

Specjały

Szefa Kuchni



1. Bogracz z żubra **38,50**

Wyśmienity w staropolskim stylu bogracz z żubra , lanymi kluskami, maślaną marchewką i mizerią z ogórków -200g

2. Uczta gospodarza **159,50**

(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

3. Deska Pasibrzucha **38,50**

Rewelacyjna golonka w rozmiarze XXXL podana z kapustą zasmażaną , polana sosem pieczeniowym z chrzanem i musztardą -800g

Polecamy Piwo Okocim –KUFEL ZAGŁOBY 1 litr – 16,00

Dania każdą porą

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

- 4. Bigos hultajski** **15,50**
Z grzybami, śliwką, kielbasą i mięsem – 300 g
- 5. Śledź z tradycją za pan brat** **14,50**
Wybierz swój smak - w śmietanie z jabłkiem i cebulką ,
lub w oliwie z cebulką i ogórkiem kiszonym-120g
- 6. Tatar bałtycki z świeżego łososia** **23,50**
Podany z cebulką, ogórkiem i piklami z dyni-100g
- 7. Zimne nóżki** **14,50**
Galaretka wieprzowa z golonki z octem -150g
- 8. Oscypek Juhasa** **19,50**
Oscypek zapieczony w boczku podany z żurawinową marmoladą-90g
- 9. Tatar kozaka** **26,50**
Polędwica, żółtko jajka , ogórek, cebulka, podgrzybki marynowane – 80 g
- 10. Wędliny ze spiżarki**
Porcja dla 2-3 osób-300g **42,50**
Porcja dla jednej osoby -150 g **25,00**
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 .
- 11. Sałatka z kurczakiem** **19,50**
Mieszanka sałat z vinegrette , pomidor, pierś z kurczaka, ogórek, ananas
cebula , kukurydza, oliwki, sos szczypiorkowy-250g
- 12. Sałatka z wędzonym łososiem i oscypkiem** **19,50**
Mieszanka sałat z vinegrette , ogórek, oscypek , papryka, pomidor, oliwki,
sos śmietanowo-żurawinowy – 250g

* Pieczywo, masło wliczone w ceny dania. *

Zupy

„Domowe zupy przyrządzane według starych polskich receptur”

- | | |
|--|--------------|
| 13. Rosół wiejski | 12,50 |
| <i>wywar z kury podawany z makaronem gospodyni i kawałkami gotowanej kury– 400ml</i> | |
| 14. Barszcz buraczany | 12,50 |
| <i>z domowymi koldunami– 400 ml</i> | |
| 15. Żur w chlebie | 14,50 |
| <i>z białą kielbasą, jajkiem, zabieleny śmietaną – 400ml</i> | |
| 16. Kwaśnica | 12,50 |
| <i>na wieprzowinie z boczkiem pieczonym-400 ml</i> | |
| 17. Borowikowa z łazankami | 14,50 |
| <i>klejnoty runa leśnego z domowymi łazankami – 400 ml</i> | |

Potrawy mączne

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

- | | |
|---|--------------|
| 18. Pierogi z żubra | 24,50 |
| <i>Wyjątkowa okazja ,aby spróbować delikatny farsz z mięsa żubra z okrasą z kurek i cebuli oraz modrą kapustą -250g</i> | |
| 19. Pierogi z mięsem | 18,00 |
| <i>domowe pierogi okraszone wędzonką i cebulą i kapustą zasmażaną–250g</i> | |
| 20. Pierogi postne | 16,00 |
| <i>smakowite domowe pierogi z kapustą i z grzybami z okrasą z kurek i cebulki –250g</i> | |
| 21. Pierogi galicyjskie | 16,00 |
| <i>wiejskie domowe pierogi z serem i ziemniakami na kapuście zasmażanej i okrasą z boczku– 250g</i> | |
| 22. Słodkie pierogi | 19,00 |
| <i>wyśmienite domowe pierogi z jagodami i śmietaną – 250g</i> | |
| 23. Półmisek wileński | 25,50 |
| <i>pierogi z mięsem, pierogi z kapustą, pierogi galicyjskie i kapusta zasmażana i okrasa z boczku– 250g</i> | |

Potrawy mięsne

„Dobre jadło duszone, pieczone i gotowane, ziołami poprawiane.”

24. Schabowy Sołtysa **26,50**

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

25. Filet zielarki ***25,50**

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

26. Golonka duszona do wyboru

- Bartnika(w miodzie pitnym i musztardzie) 29,50

-Szefa Kuchni(z czosnkiem) 29,50

-Zagłoba (w piwie z warzywami) 29,50

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

27. Bitki po kociewsku **29,50**

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

28. Zraz Wójta **29,50**

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

29. Placek pod strzechą **29,50**

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

30. Kurczak faszerowany grzybami **26,50**

*Pierś z kurczaka faszerowana grzybami podana z ziemniakami pieczonymi ,
mieszaną salata z sosem ziołowo- paprykowym oraz pieczonym pomidorem-160g*

31. Karkówka Kanclerza ***26,50**

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

Możliwość doboru dodatków według własnego upodobania

**Danie z grilla*

Potrawy mięsne

„Dobre jadło duszone, pieczone i gotowane, ziołami poprawiane.”

32. Frykadelki z polędwiczki wieprzowej 33,50

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

33. Bursztynowa Gąska 38,50

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

34. Żeberka w sosie własnym 28,50

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

35. Zawijaniec kasztelański 26,50

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

36. Domowe gołąbki 21,50

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

37. Befszyk Jaśnie Pana 74,00

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

38. Deska Piwosza 29,50

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

39. Kaczka przekupki 46,50

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

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

Faszerowany kaszą
/ zamówienie dwa dni wcześniej/

Możliwość doboru dodatków według własnego upodobania

*danie z grilla

Potrawy z ryb

„Owoce głębin mórz i oceanów”

- 41. Pieczony filet z łososia** **41,50**
na szpinaku z ziemniakami gotowanymi , warzywa pieczone,
pomidorem pieczonym i sosem cytrusowym -150 g
- 42. Pieczony halibut z rajskiej laguny** **33,50**
z zapiekanką ziemniaczaną , marchewką ,szpinakiem i sosem kurkowym-150g
- 43. Dorsz pieczony w panierce ziołowej** **31,50**
dorsz z pieca w delikatnej ziołowej panierce z frytkami, boczniakami i
mieszkanką salat z oliwą i ziołami -150 g

Możliwość doboru dodatków według własnego upodobania

Dania dla dzieci

„Entliczek pętliczek przepyszny stoliczek”

- 44. Smakowite paluszki z kurczaka** **19,50**
filet z piersi , frytki, marchewka z groszkiem – 100g
- 45. Naleśniki** **16,50**
z twarogiem i śmietaną /2 szt.

Desery

- 46. Lody królewskie** **14,00**
Adwokat, sezonowe owoce, orzechy ,sos czekoladowy – 175g
- 47. Jabłka zapiekane** **9,00**
z gałką lodów oraz sosem toffi-130g
- 48. Sernik domowy** **9,00**
z rodzynkami -150g