

MAIN MENU/MENU GŁÓWNE

APPETIZERS/ PRZYSTAWKI

Beef tartar with sardine (E, O, G) **125 nok**
Tatar wołowy z sardynką (J, C, G)

SOUPS/ ZUPY

Sour rye soup with egg and sausage (E, G, O, L) **95 nok**
Żurek z białą kielbasą i jajkiem (J, G, C, L)

Chicken broth (G, O, Gr) **85 nok**
Rosół (G, L, Cz)

MAIN DISHES/ GŁÓWNE DANIA

Pork schnitzel, spring potatoes, fried spring cabbage (L, G, O, E, Gr) **185 nok**
Kotlet schabowy, młode ziemniaczki, zasmażana młoda kapusta (G, J, C, L, Cz)

Chicken roulade with feta cheese and spinach, cucumber salad, potato puree (G, L, E, O) **189 nok**
Roladka z kurczaka z serem feta i szpinakiem, mizeria, puree ziemniaczane (G, J, L, C)

Bavarian roasted pork knuckle(700g), fried sauerkraut, horseradish, mustard dijon, potato puree (G, O, L, Gr) **239 nok**
Golonko (700g) po bawarsku, zasmażana kiszona kapusta, chrzan, puree ziemniaczane (G, C, L, Cz)

DUMPLINGS/ PIEROGI

Ruskie (filled with potatoes and cottage cheese) (G, L, O) **129 nok**
Ruskie (G, L, C)

With meat (G, O, L) **139 nok**
Z mięsem (G, C, L)

DESERY

Cheesecake (L, E, Ci) **60 nok**
Sernik (J, L, Cs)

Apple pie with vanillia ice cream (G, E, L) **65 nok**
Szarlotka z lodami waniliowymi (G, J, L)

Milk shake (L, E, N) **59 nok**