

Hello Summer

KREM Z POMIDORÓW, 27 PLN

CREAM OF TOMATOES

Z grzanką czosnkową

With garlic toast

TUŃCZYK W PIEPRZU, 70 PLN

PEPPER-CRUSTED TUNA

Podany z sałatką i sosem musztardowo-cytrynowym

Served with salad and mustard and lemon sauce

MIELONY KOTLET Z INDYKA,

NADZIEWANY MOZZARELLĄ , 60 PLN

GROUND TURKEY CUTLET

STUFFED WITH MOZZARELLA

Podany z sosem kurkowym i rozmarynowymi

ziemniaczkami

Served with chanterelle sauce and rosemary potatoes

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

Z MAKARONEM RYŻOWYM I WARZYWAMI, 60 PLN

PORK TENDERLOIN,

WITH RICE NOODLES AND VEGETABLES

W azjatyckim stylu

Asian style

LETNIA BEZA Z KREMEM I OWOCAMI, 30 PLN

MERINGUE WITH CREAM AND FRUIT

Z kremem, musem cytrynowym i owocami

With cream, lemon mousse and fruit



PRZYSTAWKI/STARTERS

TATAR WOŁOWY, 58 PLN

BEEF TARTARE

Wołowina, cebula, marynowane pieczarki, ogórek konserwowy,
jajko przepiórcze, pieczywo, masło, sos pesto
Beef, onion, pickled champignons, pickled cucumber,
quail egg, bread, butter, pesto sauce

NEW! CARPACCIO WOŁOWE, 58 PLN

BEEF CARPACCIO

Z kaparami i parmezanem, podane na rukoli
With capers and parmesan cheese, served on arugula

TATAR Z ŁOSOSIA, 55 PLN

SALMON TARTARE

Łosoś, awokado, oliwki, cytryna, pieczywo, masło
Salmon, awokado, olives, lemon, bread, butter

DESKA SERÓW DLA 2 OSÓB, 85 PLN

CHEESE BOARD FOR 2

Podana z pieczywem, oliwkami i winogronem
With bread, olives and grape

ZUPY/SOUPS

SOLANKA ZE ŚMIETANĄ, 30 PLN

MEAT SOUP „SOLANKA” WITH CREAM

Przygotowana według tradycyjnego przepisu
Prepared according to a traditional recipe

ZUPA SZEFA KUCHNI, 30 PLN

CHEF'S SOUP

Room service 20 PLN
Service is not included





DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

STEK WOŁOWY, 105 PLN

BEEF STEAK

Stek wołowy, smażone ziemniaki, sos, sałatka
Beef steak, fried potatoes, sauce, salad

BURGER WOŁOWY, 49 PLN

BEEF BURGER

Bułka, sałata, grillowana wołowina, cebula czerwona, ogórek kiszony, pomidor,
sos barbecue, sos czosnkowy, ser cheddar
Bread roll, lettuce leaf, grilled beef, red onion, pickled cucumber,
tomato, barbecue sauce, garlic sauce, cheddar cheese

ŁOSOŚ Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI, 62 PLN

SALMON WITH GRILLED VEGETABLES

ZAPIEKANY CAMEMBERT, 35 PLN

BAKED CAMEMBERT

Z karmelizowaną czerwoną cebulą, rukolą i pomidorkami
With caramelized red onion, arugula and tomatoes

PIEROGI, 35 PLN

DUMPLINGS

- ukraińskie ze skwarkami

ukrainian with crackling

- ze szpinakiem i serkiem

with spinach and cottage cheese filling



Room service 20 PLN
Service is not included



SALATKI/SALADS

SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, 45 PLN

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Sałata rzymska, grillowany kurczak, jajko przepiórcze, parmezan, pomidorki koktajlowe
Roman salad, grilled chicken, quail egg, parmesan, cherry tomatoes

NEW! SALATKA GRECKA, 38 PLN

GREEK SALAD

Z oliwkami, serem feta, cebulą, pomidorem i papryką
With olives, feta cheese, onion, tomato and peppers

MAKARONY/PASTA

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, 55 PLN

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

Tagliatelle, krewetki, sos śmietanowy, pomidor, czosnek
Tagliatelle, shrimps, cream sauce, tomato, garlic

NEW! MAKARON Z PESTO Z CZOSNKU NIEDZWIEDZIEGO, ORZESZKAMI PINI

I PARMEZANEM, 45 PLN

PASTA WITH WILD GARLIC PESTO, PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE

Room service 20 PLN
Service is not included





DESERY/DESSERTS

DESER SZEFA KUCHNI, 30 PLN
CHEF'S DESSERT

LODY, 30 PLN

ICE CREAM

Podane z bitą śmietaną i owocami
With whipped cream and fruits

NAPOLEON, 30 PLN

Ciasto francuskie z kremem patissiere
French pastry with creme patissiere

MENU DLA DZIECI

KIDS MENU

NUGGETSY Z FRYTKAMI ORAZ KETCHUPEM, 30 PLN

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES

Ulubione danie naszych Małych Gości
Favorite dish of our little guests

NALEŚNIKI Z GAŁKĄ LODÓW I OWOCAMI, 25 PLN

PANCAKES WITH A SCOOP OF ICE CREAM AND FRUIT



Room service 20 PLN
Service is not included