

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki Appetizers

TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY 55 PLN
domowe pikle (ogórek kiszony, grzybki marynowane)
/ cebulka / majonez truflowy / oliwa szczypiorkowa
/ emulsja z żółtka / grzanki z bagietki
BEEF TARTARE homemade pickles (pickled
cucumber, pickled mushrooms) / onion / truffle
mayonnaise / chive oil / egg yolk emulsion
baguette croutons
160 g (1,3,6,10)

KREWETKI 8 szt. 59 PLN
białe wino / masło / pomidorki cherry
/ natka / crème fraîche / grzanki ziołowe
SHRIMPS 8 pcs. / white wine / butter
/ cherry tomatoes / parsley / crème fraîche
/ herbal croutons
200 g (1,2,7)

ŚLEDŹ TRADYCYJNY 45 PLN
olej lniany tłoczony na zimno / kiszony ogórek
/ drobno siekana cebulka / wiejskie ziemniaki
TRADITIONAL HERRING
cold-pressed linseed oil / pickled cucumber
/ finely chopped onion / country potatoes
250 g (4,7)

PÂTÉ Z WĄTRÓBKAMI DROBIOWEJ 49 PLN
konfitura śliwkowa / grzanki z bagietki korzennej
CHICKEN LIVER PÂTÉ
plum jam / spiced baguette croutons
250 g (1,3,7,9,10)

ŁOSOŚ WĘDZONY 59 PLN
soczyste pomidorki / mus z awokado
winegret pomidorowo-bazyliowy / zioła ogrodowe
SMOKED SALMON
juicy tomatoes / avocado mousse
/ tomato and basil vinaigrette / garden herbs
250 g (1,4,9,10)

**PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE
Z ZIEMIENIAKAMI I SEREM lub Z CIELĘCINĄ** 55 PLN
okrasa z boczku i cebuli / natka pietruszki
HANDMADE DUMPLINGS
WITH POTATOES AND CHEESE or WITH VEAL
bacon and onion fat / parsley
360 g (1,3,7)

Zupy Soups

**DOMOWY ROSÓŁ
DROBIOWO-WOŁOWY** 26 PLN
makaron jajeczny / warzywa brunoise / natka
HOMEMADE CHICKEN AND BEEF BROTH
egg pasta / brunoise vegetables / parsley
300 g (1,3,9,10)

ŻUREK POLSKI 28 PLN
biała kielbasa / wywar z wędzonych żeberek
jajko / domowy zakwas
ŻUREK TRADITIONAL POLISH SOUP
white sausage / smoked ribs broth
/ egg / homemade sourdough
300 g (1,3,7,9,10)

BARSZCZ CZERWONY 28 PLN
biała fasola / ziemniaki / kwaśna śmietana
/ koperek / prażona cebula z boczkiem
RED BORSCHT
white beans / potatoes / sour cream
/ dill / fried onion with bacon
300 g (1,7,10)

Dania Główne Main Courses

CEPELINY ZIEMNIACZANE Z KACZKĄ 56 PLN
śliwka / marmolada z cebuli / skwarki
/ pietruszka
POTATO DUMPLINGS WITH DUCK
plum / onion marmalade / cracklings
/ parsley
280 g (1,3,7,10)

GOŁĄBKI PO BIŁGORAJSKU 59 PLN
/ młoda kapusta / lubelska kasza gryczana
/ grzyby / sos śmietanowo-grzybowy / natka
CABBAGE ROLLS IN BIŁGORAJ STYLE
/ young cabbage / buckwheat / mushrooms
/ creamy mushroom sauce / parsley
250 g (1,7,8)

ŁOSOŚ SZKOCKI PIECZONY 79 PLN
kuskus perłowy / suszone pomidory
/ brokuł / sos cytrusowy
BAKED SCOTTISH SALMON
pearl couscous / dried tomatoes
/ broccoli / citrus sauce
420 g (1,4,7,10)

DOMOWY MAKARON Z KREWETKAMI 65 PLN
białe wino / masło / czosnek / chili
/ pomidorki cherry / natka
HOMEMADE PASTA WITH SHRIMPS
white wine / butter / garlic / chili
/ cherry tomatoes / parsley
350 g (1,2,3,7)

**KLASYCZNY SCHABOWY
Z KOSTKĄ W PANKO** 59 PLN
ziemniaki pieczone w ziołach
/ kapusta zasmażana z koperkiem
CLASSIC PORK CHOP WITH BONE IN PANKO
potatoes baked in herbs / cabbage fried with dill
420 g (1,3)

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 59 PLN
krokiet ziemniaczany / emulsja ziołowa
/ grzyby w śmietanie / brokuł
FREE-RANGE CHICKEN BREAST
potato croquette / herbal emulsion
/ mushrooms in cream / broccoli
420 g (1,3,7,10)

PLACKI ZIEMNIACZANE 68 PLN
gulasz z jelenia / crème fraîche
/ domowy ogórek kiszony / warzywa korzeniowe
POTATO PANCAKES
deer goulash / crème fraîche
/ homemade pickled cucumber / root vegetables
420 g (1,3,7,9,10)

PIECZONA POŁOWA KACZKI 78 PLN
kremowe purée ziemniaczane
/ czerwona kapusta z jabłkiem / sos tymiankowy
ROASTED HALF DUCK
creamy potato purée / red cabbage with apple
/ thyme sauce
560 g (1,6,7,9,10)

**POLICZKI WOŁOWE DŁUGO GOTOWANE
NA OGNIU** 75 PLN
kremowe purée ziemniaczano - truflowe
/ marynowane warzywa / sos z czerwonego wina
BEEF CHEEKS COOKED FOR A LONG TIME
ON THE FIRE
creamy potato and truffle purée
/ pickled vegetables / red wine sauce
500 g (1,7,9,10)

Salaty Salads

CEZAR Z KURCZAKIEM 49 PLN
sałata rzymska / sos Cezar / suszone pomidory
/ ser parmezan / prażone kapary
/ grzanki / natka pietruszki
CAESAR SALAD CHICKEN
romaine lettuce / Caesar sauce / dried tomatoes
/ Parmesan / roasted capers / croutons / parsley
340 g (1,3,4,7,10)

CEZAR Z KREWETKAMI 53 PLN
sałata rzymska / sos Cezar / suszone pomidory
/ ser parmezan / prażone kapary
/ grzanki / natka pietruszki
CAESAR SALAD CHICKEN
romaine lettuce / Caesar sauce / dried tomatoes
/ Parmesan / roasted capers / croutons / parsley
340 g (1,2,3,4,7,10)

SALAATKA Z PIECZONYM KOZIM SEREM 49 PLN
sałata rzymska / rukola / pieczone buraczki
/ gruszka w białym winie / orzech włoski
/ sos miodowo - musztardowy
SALAD WITH BAKED GOAT CHEESE
romaine lettuce / arugula / baked beetroot
/ pear in white wine / walnut
/ honey-mustard sauce
340 g (1,7,8,10)

Desery Desserts

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 26 PLN
/ sos malinowy
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE
/ raspberry sauce
150 g (1,3,7)

DOMOWA SZARLOTKA 23 PLN
/ lody śmietankowe
HOMEMADE APPLE PIE
/ cream ice-cream
150 g (1,3,7)

TIRAMISU 26 PLN
krem amaretto / kakao / kawa
TIRAMISU
amaretto cream / cocoa / coffee
150 g (1,3,7)

Alergeny / Allergens:

01. Gluten
02. Skorupiaki / Crustaceans
03. Jajka / Eggs
04. Ryby / Fish
05. Orzeszki ziemne / Peanuts
06. Soja / Soybeans
07. Laktoza / Lactose
08. Orzechy / Nuts
09. Seler / Celery
10. Gorczyca / Mustard seeds
11. Sezam / Sesame seeds
12. Dwutlenek siarki / Sulfur dioxide
13. Łubin / Lupins
14. Mięczaki / Molluscs

 Danie wegetariańskie / Vegetarian course

Do grup od 5 osób doliczany jest serwis
w wysokości 10%
Groups over 5 people are subjected
to 10% service charge
Wszystkie ceny zawierają podatek vat
Tax is included in prices

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Napoje

Soft drinks

ESPRESSO 40 ml	14 PLN
KAWA CZARNA 160 ml	16 PLN
Black coffee 160 ml	
CAPPUCCINO 160 ml	18 PLN
LATTE MACCHIATO 250 ml	18 PLN
WYBÓR HERBAT RICHMONT	15 PLN
Richmont tea selection	
WODA STILL / SPARKLING 330 ml	12 PLN
COLA, COLA ZERO, SPRITE, TONIC 200 ml	14 PLN
CAPPY JUICE 250 ml	12 PLN
RED BULL 250 ml	16 PLN

Piwo butelkowe

Bottled beer

Piwo bezalkoholowe	16 PLN
Non-alcoholic beer 330 ml	
Żywiec 330 ml	16 PLN
Heineken 330 ml	16 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 500 ml	18 PLN
Książęce IPA 500 ml	18 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 500 ml	18 PLN

Piwo lane

Draft beer

Velkopopovický Kozel jasny	
małe / small 330 ml	16 PLN
duże / large 500 ml	18 PLN

Przekąski

Snacks

Orzeszki / Peanuts	15 PLN
Chipsy / Chips	18 PLN

Alkohole

Alcoholic drinks

APPERITIF	
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 80 ml	16 PLN
Aperol 40 ml	16 PLN
Aperol Spritz (Prosecco, sparkling water) 180 ml	32 PLN
WÓDKA / VODKA	
Żubrówka 40 ml	15 PLN
Wyborowa 40 ml	15 PLN
Stumbras 40 ml	18 PLN
Finlandia 40 ml	18 PLN
J.A. Baczewski 40 ml	18 PLN
TEQUILA	
Olmea Blanco 40 ml	18 PLN
Olmea Gold 40 ml	23 PLN
RUM	
Bacardi Carta Blanca 40 ml	16 PLN
Bacardi Carta Negra 40 ml	19 PLN
LIKIER	
Jägermeister 40 ml	19 PLN
GIN	
Seagram's 40 ml	18 PLN
Bombay Sapphire 40 ml	24 PLN
WHISKY	
Johnnie Walker Red Label 40 ml	19 PLN
Jameson 40 ml	19 PLN
Ballantines 40 ml	19 PLN
Jack Daniels 40 ml	24 PLN
Chivas Regal 12yo 40 ml	24 PLN
Johnnie Walker Black Label 40 ml	24 PLN
KONIAK	
Hennessy V.S. 40 ml	36 PLN
BRANDY	
Metaxa 5* 40 ml	18 PLN
Metaxa 12* 40 ml	29 PLN