



## Przystawki zimne Cold appetizers

**Tatar ze śledzia** \_\_\_\_\_ **10 PLN**  
*Herring tartare*

**Delikatna szynka wiejska podana z melonem** \_\_\_\_\_ **12 PLN**  
*Delicate farm ham served with melon*  
Recommended wines,  
*Tres Toros Semi-seco tinto 75cl- 50 PLN*  
*VdM de Castilla*

**Klasyczna sałatka Caprese** \_\_\_\_\_ **16 PLN**  
*Classic Caprese salad*  
Recommended wines,  
*Pinot Grigio Villa Jolanda bianco 75cl- 85 PLN*  
*Stefano Belbo I.G.T. Veneto*

**Carpaccio wołowe podane z pieczonymi borowikami i smażoną wątróbką** \_\_\_\_\_ **24 PLN**  
*Beef carpaccio served with baked boletus and fried liver*  
Recommended wines,  
*Ontanon Crianza tinto 75cl- 110 PLN*  
*D.O.C. Rioja*

**Marynowany łosoś podany z sosem miodowo-koperkowym i chrustem ziemniaczanym** \_\_\_\_\_ **26 PLN**  
*Pickled salmon with honey and dill sauce with fried grated potatoes*  
Recommended wines,  
*Chardonnay Farnese bianco 75cl- 70 PLN*  
*I.G.T. Farneto Valley*  
*Abruzzo*  
  
*Chablis le Finage blanc 75cl- 150 PLN*  
*A.C. Chablis*

## Przystawki ciepłe Hot appetizers

**Boczniki faszerowane serem pleśniowym** \_\_\_\_\_ **18 PLN**  
*Oyster mushrooms stuffed with blue cheese*  
Recommended wines,  
*Ventoux rouge 75cl- 80 PLN*  
*A.C. Cotes du Ventoux*

**Delikatna wątróbka duszona w czerwonym winie, podana na sałatkach z sosem malinowym** \_\_\_\_\_ **24 PLN**  
*Delicate liver stewed in red wine, served on salads with raspberry sauce*  
Recommended wines,  
*Tres Toros Semi-seco tinto 75cl- 50 PLN*  
*VdM de Castilla*

**Krokietki ze szczupaka podane z sosem grzybowym** \_\_\_\_\_ **27 PLN**  
*Pike croquettes served with mushroom sauce*  
Recommended wines,  
*Chablis le Finage blanc 75cl- 150 PLN*  
*A.C. Chablis*



## Sałaty Salads

**Kompozycja zielonych sałat podanych z sosem vinaigrette oraz aromatyczną grzanką ziołową \_\_\_\_\_ 12 PLN**  
*Mixture of green lettuces served with vinaigrette sauce and savoury toast with herbs*

Recommended wines,

*Ventoux blanc* 75cl- 80 PLN  
*A.C. Cotes du Ventoux*

**Sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem sera feta z sosem vinaigrette, podana z chlebem wiejskim i masłem czosnkowym \_\_\_\_\_ 15 PLN**  
*Fresh vegetable salad with feta cheese and vinaigrette sauce, served with farm bread and garlic butter*

Recommended wines,

*Pinot Grigio Villa Jolanda bianco* 75cl- 85 PLN  
*Stefano Belbo I.G.T. Veneto*

*Vetiver Crianza blanco* 75cl- 100 PLN  
*D.O.C. Rioja*

**Sałatka z grillowanym indykiem, serem pleśniowym oraz winogronami, podana z dipem żurawinowym \_\_\_\_\_ 20 PLN**  
*Salad with grilled turkey, blue cheese and grapes, served with cranberry dip*

Recommended wines,

*Tres Toros Semi-seco tinto* 75cl- 50 PLN  
*VdM de Castilla*

**Pałacowa sałatka Pana Jana – kompozycja zielonych sałat z dodatkiem suszonych na słońcu pomidorów, oliwek i sera feta, podana z aromatycznym sosem na bazie jogurtu oraz bagietką na ciepło \_\_\_\_\_ 21 PLN**  
*Master John's palace salad – mixture of green lettuces with sun-dried tomatoes, olives and feta cheese, served with savoury yoghurt sauce and hot baguette*

Recommended wines,

*Antano Merlot tinto* 75cl- 68 PLN  
*D.O. Villa Alegre*  
*Hugo Casanova*

*Yarden Mount Hermon red* 75cl- 125 PLN  
*Golan Heights*



## **Zupy Soups**

**Staropolska zupa chrzanowa z grzankami** \_\_\_\_\_ **10 PLN**  
*Old Polish-style horseradish soup with toast cubes*

**Żur kwaszony z dodatkiem wiejskiej kiełbasy i jaj** \_\_\_\_\_ **10 PLN**  
*Sour rye soup with farm sausage and eggs*

**Klasyczny barszcz czerwony na domowym zakwasie podany z uszkami** \_\_\_\_\_ **12 PLN**  
*Classic red beetroot soup with home-made sourdough starter and ravioli*

**Wykwintny rosół z gęsiny podany z pierożkami mięsnymi** \_\_\_\_\_ **12 PLN**  
*Exquisite goose soup served with meat ravioli*

**Krem z leśnych grzybów w swojskim chlebie** \_\_\_\_\_ **15 PLN**  
*Forest mushroom cream soup served in bread bowls*

## **Dania dla Dzieci Kids menu**

**Spaghetti z sosem pomidorowym** \_\_\_\_\_ **13 PLN**  
*Spaghetti with tomato sauce*

**Naleśniki na słodko z serem lub konfiturą** \_\_\_\_\_ **15 PLN**  
*Sweet pancakes with cheese or jam*

**Chrupiący filet z kurczaka podany z frytkami** \_\_\_\_\_ **20 PLN**  
*Crispy chicken fillet with French fries*



## Dania Główne Main Courses

**Rumiana kaczka z żurawiną, rodzynkami i pieczonym jabłkiem podana ze smażonymi kulkami i ziemniaczanymi** \_\_\_\_\_ **45 PLN**

*Roasted duck with cranberries, raisins and baked apple, served with fried potato balls*

Recommended wines,

*Portillo Malbec tinto* 75cl- 90 PLN  
*Alto Valle de Uco*

*Montepulciano d'Abruzzo rosso* 75cl- 70 PLN  
*D.O.C.Farneto Valley*

**Stek z dzika z jabłkami i cebulką, podany z ziemniakami po krakowsku** \_\_\_\_\_ **59 PLN**

*Wild boar steak with apples and onion, served with Krakow-style potatoes*

Recommended wines,

*Portillo Malbec tinto* 75cl- 90 PLN  
*Alto Valle de Uco*

*Beaujolais Ponciago rouge* 75cl- 130 PLN  
*A.C.Beaujolais*

**Comber z sarny w panierce z orzecha laskowego z sosem porzeczkowym, owocami i kaszą** \_\_\_\_\_ **70 PLN**

*Roe deer loin coated with hazelnuts, served with currant sauce, fruit and groats*

Recommended wines,

*Ontanon Crianza tinto* 75cl- 110 PLN  
*D.O.C. Rioja*

*Barbera d'Asti rosso* 75cl- 75 PLN  
*Villa Jolanda*  
*D.O.C.G Piemonte*

**Kotlety jagnięce z sosem czosnkowym, podane z ziemniakami i podpiekanym pomidorem marynowanym w czosnku** \_\_\_\_\_ **68 PLN**

*Lamb chops with garlic sauce, served with potatoes and baked garlic pickled tomatoes*

Recommended wines,

*Yarden Mount Hermon red* 75cl- 125 PLN  
*Golan Heights*

**Polędwica wołowa w sosie na bazie śmietanki z borowikami, podana z ziemniakami i brokułami na parze** \_\_\_\_\_ **58 PLN**

*Beef sirloin in sour cream and boletus sauce, served with potatoes and steamed broccoli*

Recommended wines,

*Yarden Mount Hermon red* 75cl- 125 PLN  
*Golan Heights*

**Polędwiczki wieprzowe faszerowane musmem grzybowym, podane z sosem śmietanowym, ziemniakami i szparagami** \_\_\_\_\_ **45 PLN**

*Pork tenderloins stuffed with mushroom mousse, served with sour cream sauce, potatoes and asparagus*

Recommended wines,

*Chateau Haut Lalade rouge* 75cl- 110 PLN  
*A.C.Cotes de Castillon*



**Górka cielęca z szałwią i boczkiem, podana z pomidorkami koktajlowymi i ziemniakami \_\_\_\_\_ 47 PLN**

*Veal loin with salvia and bacon, served with cocktail tomatoes and potatoes*

Recommended wines,

*Montepulciano d'Abruzzo rosso 75cl- 70 PLN*  
*D.O.C.Farneto Valley*

**Filet z kurczaka nadziewany serem feta i suszonymi pomidorami, podany z sosem paprykowym, kulkami ziemniaczanymi oraz sałatą z sosem vinaigrette \_\_\_\_\_ 36 PLN**

*Chicken fillet stuffed with feta cheese and dried tomatoes, served with paprika sauce, potato balls and lettuce in vinaigrette sauce*

Recommended wines,

*Senorio de Sarria rosado 75cl- 78 PLN*  
*D.O.Navarra*

*Chardonnay Farnese bianco 75cl- 70 PLN*  
*I.G.T. Farneto Valley*  
*Abruzzo*

**Grillowana połówiczka z indyka z sosem pomarańczowym, podana z frytkami i cukinią \_\_\_\_\_ 39 PLN**

*Grilled turkey tenderloin with orange sauce, served with French fries and zucchini*

Recommended wines,

*Senorio de Sarria rosado 75cl- 78 PLN*  
*D.O.Navarra*

**Schab soute pod pomidorami z bazylią i serem, podany z ziemniakami po polsku \_\_\_\_\_ 34 PLN**

*Saute pork chop covered with tomatoes, basil leaves and cheese, served with Polish-style potatoes*

Recommended wines,

*Valpolicella Classico rosso 75cl- 115 PLN*  
*D.O.C. Superiore*

**Dania z ryb**  
**Fish Dishes**

**Soła w sosie maślano-cytrynowym, podana z kolorowym ryżem oraz marchewką gotowaną \_\_\_\_\_ 35 PLN**

*Sole in butter and lemon sauce, served with coloured rice and boiled carrots*

Recommended wines,

*Vetiver Crianza blanco 75cl- 100 PLN*  
*D.O.C. Rioja*

*Ventoux blanc 75cl- 80 PLN*  
*A.C. Cotes du Ventoux*

**Łosoś z suszonymi jabłkami i czerwonym pieprzem, podany z brokołami i kaszą kuskus \_\_\_\_\_ 42 PLN**

*Salmon with dried apples and chilli, served with broccolis and couscous*

Recommended wines,

*Ventoux blanc 75cl- 80 PLN*  
*A.C. Cotes du Ventoux*

**Sandacz po staropolsku ze szpinakiem i ziemniakami \_\_\_\_\_ 46 PLN**

*Old Polish-style sander with spinach and potatoes*

Recommended wines,

*Chardonnay Farnese bianco 75cl- 70 PLN*  
*I.G.T. Farneto Valley*  
*Abruzzo*



## **Dania wegetariańskie** **Vegetarian Dishes**

**Staropolskie domowe pierogi z kapustą i grzybami podane na sosie grzybowym \_\_\_\_\_ 17 PLN**

*Old-polish style homemade pierogi with sauerkraut and mushrooms filling, served on mushroom sauce*

Recommended wines,

*Beaujolais Ponciago rouge                      75cl-    130 PLN*  
*A.C.Beaujolais*

**Tradycyjne domowe pierogi ruskie podane z cebulką prażoną na maśle \_\_\_\_\_ 15 PLN**

*Traditional home-made pierogi ruskie with cheese and potato filling, served with butter roasted onion*

Recommended wines,

*Beaujolais Ponciago rouge                      75cl-    130 PLN*  
*A.C.Beaujolais*

**Domowe pierogi ze szpinakiem podane na sosie na bazie sera dor blue \_\_\_\_\_ 17 PLN**

*Home-made pierogi with spinach filling, served on dor blue cheese sauce*

Recommended wines,

*Montepulciano d'Abruzzo rosso              75cl-    70 PLN*  
*D.O.C.Farneto Valley*

**Makaron w aromatycznym sosie z sera pleśniowego \_\_\_\_\_ 15 PLN**

*Pasta with savoury blue cheese sauce*

Recommended wines,

*Valpolicella Classico rosso                    75cl-    115 PLN*  
*D.O.C. Superiore*

**Makaron w różowym sosie z dodatkiem łososia \_\_\_\_\_ 17 PLN**

*Pasta with pink sauce with salmon*

Recommended wines,

*Chablis le Finage blanc                        75cl-    150 PLN*  
*A.C. Chablis*

**Dodatki**  
**Side Dishes**

<b>Ryż</b> <i>Rice</i>	<b>4 PLN</b>
<b>Ziemniaki gotowane</b> <i>Boiled potatoes</i>	<b>5 PLN</b>
<b>Ziemniaki po polsku - talarki ziemniaczane podsmażane z cebulką i przyprawami</b> <i>Polish-style potatoes – potato slices fried with onion and seasoning</i>	<b>7 PLN</b>
<b>Ziemniaki po krakowsku – krojone ziemniaki smażone</b> <i>Krakow-style potatoes – chopped fried potatoes</i>	<b>5 PLN</b>
<b>Kulki ziemniaczane</b> <i>Potato balls</i>	<b>8 PLN</b>
<b>Księżycy ziemniaczane</b> <i>Potato crescents</i>	<b>6 PLN</b>
<b>Frytki</b> <i>French fries</i>	<b>7 PLN</b>
<b>Kluski ziemniaczane</b> <i>Potato dumplings</i>	<b>7 PLN</b>
<b>Kapusta zasmażana</b> <i>Fried sauerkraut</i>	<b>7 PLN</b>
<b>Brokuły na parze</b> <i>Steamed broccoli</i>	<b>7 PLN</b>
<b>Marchewka gotowana</b> <i>Boiled carrot</i>	<b>8 PLN</b>
<b>Szpinak gotowany</b> <i>Boiled spinach</i>	<b>8 PLN</b>
<b>Mizeria</b> <i>Cucumber salad</i>	<b>7 PLN</b>





**Specjalność Restauracji  
Specialty of the House**

**Argentyński Stek wołowy z aromatycznym masłem czosnkowym oraz sosem miodowo-musztardowym podany z ziemniakiem pieczonym w mundurku \_\_\_\_\_ 65 PLN**  
*Argentinean beef steak with savoury garlic butter and honey and mustard sauce, served with baked jacket potatoes*

Recommended wines,

*Portillo Malbec tinto*                      75cl-    90 PLN  
*Alto Valle de Uco*

*Ontanon Crianza tinto*                      75cl-    110 PLN  
*D.O.C. Rioja*

**Specjalność regionu Doliny Karpia – Królewski Karp duszony w sosie śmietanowym z porami, podany z gotowanymi ziemniakami i bukietem warzyw \_\_\_\_\_ 40 PLN**  
*Specialty of the Carp Valley region – Royal Carp in sour cream and leek sauce, served with boiled potatoes and a mix of boiled vegetables*

Recommended wines,

*Chablis le Finage blanc*                      75cl-    150 PLN  
*A.C. Chablis*

*Senorio de Sarria rosado*                      75cl-    78 PLN  
*D.O.Navarra*

**Lekki deser wiosenny \_\_\_\_\_ 14 PLN**  
*Light spring dessert*

Recommended wines,

*Apelia Gold Label white*                      75cl-    65 PLN  
*Semi sweet*  
*Grecja*

*Santero Gold*                                      75cl-    52 PLN  
*Vino Spumante*