

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

### **„ PĄCZEK KUCHENNE REWOLUCJE”**

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

5 pln

### **KLASYCZNY TATAR WOŁOWY PODANY Z OGÓRKIEM KISZONYM W BECZCE I CEBULĄ**

( 100g/30g/30g)

Beef tenderloin tartar served with onion and pickles

28 pln

### **„PRZYSMĄK KĘTRZYŃSKI” -połędwica 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

32 pln

### **SMALEC STAROPOLSKI PODANY Z CHLEBEM RAZOWYM NA NATURALNYM ZAKWASIE I DOMOWYM OGÓRKIEM KISZONYM**

Old style lard with homemade bread and pickle

12 pln

### **ŚLEDŹ MARYNOWANY PODANY Z KWAŚNĄ ŚMIETANA I JABŁKIEM**

Marinated herring served with sour cream and apples

14 pln

### **CHRUPIĄCA WĄTRÓBKA PODANA NA LIŚCIACH SAŁATY I GLAZURZE Z MALINAMI (250g)**

Crispy liver served with greens and raspberry sauce

23 pln

# ZUPY

SOUP (300ml)

## **ŻUR STAROPOLSKI NA NATURALNYM ZAKWASIE Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM , PODANY Z RAZOWYM PIECZYWEM WŁASNEGO WYPIEKU**

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

12 pln

## **KREM Z SANDACZA OKROPIONY OLIWĄ Z OLIWEK, PODANY Z WĘDZONĄ RYBĄ NA GRZAN CE**

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

15 pln

## **ROSÓŁ Z MAKARONEM, MARCHEWKĄ I PIE- TRUSZKĄ**

Farm chicken noodle soup

9 pln

## **KREM Z DYNI POSYPANY FRYTKAMI Z WARZYW KORZENNYCH**

Pumpkin cream soup with crispy vegetables on a top

12 pln

## **CHŁODNIK**

Cold borsch

14 pln

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSE

### **PULPETY Z DZIKA W SOSIE Z GRZYBAMI LEŚNYMI, PODANE NA PURE 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 pln

### **GULASZ Z DZIKA NA WARZYWACH KORZENNYCH Z DOMOWYMI KOPYTKAMI (200g/200g)**

Goulash with root vegetables served with polish dumplings "gnocchi style"

29 pln

### **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

32pln

### **PÓŁ KACZKI Z JABŁKAMI I ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI (400g/150g/100g)**

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

46 pln

**TRADYCYJNY SCHABOWY PODANY Z  
ZIEMNIAKAMI i KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ NA  
BOCZKU ( 150g /100g/150g)**

Traditional breaded pork chop served with potatoes and hot served cabbage with  
bacon

31 pln

**POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANO  
WO- KAPAROWYM  
PODANE Z ZIEMNIAKAMI I BIAŁĄ KAPUSTĄ  
(160g/150g/120g)**

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

32 pln

**FILET Z SANDACZA Z ZIEMNIAKAMI  
OPIEKANYMI I KISZONĄ KAPUSTĄ (180g/200g/150g)**

Fried zander fillet served with home fries and sauerkraut

35 pln

**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 pln

## DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN

### **PIEROGI RUSKIE PODANE Z CEBULKĄ ( 8 szt)**

Dumplings stuffed with potato served with fried onion

18 pln

### **CHRUPIĄCE PLACKI WARZYWNE PODANE NA KWAŚNEJ SMIETANIE ( 200 g/ 30g)**

Crispy vegetable dumplings served with sour cream

17 pln

## 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

# DESERY

DESSERTS

## **DOMOWY JABŁECZNIK Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH (150g)**

Homemade apple pie with vanilla ice cream

16 pln

## **LODY Z BITĄ ŚMIETANĄ I SOSEM CZEKOLADOWYM (150g)**

Ice cream sundae with whipped cream and chocolate fudge

16 pln

## **STAROPOLSKI PĄCZEK NADZIEWANY KONFITURĄ Z PŁATKAMI DZIKIEJ RÓŻY**

Donut stuffed with homemade rosehip jam

5 pln

## **DOMOWY SERNIK**

Homemade cheesecake

13 pln

**SEKACZ NA CIEPŁO PODANY Z KWAŚNĄ  
SMIETANĄ I DOMOWĄ KONFITURĄ**

Warm served local cake with sour cream and homemade jam

14 pln

## NAPOJE

ESPRESSO /  
KAWA CZARNA 7 pln  
CAPPUCINO 8 pln  
LATTE 10 pln  
2xESPRESSO 10 pln  
HERBATA Tea 5 pln

LEMONIADA 10 pln  
KOMPOT 5 pln  
DZBANEK WODY 16 pln  
DZBANEK LEMONIADY 26pln  
DZBANEK KOMPOTU 20 pln

WODA GAZOWANA,/ WODA NIEGAZOWANA  
COCA COLA/SPRITE /CFANTA /

SOK : jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor  
Juice : Apple, orange, blackcurrant, grapefruit, tomato

5 pln

## PIWO

Beer

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

## 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 pln

Kwaterka 250 ml 15 pln

Karafka 500 ml 25 pln

### **Butelkowe czerwone** (750 ml )

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

but 750 ml 70 zpln

but 375 ml 35 pln

Leonardo Chianti Riserva D.O.C.G.-Cantine Leonardo da Vinc  
( Toscana) 100 pln



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

### **Butelkowe białe**

Obello Bianco Castelli del Duch ( semidry) 50 pln

### **Wino musujące**

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

45 pln

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

45 pln

### **Wermut**

Martini extra dry/bianco/rosso/rose 100 ml

9 pln

## **Alkohol ( 40 ml)**

Wódka

Absolut, Finlandia 8 pln

Bols, Luksusowa, Wyborowa,  
Żubrówka

6 pln

Gin

Lubuski 40 ml 12 pln

Rum

Bacardi 40 ml 12 pln

Tequilla

Sierra silver

14 pln

Bourbon

Jim Beam

17 pln

Whisky

Stock 84

16 pln

Jack Daniels  
Ballantines

16 pln  
12 pln

Johnie Walker Red 12 pln