



## **Menu Letnie**

*Summer menu*

### **Zupa**

*Soup*

#### **Krem z groszku cukrowego z pesto z werbeny cytrynowej**

*Cream of sugar snap peas with pesto with lemon verbena*

**11 PLN**

### **Sałatka**

*Salad*

#### **Młoda sałata maślana z podpiekanymi pomidorami, domowym buncem, bazylią i vinegretem truskawkowym**

*Butter head lettuce with roasted tomatoes, bunc (sheep's cheese), basil and strawberry vinaigrette*

**15 PLN**

### **Danie główne**

*Main Course*

#### **Duszone zrazy cielęce nadziewane ziołowym boczkiem w sosie własnym na młodych ziemniakach z sałatką z ogórków małosolnych**

*Braised Veal roulade stuffed with herb bacon in gravy on baby potatoes with a salad of pickled cucumber*

**28 PLN**

### **Deser**

*Dessert*

#### **Wiśnie pod maślaną kruszonką z lodami śmietankowymi**

*Cherries in butter crumble with vanilla ice cream*

**12 PLN**



## **Przystawki** *Starters*

**Talerz górskich serów z żurawiną i grzankami**  
*Plate of mountain cheese with cranberries and croutons*  
**15 PLN**

**Oscypek grillowany z ziołami z borówką brusznicy  
i mini sałatką z kiszzonego ogórka**  
*Grilled Local Farm Smoked Cheese with herbs, lingonberry  
and mini salad with pickled cucumber.*  
**12 PLN**

**Zasmażane Grule (ziemniaki) z boczkiem i cebulą, podane  
z kwaśnym mlekiem i salsą z papierówek i macierzanki**  
*Fried potatoes with bacon and onions, served with sour milk  
and apples and thyme salsa*  
**13 PLN**

**Pasztet domowy na ciepło z wytrawną konfiturą  
z czarnych porzeczek i mięty**  
*Warm homemade pate with seasoned jam with black currant and mint*  
**10 PLN**

\* \* \*



## **Sałatki** *Salads*

### **Sałatka z marynowanymi grzybami, oscypkiem, prażonymi orzechami w miodzie, balsamiczny winegret**

*Salad with marinated mushrooms, sheep cheese, toasted walnuts in a honey  
balsamic vinaigrette*

**19 PLN**

### **Sałatka z grillowanej cukinii, prażonymi orzechami, jarmużem i serem feta**

*Salad with grilled zucchini, roasted nuts, kale and feta cheese*

**15 PLN**

### **Sałatka a la Cezar z kurczakiem, boczkiem, grzanką czosnkową, parmezanem, sos aioli**

*Caesar Salad with grilled chicken breast, bacon, buttered croutons, parmesan  
and aioli sauce*

**21 PLN**

\* \* \*



## **Zupy**

### *Soups*

#### **Zupa krem oscypkowa z grzankami czosnkowymi**

*Creamy smoked cheese soup with garlic croutons*

**11 PLN**

#### **Bursztynowy rosół drobiowo wołowy z domowym makaronem i warzywami**

*Chicken broth with homemade noodles and vegetables*

**10 PLN**

#### **Tradycyjny staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kielbasą i jajkiem**

*Traditional old-polish cuisine soup on leavening with sausage and boiled egg*

**12 PLN**

\* \* \*



## **Dania główne**

### *Main Courses*

**Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu podawany z opiekany  
ziemniakami, gąszczem z jabłek i świeżego majeranku  
serwowany z ogórkami w lawendowej śmietanie**

*Pork chop with the bone fried in lard, served with mashed potatoes, a tangle of  
apples and fresh marjoram served with cucumbers in lavender cream*

**30 PLN**

**Pieczony Pstrąg Górski i tłuczone młode ziemniaki  
na duszonej w maśle marchewce z groszkiem cukrowym**

*Baked Trout Mountain with mashed potatoes with thyme  
on stewed in butter carrots with peas*

**33 PLN**

**Domowe krokiety z pieczarkami i borowikami w panierce z orzechów  
włoskich na sosie śmietanowo-majerankowym**

*Homemade croquettes with mushrooms and porcini mushrooms topped with  
creamy walnut marjoram sauce*

**25 PLN**

**Befsztyk z polędwicy wołowej podawany z częstkami ziemniaków,  
sosem na bazie whisky**

*Beefsteak served with potato pieces, sauce of whiskey*

**39 PLN**

\* \* \*



## **Pierogi** *Dumplings*

**Pierogi z serem na słodkiej śmietanie z melisą**  
*Dumplings stuffed with cottage cheese on a sweet cream*  
**12 PLN**

**Pierogi ruskie z miętą pieprzową**  
*Dumplings with potatoes and cottage cheese and pepper mint*  
**15 PLN**

**Pierogi z mięsem i skwarkami**  
*Dumplings with meat and bacon cracklings*  
**16 PLN**

**Mix pierogów (ruskie i z mięsem) z oscypek**  
*Mix dumplings (potatoes and cottage cheese and meat) with local farm smoked cheese*  
**18 PLN**

\* \* \*



## **Desery** *Desserts*

### **Sernik z domowym syropem z kwiatów lawendy**

*Cheesecake with homemade syrup with lavender flowers*

**12 PLN**

### **Beza Pavlova z owocami letnimi**

*Meringue Pavlova with summer fruits*

**14 PLN**

### **Puchar lodowy z bitą śmietaną i sosem malinowym**

*Ice cream cup with whipped cream and raspberry sauce*

**10 PLN**

### **Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi**

*Chocolate souffle with vanilla ice cream*

**14 PLN**

\* \* \*