

PRZYSTAWKI

STARTERS

Staropolski pączek nadziewany delikatnym musem wątróbkowym , posypyany tartym parmezanem

Liver stuffed fritters(homemade donuts) with grated parmesan on the top

5 zł

Klasyczny tatar wołowy podany z cebulą i ogórkiem kiszonym w beczce(100g/30g/30g)

Beef tenderloin tartar served with onion and pickles

28 zł

„Przysmak kętrzyński „ - polędwica wołowa marynowana w ziołach z wyraźną czosnkową nutą, podana z masłem i pieczywem razowym na naturalnym zakwasie (100 g 30g/30g)

„ Kętrzyn delicacy „ garlic&herbs marinated beef tenderloin served with homemade sourdough bread

30 zł

Smalec staropolski podany z chlebem razowym na naturalnym zakwasie i domowym ogórkiem kiszonym

Old style lard with homemade bread and pickle

12 zł

Śledz marynowany podany z kwaśną śmietaną i jabłkiem

Marinated herring served with sour cream and apples

14 zł

Chrupiąca wątróbka podana na liściach sałaty z malinami serwowana na malinowej glazurze (250g)

Crispy liver served with greens and raspberry sauce

23 zł

ZUPY

SOUP

(300ml)

**Żur staropolski na naturalnym zakwasie
z kielbasą i jajkiem podany z razowym pieczywem
własnego wypieku**

Old-style white borscht with sausage and egg served with homemade
sourdough bread

10 zł

**Krem z sandacza skropiony oliwą z oliwek podany z
wędzoną rybą na razowej grzance**

Zander cream soup with olive oil on a top, served with homemade
sourdough bread with smoked fish

14 zł

Rosół domowy podany z makaronem

Farm chicken noodle soup

9 zł

Krem z dyni posypany frytkami z warzyw korzennych

Pumpkin cream soup with crispy vegetables on a top

12 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Pulpety z dzika w sosie z grzybami leśnymi podane na puree z ziemniaka i surówką z buraka (150g/200g/150g)

Boar meatballs in homemade sauce with forest mushrooms served with sweet potato puree and cold served boiled beets

32 zł

Gulasz z dzika na warzywach korzennych z domowymi kopytkami (200g/200g)

Boar goulash with root vegetables served with polish dumplings "gnocchi style"

28 zł

Pieczone policzki wieprzowe w sosie chrzanowym z czarną soczewicą i warzywami okopowymi (150g/100g/150g)

Roasted pork cheeks in horseradish sauce with black lentil and root vegetables

29 zł

Pół kaczki z sosem z suski sechlońskiej z pieczonymi warzywami i ziemniakami opiekany (400g/150g/100g)

Half duck with smoked plum sauce with roasted vegetables and home fries

46 zł

**Schabowy z kością podany z kapustą zasmażaną na
boczku i ziemniakami (150g /100g/150g)**

Breaded pork chop served with potatoes and hot served cabbage with
bacon

28 zł

**Połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo - kaparowym
podane z ziemniakami i białą kapustą (160g/150g/120g)**

Pork tenderloin in caper-cream sauce served with potatoes and white
cabbage salad

32 zł

**Filet z sandacza z ziemniakami opiekany i kiszoną
kapustą (180g/200g/150g)**

Fried zander fillet served with home fries and sauerkraut

35 zł

**Pieczony miętus z sosem cytrynowym i frytkami z batatów
(220g/50g/100g)**

Burbot fillet served with potato au gratin with "Cefe de Paris" dip

37 zł

DANIA WEGETARIANSKIE VEGETARIAN

Pierogi ruskie podane z cebulką na złoto (8 szt)

Dumplings stuffed with potato served with fried onion

18 zł

Chrupiące placki warzywne podane na kwaśnej śmietanie (200 g/ 30g)

Crispy vegetable dumplings served with sour cream

16 zł

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH

KIDS MENU

Chrupiący filet z kurczaka w towarzystwie frytek

(70g/70g)

Crispy breaded chicken fillet with french fries and ketchup

16 zł

Naleśniki faszerowane serem podane z bitą śmietaną i sosem czekoladowym(200g)

Pancakes stuffed with cheese served with whipped cream and chocolate sauce

14 zł

Pierogi z twarogiem i sosem owocowym (4 szt)

Farmer cheese stuffed dumplings server with fruit sauce

12 zł

DESERY

DESSERTS

Domowy jablecznik z gałką lodów waniliowych (150g)

Homemade apple pie with vanilla ice cream

14 zł

Lody z bitą śmietaną i polewą czekoladową (150g)

Ice cream sundae with whipped cream and chocolate fudge

14 zł

Staropolski pączek nadziewany konfiturą z płatkami

dzikiej róży

Donut stuffed with homemade rosehip jam

5 zł

Domowy sernik

Homemade cheesecake

12 zł

Sękacz na ciepło podany z kwaśną śmietaną i domową konfiturą

Warm served local cake with sour cream and homemade jam

12 zł

NAPOJE

Hot beverage

Gorące

Espresso (60ml) / Americano(120ml)	7 zł
Cappucino(120 ml)	8 zł
Latte(200ml)	10 zł
Espresso doppio (100ml)	10 zł
Herbata(150ml) / Tea	5 zł
Herbata zimowa/Winter tea	10 zł

Domowe

Homemade

Sok ze świeżo tłoczonych warzyw

Fresh squized vegetable juice

12zł

Sok ze świeżo tłoczonych pomarańczy

Fresh squized orange

12 zł

Kompot

5 zł

Zimne

Cold beverage (0,25 l)

Coca cola, Sprite, Fanta, Kinley, Woda/water still or sparkling

Soki cappy : Jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor

Juice : Apple, orange, blackcurrant, grapefruit, tomato

5 zł

PIWO

Beer

Żywiec 0,5 l but.	7 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,3 l.	5 zł
Heineken 0,5 l.	9 zł
Lech 0,5 l.	7 zł
Warka czerwona 0,5 l.	7 zł

WINO

Wine

Stołowe białe / White house wine Cataratto-Chardonnay
Sicilia I.G.T.

Stołowe czerwone / Red house wine Nero d'Avola-Merlot
Sicilia I.G.T.

Kieliszek 100 ml	7 zł
Kwaterka 250 ml	15 zł
Karafka 500 ml	25 zł

Butelkowe czerwone (750 ml)

Leonardo Chianti D.O.C.G. Cantine Leonardo da Vinci
(Toscana)

but 750 ml	70 zł
but 375 ml	35 zł

Leonardo Chianti Riserva D.O.C.G.-Cantine Leonardo
da Vinci (Toscana)

100 zł

Merlot delle Venezie I.G.T.-Cantine Salvalai (Veneto) 50 zł

Butelkowe białe

Obello Bianco Castelli del Duch (semidry) 50 zł

Wino musujące

I Quercioli, Lambrusco Reggiano Dolce D.O.C. Medici. 45 zł

I Quercioli, Lambrusco dell'Emilia -Bianco Dolce IGT -
Medici 45 zł

Wermut

Martini extra dry/bianco/rosso/rose 100 ml 9 zł

Alkohol (40 ml)

Wodka

Absolut, Finlandia
Bols, Luksusowa,
Wyborowa, Żubrówka 6 zł
Gin
Lubuski 40 ml 12 zł
Rum
Bacardi 40 ml 12 zł

Tequilla

Sierra silver 14 zł

Bourbon

Jim Beam 17 zł

Whisky

Stock 84 16 zł

Jack Daniels 16 zł

Ballantines 12 zł

Johnie Walker Red 12 zł