



## PRZYSTAWKI

### Appetizers

*Klasyczny tatar z połównicy wołowej podany z cebulką i ogórkiem*  
(Classical sirloin tartar served with onion and pickled cucumber)

24 zł

*Myśliwski tatar z sarny podany z cebulką, ogórkiem oraz kaparami*  
(Hunting roe deer tartar served onion, pickled cucumber and capres)

26 zł

*Pasztet myśliwski z trzech rodzajów dziczyzny podany na grzance*  
*w asyście żurawiny*  
(Hunting Pate of three types of venison served on a toast with cranberry)

16 zł

*Placki ziemniaczane podane w towarzystwie dziczyzny*  
(Potato pancakes served with venison)

21 zł

*Śledzik w oleju podany z rodzynkami, marchewką, jabłkami i cebulką*  
(Herring in oil served with raisins, carrot, apples and onion)

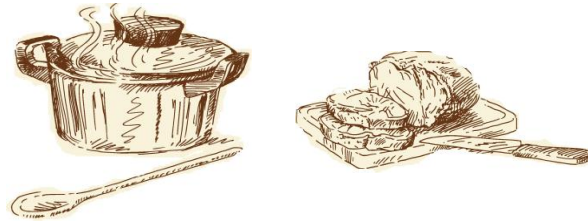
14 zł

*Deska wędlin z dziczyzny*  
(Selection of venison cold meats)

24 zł

*Carpaccio z połównicy z Jelenia podawane z sosem musztardowym*  
(Venison loin Carpaccio served with mustard sauce)

26 zł



## ZUPY

### Soups

Wyśmienity rosół z bązanta podawany z domowym makaronem  
(Delicious pheasant broth served with home-made pasta)

15 zł

Zupa Myśliwska podana z mięsem z dziczyzny, papryką  
i specjałami lasu

(Hunter's soup served with game meat, peppers and forest specialities)

16 zł

Prawdziwy żurek na domowym zakwasie podany z kiełbasą białą,  
boczkiem i jajkiem, serwowany w chlebie

(Sour rye soup cooked on the home-made sourdough with white sausage,  
bacon and egg, served in bread)

14 zł

Czernina z szarymi kluskami Babci Oli

(Traditional Polish Duck Blood Soup with Grandma Ola's grey noodles)

16 zł

Prawdziwy barszcz ukraiński

(True Ukrainian Beetroot soup)

14 zł

Stara słowiańska zupa Solanka z różnymi rodzajami mięs, ogórkiem  
kiszonym, oliwkami i cytryną

(Old Slavic soup Solyanka with assorted meats, pickles, olives and lemon)

12 zł



## SALATKI Salads

*Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, grzankami  
czosnkowymi i parmezanem*  
(Cesar salad with grilled chicken, garlic croutons and parmesan cheese)  
24 zł

*Sałatka Grecka*  
(Greek salad)  
15 zł

*Wykwintna sałatka z melonem oraz szynki parmeńskiej  
podawana w asyście sałat*  
(Delicious Melon and Parma ham salad accompanied  
with lettuce leaves)  
22 zł



## DANIA GŁÓWNE Z DZICZYZNY

### Venison main courses

*Stek z jelenia podany na rozgrzanym kamieniu w towarzystwie  
zasmażanych ziemniaków oraz świeżej sałatki*

*(Deer steak served on a heated stone with fried potatoes  
and fresh salad)*

*75 zł*

*Stek z sarny podany na rozgrzanym kamieniu w towarzystwie  
zasmażanych ziemniaków oraz świeżej sałatki*

*(Roe deer steak served on a heated stone with fried potatoes  
and fresh salad)*

*75 zł*

*Ragout z sarny podane z borówkami i domowymi kluskami  
oraz świeżą sałatką*

*(Roe deer ragout served with bilberries, home-made noodles  
and fresh salad)*

*49 zł*

*Tradycyjny panierowany kotlet schabowy z dzika podany  
z ziemniakami oraz świeżą sałatką*

*(Traditional breaded boar chop served with potatoes and fresh salad)*

*35 zł*

*Schab z dzika podany w ziołach z sosem śmietanowym,  
puree ziemniaczanym oraz świeżą sałatką*  
*(Boar chop served in herbs with cream sauce, potato puree and fresh salad)*  
53 zł

*Pieczone żeberka z dzika podane w asyście kaszy gryczanej oraz buraczków*  
*(Roast boar ribs served with buckwheat and beetroots)*  
42 zł

*Zraz z jelenia zwijany z ogórkiem i boczkiem podany z kaszą gryczaną  
oraz buraczkami*  
*(Venison collop rolled with gherkin and bacon served with buckwheat  
and beetroot)*  
38 zł



## DANIA STAROPOLSKIE

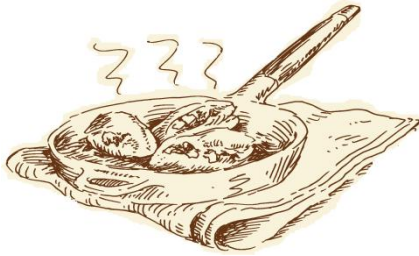
### Old Polish dishes

*Golonka po Bawarsku z warzywami podawana z ziemniakami  
oraz zasmażaną kapustą z grzybami*  
(Bavarian knuckle of pork with vegetables served with potatoes  
and fried cabbage with mushrooms)  
7 zł / 100 g

*Pierś z kurczaka z sosem kurkowym podana z zasmażanymi  
ziemniakami oraz świeżą sałatką*  
(Chicken breast with mushroom sauce served with fried potatoes  
and fresh salad)  
38 zł

*Kaczka zapiekana z jabłkami i żurawiną na chrupiąco podana z pyzami*  
(Crispy roast duck with apples and cranberry served with noodles)  
52 zł

*Steak wołowy po staropolsku podawany z wiejskimi frytkami  
i świeżą sałatką*  
(Old Polish Beef Steak served with rural potatoes and fresh salad)  
59 zł



## DANIA UKRAIŃSKIE Ukrainian dishes

Tradycyjne ręcznie lepione pierożki podawane ze skvarkami, śmietaną lub rosółem  
(Traditional home made dumplings served with pork rind, sour cream  
or broth)

*Pelmieni wiejskie z mięsem wieprzowo-wołowym*  
(Rural Pelmeni with beef and pork)  
26 zł

*Wareniki z wędzonym boczkiem, jajkiem i złotą cebulką*  
(Varenyky with a smoked bacon, egg and gold onion)  
24 zł

*Wareniki z białym serem, cebulą oraz ziemniakami*  
(Varenyky with cottage cheese, onions and potatoes)  
21 zł

*Wareniki z grzybami i kapustą*  
(Varenyky with mushrooms and cabbage)  
21 zł

*Gołąbki po ukraińsku z mięsem wieprzowo-wołowym, ryżem,  
cebulą i śmietaną*  
(Ukrainian Stuffed Cabbage-rolls with pork, beef, rice,  
onion and sour cream)  
27 zł

*Ukraiński garnek z wołowiną, wędzonym boczkiem, papryką  
oraz ziemniakami*  
(Ukrainian jug with meat, smoked bacon, paprika and potatoes)  
34 zł



## *NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE*

*For special order*

*Wyśmienity comber z sarny z sosem borówkowym z dodatkiem szarych klusek oraz duszonych jabłek - na specjalne zamówienie*

*(Delicious saddle of roe deer with a bilberry sauce, grey noodles and stewed apples - made for special order)*

*105 zł*

*Comber z sarny na żubrówce przygotowany w sekretnej marynacie Szefa Kuchni podany z kopytkami oraz buraczkami - na specjalne zamówienie.*

*(Saddle of roe deer with Bison Grass Vodka cooked in Chef's secret marinade served with dumplings and beetroots -made for special order)*

*105 zł*



## RYBY

### Fish

*Łosoś na szpinaku z prażonymi migdałami podany ze świeżą sałatką*  
(*Salmon with spinach and toasted almonds served with fresh salad*)

32 zł

*Specjalność Szefa Kuchni Pstrąg pieczony z masłem i pietruszką podany*  
*w towarzystwie sałat i cytrynki*

(*Chef's speciality Roast Trout with butter and parsley served*  
*with lettuce and lemon*)

44 zł

*Dorsz pod Jabłonią serwowany ze świeżą sałatką*  
(*Cod under the Apple tree served with fresh salad*)

42 zł



## DESSERTS

### Desserts

*Płonąca szarlotka na ciepło podawana z lodami oraz śmietaną*  
*(Burning apple pie served with ice cream and sour cream)*

16 zł

*Fondant czekoladowy*  
*Molten chocolate cake*

15 zł

*Szaleństwo bezowe z leśnymi owocami*  
*(Meringue madness with forest fruits)*

14 zł

*Deser lodowy z wariacją owoców*  
*(Ice cream dessert with variation of fruits)*

14 zł



*KAWY ORAZ  
HERBATY  
Coffee and tea*



*Espresso  
8 zł*

*Espresso macchiato  
8 zł*

*Americano  
8 zł*

*Cappuccino  
9 zł*

*Latte  
10 zł*

*Latte macchiato  
10 zł*

*Latte macchiato z syropem  
Latte macchiato with syrup  
12 zł*

*Gorąca czekolada  
Hot chocolate  
10 zł*

*Herbata  
Tea  
6 zł*

# NAPOJE

## Beverages

**Kropla**  
Beskidu

Woda gazowana / niegazowana 0,25 l  
Still and Sparkling Water  
4 zł

**Coca-Cola** **Coca-Cola**  
**zero**

Coca Cola / Coca Cola zero 0,25 l  
5 zł

**Fanta** **Sprite** **Kinley**

Fanta / Sprite / Tonic 0,25 l  
5 zł

**NESTEA**

Nestea Cytrynowa / Brzoskwiniowa  
Nestea lemon / peach  
5 zł

**Cappy**

Soki Cappy  
Cappy juices  
5 zł



Soki świeżo wyciskane  
Freshly squeezed juices  
10 zł

**Perlage**

Woda Classique / Perlage 0,3 l  
Water Classique / Perlage 0,3 l  
4 zł

**Perlage**

Woda Classique / Perlage 0,7 l  
Water Classique / Perlage 0,7 l  
8 zł