pie

With ice and toffi sauce

48. Sernik domowy **12,00**

Z rodzynkami -150g

46. Cheese cake

With raisins