

PRZYSTAWKI/ APETIZERS:

OSCYPEK Z GRILLA/ PORZECZKA/ SAŁATA
 GRILLED REGIONAL CHEESE „OSCYPEK”/
 REDCURRANT/ SALAD **18 PLN**

MOSKOLE/ PASTA GRZYBOWA/ OLIWA TRUFLOWA
 TRADITIONAL POTATO PANCAKES „MOSKOLE”/
 MUSHROOM PASTE/ TRUFFLE OIL **16 PLN**

RYDZE NA GRZANCE
 RED PINE MUSHROOMS ON TOAST **21 PLN**

ZUPY/ SOUP:

ROSÓŁ/ PIETRUSZKOWE KLUSECZKI
 BROTH/ PARSLEY DUMPLINGS **10 PLN**

KREM POMIDOROWY NA WĘDZONCE/ PESTO LUBCZYKOWE
 TOMATO CREAM ON SMOKED BACON/ LOVAGE PESTO **14 PLN**

KWAŚNICA/ ŻEBERKO WĘDZONE/ ZIEMNIAKI
 SOUR CABBAGE SOUP/ SMOKED RIB/ POTATOES **13 PLN**

POLEWKA BRYNDZOWA/ SŁONINA/ JAJKO
 SHEEP CHEESE SOUP/ BACON/ EGG **14 PLN**

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES:

BURGER BARANI/ CHLEB DOMOWY/ COLESLAW Z KALAREPY/ POMIDOR/ WĘDZONA SŁONINA/ BUNDZ/ MAJONEZ JAŁOWCOWY/ ZIEMNIAKI "STEKOWE"
 BURGER WITH MUTTON/ TOMATO/ HOMEMADE BREAD/ COLESLAW FROM KOHLRABI/ SMOKED BACON/ SHEEP CHEESE/ MAYONNAISE JUNIPER/ POTATO WEDGES **39 PLN**

STEK Z PIERSI INDYKA/ AJVAR/ RISOTTO Z PESTO Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM/
 TURKEY BREAST STEAK/ AJVAR/ RISOTTO WITH BEAR'S GARLIC PESTO/ **39 PLN**

GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA „SUPREME”/ POMIDORKI CHERRY/ MŁODY SZPINAK NA PALONYM MAŚLE/ RISOTTO
 GRILLED CHICKEN BREAST "SUPREME"/ CHERRY TOMATOES/ BABY SPINACH ON ROASTED BUTTER/ RISOTTO **35 PLN**

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ/ MASŁO Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM/ ZIEMNIAKI/ KAPUSTA DUSZONA
 PORK CHOP WITH THE BONE/ BUTTER WITH BEAR'S GARLIC / POTATOES/ STEWED CABBAGE **29 PLN**

„TAGLIATELLE” Z CUKINII NA OLIWIE TRUFLOWEJ/ BOROWIKI/ BOTWINA/ CZOSNEK/ SZALOTKA
 „TAGLIATELLE” FROM ZUCCHINI IN TRUFFLE OIL/ BOLETUS/ BEET LEAVES/ GARLIC/ SHALLOTS **22 PLN**

DANIA GŁÓWNE RYBY/ MAIN DISHES (FISH):

PSTRĄG NA KAMIENIU NADZIEWANY CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM/ ZIEMNIAKI/ WARZYWA GRILLOWANE
 TROUT SERVED ON STONE STUFFED WITH BEAR'S GARLIC/ POTATOES/ GRILLED VEGETABLES **38 PLN**

PIEROGI / DUMPLINGS:

Z JAGNIĘCINĄ I RYDZAMI/ SOS DEMI GLACE Z BARANINY/ OLEJ PIETRUSZKOWY **22 PLN**

DUMPLINGS WITH LAMB AND RED PINE MUSHROOMS/ MUTTON DEMI GLACE SAUCE/ PARSLEY OIL

ZE SZPINAKIEM I BRYNDZĄ/ ŚMIETANA CRÈME FRAÎCHE **18 PLN**

DUMPLING WITH SPINACH AND SHEEP CHEESE/ CRÈME FRAÎCHE

SALATKI/SALADS:

KURCZAK/ BOCZEK/ OSCYPEK/ MIESZANKA SAŁAT/ SOS WINEGRET/ GRZANKI **19 PLN**

SALAD WITH CHICKEN/ BACON/ REGIONAL SCHEEP CHEESE „OSCYPEK”/ VINAIGRETTE SAUCE/ GRILLED BREAD

GRILLOWANY KOZI SER/ WINOGRONA/ MIESZANKA SAŁAT/ PRAŻONE ORZECHY WŁOSKIE/ WINEGRET ŻURAWINOWY **21 PLN**

MIX SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE/ GRAPES/ ROASTED WALNUTS/ CRANBERRY VINAIGRETTE

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM/ ZIEMNIAKI/ BOTWINA/ POMIDORKI CHERRY/ JAJKO/ SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY **25 PLN**

SALAD WITH SMOKED TROUT/ POTATOES/ BEET LEAVES/ CHERRY TOMATOES/ EGG/ MUSTARD AND HONEY SAUCE

DESERY/ DESSERTS:

LAVA CAKE/ LODY WANILIOWE **19 PLN**
CHOCOLATE FONDANT/ VANILLA ICE CREAM

MUS Z CHAŁWY I BIAŁEJ CZEKOLADY/ SOS TRUSKAWKOWY/ SOLONE BEZY **18 PLN**

HALVA AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE/ STRAWBERRY SAUCE/ SALT MERINGUES

SERNIK Z CZARNYM BZEM/ SOS WANILIOWY **18 PLN**

CHEESECAKE WITH BLACK LILAC/ VANILLA SAUCE

CRÈME BRÛLÉE JAŁOWCOWO-BORÓWKOWY **19 PLN**

CRÈME BRÛLÉE JUNIPER-BLUEBERRY

MENU DLA DZIECI/ MENU FOR CHILDREN:

ZUPA Z MENU (1/2 PORCJI) **8 PLN**
SOUP FROM THE MAIN MENU (HALF PORTION)

NUGGETSY/ FRYTKI/ SURÓWKA **15 PLN**
CHICKEN NUGGETS/ FRIES/ SALAD

PULPETY Z PIERSI Z INDYKA W SOSIE POMIDOROWYM/ SEROWE RISOTTO **16 PLN**
MEATBALLS FROM TURKEY BREAST IN TOMATO SAUCE/ CHEESE RISOTTO

KOPYTKA Z TWAROŻKIEM NA SŁODKO **14 PLN**
DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE (SWEET)