

MENU WEEKEND

Przystawki

Starters

<i>Focaccia</i> <i>Focaccia</i>	4,00
<i>Tapenada z czarnych oliwek</i> <i>Black olive tapenade</i>	4,00

Zupy

Soups

<i>Orzeźwiający chłodnik litewski</i>	12,00
<i>Refreshing Lithuanian cold soup</i>	
<i>Krem szparagowy z kawałkami szparagów i grzanką ziołową</i>	12,00
<i>Asparagus cream with pieces of asparagus and herb toast</i>	
<i>Staropolski żurek z białą kielbasą i chrzanem podany w chlebie</i>	16,00
<i>Old Polish zhur with white sausage and horseradish, served in bread</i>	
<i>Zupa dnia</i>	10,00
<i>Soup of the day</i>	

Pasty

Pasta

<i>Tagliatelle, kremowy losoś , szparagi</i>	30,00
<i>Tagliatelle, cream salmon, asparagus</i>	
<i>Tagliatelle, grillowany kurczak, ziołowe pesto</i>	28,00
<i>Tagliatelle, grilled chicken, herb pesto</i>	
<i>Spaghetti, sos bolognese, parmezan</i>	20,00
<i>Spaghetti, bolognese sauce, parmesan</i>	

Dania mięsne

Meat dishes

<i>Stek wołowy, ziemniaki opiekane, włoska caponatta, sos rozmarynowy</i>	54,00
<i>Beef steak, baked potatoes, Italian caponatta, corn polenta, rosemary sauce</i>	
<i>Kotlet schabowy, kapusta zasmażana z kminkiem, ziemniaki puree, masło</i>	26,00
<i>Pork chop, fried cabbage with cumin, puree, butter</i>	
<i>Roladka drobiowa, zielone szparagi, mix sałat, młode ziemniaki</i>	30,00
<i>Chicken roulade, green asparagus, lettuce mix, young potatoes</i>	
<i>Polędwiczka wieprzowa, sos gorgonzola, młode warzywa, ryż szafranowy</i>	30,00
<i>Pork sirloin, gorgonzola sauce, young vegetables, rice safflower</i>	
<i>Burger wołowy, bułka pszenna, salata, pomidor, ogórek, frytki stekowe, sos tex mex</i>	30,00
<i>Beef burger, a wheat roll, lettuce, tomato, pickle, chips, tex mex sauce</i>	

MENU WEEKEND

Ryby

Fish

<i>Filet z łososia, warzywne tagiatelle, ryż biały, sos pomarańczowy</i>	36,00
<i>Salmon fillet, vegetable tagiatelle, white rice, orange sauce</i>	
<i>Polędwiczka z dorsza, cukinia, fasola szparagowa, tłuczone ziemniaki</i>	34,00
<i>Sirloin of cod, zucchini, green beans, mashed potatoes</i>	

Sałatki

Salad

<i>Cezar- sałata rzymska, kurczak grillowany, pieczone crutony, dresing parmezanowy</i>	24,00
<i>Caesar salad – romaine lettuce, grilled chicken, baked croutons, parmesan dressing</i>	
<i>Mix młodych sałat, pieczona wołowina, pinoie, dresing balsamiczny</i>	26,00
<i>Young lettuce mix, roast beef, pine nuts, balsamic dressing</i>	
<i>Sałatka grecka</i>	24,00
<i>Greek salad</i>	

Desery

Desserts

<i>Czekoladowy fondant, konfitura wiśniowa, sos baleys</i>	18,00
<i>Chocolate fondant, cherry preserve, baleys sauce</i>	
<i>Domowy sernik z brzoskwiniami, bita śmietana, polewa czekoladowa</i>	14,00
<i>Homemade cheesecake with peaches, whipped cream, chocolate sauce</i>	
<i>Lody Carte D'or, owoce, bita śmietana, sos czekoladowy</i>	14,00
<i>Carte D'or ice cream, fruits, whipped cream, chocolate sauce</i>	

Napoje i alkohole – zapytaj obsługę

Drinks and alcohols – ask service