

# Przystawki

## Starters

Burrata z musem z czerwonych owoców, 42 zł

*Burrata with red fruit mousse*

*VSE Chardonnay, Chile, 150 ml, 12 zł*

Tatar wołowy z pieczarkami, ogórkiem konserwowym i  
cebula, 49 zł

*Beef tatar with marinated mushrooms, pickled cucumbers and onion*

*Wódka Kruk Ziemiak, Polska, 40ml, 17 zł*

Śledź z chilli, 28zł

*Herring with chilli*

*Wódka V-ONE Orkisz*

Wątróbka z indyka z agrestem i cebula, 27 zł

*Turkey liver with gooseberries and onion*

*Osmolickie Merlot, 150 ml, 21 zł*

*Wino*

Raki z salsą warzywną, 59 zł

*Crayfish on vegetable salsa*

*Wino Osmolickie Sauvignon Blanc, 150 ml, 21 zł*

# Zupy

## Soups

Dworski rosół z lubczykiem i makaronem, 23 zł

*Capon broth with lovage and home-made pasta*

Zupa cebulowa, 27 zł

*Onion soup*

Dziki żur, 37 zł

*Wild sour soup*

Krem z sezonowych warzyw, 21 zł

*Cream of season vegetables*

# Dania główne

## *Main courses*

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami opiekаныmi i młodą kapustą, 51 zł

*Traditional pork chop with roasted potatoes and young cabbage*

*Wino Osmolickie Merlot, 150 ml, 21 zł*

Smażone pierogi z dziczyzną i surówką z sezonowych warzyw (5 szt.), 46 zł

*Fried venison dumplings with seasonal vegetable salad (5 pcs)*

*Primitivo Passorano, Włochy, 150 ml, 19 zł*

Pierś kurczaka ze skórą na chutneyu z czerwonej cebuli z komosą ryżową i bukietem sałat, 56 zł

*Chicken breast with skin on red onion chutney, quinoa and a bouquet of lettuces*

*VSE Chardonnay, Chile, 150 ml, 12 zł*

Pieczony kurczak z frytkami, pieczonymi warzywami i sosem, 69 zł

*Baked chicken with french fries, roasted vegetables and thousand island sauc*

*Wino Osmolickie Sauvignon Blanc, 150 ml, 21 zł*

Makaron spaghetti z kasztanami, 54 zł

*Spaghetti pasta with chestnuts*

*Pinot Grigio, Castel Firmian, Włochy, 150 ml, 19 zł*

# Atrakcja Kulinarna Regionu

## *Attraction of Regional Cuisine*

Stek z polędwicy wołowej smażony na gorącym kamieniu,  
podawany z warzywami grillowanymi  
i ziemniakami opiekаныmi oraz zestawem sosów  
149 zł

*Lava stone-fried beef sirloin steak/ grilled vegetables/ roast potatoes  
Conde Valdemar Crianza, Rioja, Hiszpania, 150 ml, 20 zł*

Noga z kaczki z kluskami śląskimi i pieczonym jabłkiem, 75 zł

*Duck leg with Silesian dumplings and baked apple  
Marques de Reinoso, Tempranillo, Hiszpania, 150 ml, 19 zł*

Golonka z dzika z ziemniakiem hasselback, rydzami i  
sosem jogurtowym, 140 zł

*Wild boar shank with hasselback potato, capers and yogurt sauce  
Primitivo Passorano, Włochy, 150 ml, 19 zł*

## Dania z ryb

### *Fish dish*

Polędwica z dorsza z puree, broccolini i sosem  
pieprzowym, 79 zł

*Cod tenderloin with puree, broccolini and pepper sauce  
Pinot Grigio, Castel Firmian, Włochy, 150 ml, 19 zł*

Jesiotr z dyniowymi kluskami, cykorią i sosem kaparowym, 84 zł

*Sturgeon with pepper dumplings, chicory and caper sauce  
Wino Osmolickie Sauvignon Blanc, 150 ml, 21 zł*

## Sałaty

### *Salads*

Sałatka z kurczakiem i kiszonym burakiem, 34 zł

*Salad with chicken and pickled beetroot*

*Wachtenburg Riesling halbtrocken, Niemcy, 150 ml, 17 zł*

Sałatka z camembertem, figą i sezonowymi owocami, 49 zł

*Salad with Camembert and seasonal fruit*

*VSE Chardonnay, Chile, 150 ml, 12 zł*

## Dania dla dzieci

### *For children*

Panierowana pierś z kurczaka, frytki i ketchup, 25 zł

*Chicken breast in breadcrumbs with french fries and ketchup*

Naleśniki z serem, 25 zł

*Pancakes with cottage cheese*

## **Desery**

### *Desserts*

Owoce pod kruszonką z gałką lodów, 27 zł

*Fruit with crumble*

*Blok czekoladowy z musem owocowym, 28 zł*

*Chocolate block with fruit mousse*

Ciasto Babci Eli, 25 zł

*Grandma Ela's cake*

## **Kawy i herbaty**

### *Coffee and tea*

Espresso, 9 zł

Espresso doppio, 12 zł

Americano, 11 zł

Cappuccino, 12 zł

Flat white, 15 zł

Caffe latte, 16 zł

Herbata, 10 zł

Herbata ziołowa, 18 zł

*Dobrego dnia/ Odpocznij chwilę/ Roztańcz się*

## Grzańce

Herbata zimowa, 19 zł

*Winter tea*

Kawa zimowa – Pumpkin Spice Latte, 19 zł

*Winter coffee – Pumpkin Spice Latte*

Grzane piwo, 21 zł

*Mulled beer*

Grzane czerwone wino, 22 zł

*Mulled red wine*

Grzane białe wino, 22 zł

*Mulled white wine*

Gorąca czekolada, 18 zł

*Hot chocolate*

# Napoje zimne

## *Soft drinks*

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Fanta, 0,25l, 9zł

Coca-Cola/ Fanta/ Sprite, 0,5 l, 13 zł

Cisowianka Perlage, 0,3 l, 9 zł

*Cisowianka Perlage , 0,3 l*

Cisowianka niegazowana, 0,3 l, 9 zł

*Cisowianka still water, 0,3 l*

Cisowianka gazowana/ niegazowana, 0,7 l, 13 zł

*Cisowianka sparkling/ still water, 0,7 l*

Dzbanek wody z cytryną, 1 l, 13 zł

*Jug of water with lemon, 1 l*

Tarczyn ,0,3 l, 8 zł

jabłko/ pomarańcza/porzeczka/ grejpfrut/pomidor

SadVit, rabarbar 0,25l, 9 zł

*(rhubarb juice)*

SadVit, jabłko/truskawka 0,25l, 9 zł

*(apple/strawberry juice)*

SadVit pomarańcza, 0,3l, 10 zł

*(orange juice)*

Dzbanek soku, 1 l, 20 zł

jabłkowy z dworskich jabłek / pomarańczowy/ grejpfrutowy/ czarna porzeczka

*Jug of juice, 1 l (apple, orange, grapefruit, blackcurrant)*

# Piwo

## Beer

Piwo z beczki KOZEL, 0,5l, 10 zł/ 0,3l, 8 zł  
*draft beer KOZEL*

Perła Chmielowa/ Export, 0,5 l, 13 zł  
*Perła Chmielowa (Hoppy)/ Export, 0,5 l*

Perła Koźlak, 0,3 l, 11 zł

Perła Miodowa, 0,5l, 13 zł

Książęce Złote Pszeniczne/ Ciemne Łagodne, 0,5 l, 14 zł  
*Książęce Golden Wheat/ Dark Mild, 0,5 l*

Piwo Nałęczowskie jasne/ ciemne, 0,5 l, 14 zł  
*Nałęczów beer light/ dark, 0,5 l*

Cydr Lubelski, 0,33 l, 14 zł  
*Lubelski Cider, 0,33 l*

Lech Free, 0,33 l, 10 zł

Perła 0,0 %/ Książęce pszeniczne 0,0%, 0,5 l, 14 zł



# Alkohole

## *Spirits*

Biały Bocian, 40 ml, 8 zł/ 0,5 l, 90 zł

Stumbras, 40 ml, 9 zł/ 0,5 l, 100 zł

Finlandia, 40 ml, 10 zł/ 0,5 l, 110 zł

Kruk ziemniak/żyto, 40 ml, 14 zł/ 0,5 l, 160 zł

Belvedere, 0,5 l, 200 zł

Wódka V-ONE, 40ml, 13 zł/ 0,5 l, 150 zł

Johnnie Walker Black, 40 ml, 17 zł

Jack Daniel's, 40 ml, 18 zł

Tequila Sierra Reposado, 40 ml, 17zł

Martini, 100 ml, 14 zł

# Nalewki

## *Tincture*

Miodonka, 40 ml, 17 zł/ 0,5 l, 180 zł

Orzechówka, 40 ml, 17 zł/ 0,5 l, 180 zł

Piołunówka, 40 ml, 17 zł/ 0,5 l, 180 zł

Wiśniowa, 40 ml, 17 zł/ 0,5 l, 180 zł

Love Rose, 40 ml, 17 zł/ 0,5 l, 180 zł

# Koktajle

## Aperol Spritz, 25 zł

Aperol/ prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza

## Hugo Spritz, 26 zł

Czarny bez/ prosecco/ woda gazowana/ mięta/ limonka

## King Peter, 26 zł

Wiśniówka / tonik / cytryna

## Black Russian, 22 zł

*Wódka / Likier kawowy*

## Cosmopolitan, 27 zł

*Wódka cytrynowa / campari / syrop żurawinowy / limonka*

## Gin z tonikiem, 25 zł

*gin/tonik*

## Whisky Sour, 26 zł

Whisky / cytryna / syrop cukrowy

*Wykaz alergenów dostępny u obsługi*