



Karta się zmienia, jak zmieniają się sezonowe specjały i pory roku.

*Narodziny nowej karty to cały proces:
od idei całości, przez liczne degustacje,
aż zapadnie ostateczne „Tak, to jest to!”*

*Czasem to musi potrwać, ale w efekcie wszystkie dania
prezentują równie wysoki poziom.*

I wtedy jest z czego wybierać i do czego wracać.

Przystawki

Starters



Tatar z najlepszej polskiej wołowiny z cebulką i piklami

Beef steak „tartare” with pickles

32 zł

Krewetki Black Tiger w delikatnej emulsji maślanej

Black Tiger prawns fried on butter

42 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej z Grana Padano i rukolą

Sirloin carpaccio with Grana Padano and rocket

32 zł

Koszyk pieczywa z masłem – 5 zł

Kosz pieczywa – 3 zł

Zupy

Soups



Zielona Weranda

The soup of the day

15 zł

Żurek wieluński ze swojską kielbaską i jajkiem oraz pieczywem

Sour soup with sausage and hard boiled egg

15 zł

Wołowe flaki polskie podane z pieczywem

Beef „old polish” style tripe

20 zł

W każdą niedzielę...

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Clear chicken soup with homemade noodles served on every Sunday

12 zł

Steki dojrzewające

Steak



Tournedo Steak – stek z polędwicy wołowej z pieczonym ziemniakiem, twarożkiem, sałatami oraz majonezem szczypiorkowym

Tournedo Steak – beef tenderloin steak with baked potato, cottage cheese, lettuce and chives mayonnaise

78 zł

Rib Eye Steak – stek z antrykotu bez kości
podany z pieczonym ziemniakiem, twarożkiem, sałatami oraz majonezem
szczypiorkowym

Rib Eye Steak – boneless steak entrecote with baked potato, cottage cheese, lettuce and chives mayonnaise

59 zł

Ryby

Fish



Stek z halibuta podany z kaszą bulgur, sałatką z kopru włoskiego i sosem burre blank

Halibut steak served with bulgur grits, fennel salad and sauce burre blanc

49 zł

Filet z łososia na kremowym risotto z warzywami

Salmon steak with vegetables and creamy „risotto”

49 zł

Pstrąg z patelni podany z ziemniakami i sosem tzatziki

Trout from frying pan with potatoes and tzatziki

49 zł

Dania główne

Main dishes



Giczka jagnięca podana z młodymi ziemniakami i lekką sałatką

Knuckle lamb served with young potato with salad

69 zł

Polędwiczka wieprzowa z gnocchi w sosie z borowików z sałatką

Pork loin with gnocchi in boletus sauce with salad

40 zł

Filet z kaczki, gnocchi oraz karmelizowany burak

Filet of a duck with gnocchi and caramelized beetroot

49 zł

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, młodymi ziemniakami z koprem

i sałatką z pomidorów z dymką

Veal schnitzel with fried egg, young potatoes with dill and tomato salad with a spring onion

51 zł

Stek z karkówki marynowany w czosnku niedźwiedzim i ziołach podany z ziemniakami z patelni,

sosem tzatziki i sałatką

Pork steak marinated in garlic and herbs, served with potatoes, tzatziki and salad

31 zł

Kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork chop with potato and cabbage

28 zł

Makarony

Pasta



Pappardelle z kurczakiem, serem gorgonzola, pomidorkami con-case i świeżym szpinakiem

Pappardelle with chicken, new spinach, gorgonzola cheese and con-case tomatoes

28 zł

Gnocchi z sosem pomidorowym i szpiankiem

Gnocchi with tomatoes sauce and spinach

28 zł

Ręcznie przygotowane pierogi:

Home made dumplings:

z mięsem okraszone boczkiem

with meat topped with bacon

ruskie z kwaśną śmietaną i cebulką

with cottage cheese with sour cream and onion

20 zł

Dla dzieci

For kids



Chrupiące nuggetsy drobiowe z frytkami julienne i sałatką

Crunchy nuggets with julienne chips and salad

17 zł

Deser Kubusia Puchatka

Ice cream desserts

12 zł

Salatki

Salads



Płatki polędwicy wołowej z rukolą, granatem i kremowym camembertem

Flakes beef with rocket salad, pomegranate and creamy camembert

32 zł

*Salatka Caesar z kurczakiem, sałatką rzymską, boczkiem, sosem anchois i jajkiem
przepiórczym*

Caesar salad with chicken, romaine lettuce, bacon, anchovy sauce and quail egg

32zł

Desery

Desserts



+

Tarta z rabarbarem i gałką lodów waniliowych

Tart with rhubarb and a scoop of vanilla ice cream

20 zł

Parfait chałwowe ze świeżymi malinami

Chalva parfait with fresh raspberries

20 zł

Deser lodowy z owocami sezonowymi

Ice cream with fruits

20 zł

Sorbet z marakui

Sorbet from passion fruit

20 zł

Sernik na ciepło z lodami waniliowymi

Warm cheese cake with vanilla ice cream

20 zł

Torty i ciasta z naszej cukierni

Gateau and cake from our confectionery

12 zł

