

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 swojskim
smakiem w prezencie od firmy!*

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

Swojski smalec z chlebkiem dla 3 - 4 osób25,00



1. Pieczeń z jelenia

*Duszona pieczeń z jelenia w sosie z grzybów leśnych, kluski śląskie,
modra kapusta i marchewka maślana – 180g.....74,50*

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.....399,00*

3. Grillowana kaszanka

z cebulką i pieczarkami na musztardzie, pajda chleba – 200g37,50

4. Deska Pasibrzucha

*Rewelacyjna golonka w rozmiarze XXXL - 800g
zasmażana kapusta, sos pieczeniowy, chrzan i musztarda74,50*

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 obsługę przed zamknięciem rachunku

Dania każdą porą

5. Bigos hultajski

Z grzybami, śliwką, kielbasą i mięsem - 300g36,50

6. Śledź z tradycją *wybierz swój smak:*

W śmietanie z jabłkiem i cebulką – 120g

W oliwie z cebulką i ogórkiem kiszonym - 120g36,50

7. Tatar bałtycki ze świeżego łososa

Podany z cebulką, ogórkiem i piklami z dyni -100g47,50

8. Zimne nóżki

Galaretka wieprzowa z golonki z octem -150g32,50

9. „Oscypek Juhasa”

Ser owczy typu oscypek zapieczony w boczku, żurawina - 90g40,50

10. Tatar kozaka

Tatar wołowy, żółtko jajka, ogórek, cebulka,

marynowane podgrzybki – 80 g49,50

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 warzywami76,50

12. Sałatka z grillowaną pierśią kaczki

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

sos żurawinowy, grzanki – 250g47,50

13. Sałatka z kurczakiem

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

cebula, kukurydza, oliwki, sos szczypiorkowy – 250g43,50

14. Sałatka z marynowanym łososiem

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

papryka, pomidor, ogórek, oliwki, sos śmietanowo - żurawinowy – 250g46,50

** 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	24,50
16. Barszcz buraczany z domowymi kołdunami	24,50
17. Żur w chlebie z białą kielbasą, jajkiem i śmietaną	32,50
18. Kwaśnica na wieprzowinie z pieczonym boczkiem	25,50
19. Borowikowa z łazankami	25,50
20. Flaki wołowe z pieczywem	31,50

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 – 280g	46,50
22. Pierogi z mięsem Z mięsem, zasmażaną kapustą i okrasą – 280g	41,50
23. Pierogi postne Z kapustą i grzybami, okrasą z kurek i cebulki – 280g	41,50
24. Pierogi galicyjskie Z serem i ziemniakami na kapuście zasmażanej z okrasą z boczku – 280g	41,50
25. Pierogi słodkie Z jagodami, śmietaną i cukrem z cynamonem – 350g	41,50
26. Pierogi półmisek wileński Pierogi z mięsem, pierogi postne, pierogi galicyjskie, Zasmażana kapusta i okrasa z boczku – 350g	49,50

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 Sołtysa

Panierowany schab z kością, puree ziemniaczane z kielbasą i cebulką, zasmażane buraczki i kapusta – 160g52,50

28. Filet zielarki

Grillowana pierś z kurczaka marynowana w ziołach, frytki, marchewka maślana mizeria z ogórków, sos szczypiorkowy – 150g47,50

29. Golonka duszona do wyboru - 300g

Bartnika (w miodzie pitnym i musztardzie)59,50

Szefa Kuchni (z czosnkiem)59,50

Zagłoba (w piwie z warzywami)59,50

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 – 130g62,50

31. Zraz Wójta

Staropolski zraz wołowy w sosie własnym, kasza gryczana gotowana na bulionie, zasmażane buraczki, mizeria z ogórków – 150g66,50

32. Placek pod strzechą

Placek ziemniaczany z gulaszem z dzika i warzywami, (marchewka, pietruszka, seler, cebula, papryka, pieczarki) podany ze śmietaną i ogórkiem - 200g.....57,50

33. Kurczak faszerowany grzybami

Pierś z kurczaka faszerowana grzybami, pieczone ziemniaki, surówka z marchewki, mieszanka sałat z sosem paprykowym – 160g56,50

34. Karkówka Kanclerza

Wyśmienita karkówka z grilla, pieczone ziemniaki, surówka z buraczków, fasolka szparagowa, sos czosnkowy – 150g57,50

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsługę przed zamknięciem rachunku

Potrawy mięsne

35. Wątróbka drobiowa

Wątróbka drobiowa smażona sute z cebulką i jabłkiem , ziemniaki gotowane, marchewka maślana , surówka z kiszonych ogórków – 160g.....**45,50**

36. Bursztynowa pierś z kaczki

Duszona pierś z kaczki w sosie bursztynowym , kluski śląskie, fasolka szparagowa , pieczony burak – 150g.....**68,50**

37. Żeberka w sosie własnym

Solidna porcja duszonych żeberek w sosie własnym z ziemniakami, domowym bigosem i ogórkiem kiszonym – 300g**57,50**

38. Zawijaniec kasztelański

Pierś z kurczaka z masłem, frytki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty – 140g**55,50**

39. Domowe gołąbki

Typowo domowe gołąbki zawijane kapustą, jeden w sosie pomidorowym, drugi w sosie kurkowym gotowane ziemniaki, mizeria z ogórków – 200g**48,50**

40. Antrykot z Grilla

Grillowany antrykot wołowy , pieczarki, ostry sos, ziemniaki pieczone, fasolka szparagowa, mix sałat – 200g**84,50**

41. Deska Piwosza

Zestaw grillowanych zakąsek idealnie pasujących do uczty piwnej. Fileciki z kurczaka w ziołach, pieczony ser, krążki cebuli, chrupiący boczek, pieczone kabanosy, sos czosnkowy – 400g.....**60,50**

42. Kaczka przekupki

Półówka kaczki z kluskami śląskimi, marchewką maślaną , duszoną czerwoną kapustą i sosem jabłkowo – żurawinowym – 400g**81,50**
*czas oczekiwania do 30 min.

43. Prosiak swojski 12-14 kg.....**1260,00**

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 łososia , sos cytrusowy, ziemniaki gotowane , fasolka szparagowa , surówką z marchewki – 150g**77,50**

45. Pieczony halibut

Halibut, zapiekanka ziemniaczana, marchewka maślana , fasolka szparagowa , sos kurkowy – 150g**68,50**

46. Dorsz pieczony w panierce ziołowej

Dorsz z pieca w delikatnej panierce ziołowej, frytki, pieczarki, mieszanka салат z oliwą i ziołami – 150g**69,50**

Dania dla dzieci

47. Paluszki z kurczaka

Filet z piersi kurczaka, frytki, marchewka z groszkiem – 100g**41,50**

48. Naleśniki

Z twarogiem i śmietaną – 2 szt.**39,50**

Desery

49. Lody królewskie

Mus z owoców leśnych, orzechy, sos czekoladowy, adwokat – 175g**28,00**

50. Jabłka zapiekane

Z gałką lodów oraz sosem toffi – 130g**26,00**

51. Sernik domowy

Z sosem truskawkowym – 100g**26,00**

Dla grup 6 osób i więcej doliczamy serwis kelnerski 10%

Jeżeli potrzebujesz fakturę uprzedź o tym obsługę przed zamknięciem rachunku