



kurki smažone



PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR WOŁOWY

57 PLN

*/ siekana polędwica wołowa / ogórek kiszony / ogórek konserwowy /
/ kurka marynowana / cebula / natka pietruszki /
/ patison / kalarepa / żółtko / pieczywo /*

BEEF TARTARE

*/ chopped beef tenderloin / fermented cucumber / pickled cucumber /
/ pickled chanterelle / onion / parsley /
/ pattypan squash / kohlrabi / egg yolk / wholemeal bread /*

KREWETKI NA MAŚLE

44 PLN

*/ krewetki / wino białe / masło / pomidory koktajlowe /
/ natka pietruszki / pieczywo /*

BUTTER-SAUTÉED SHRIMP

*/ shrimp / white wine / butter / cherry tomatoes /
/ parsley / wholemeal bread /*

KURKI SMAŻONE

43 PLN

*/ kurka świeża / por / szalotka / czosnek / wino białe /
/ śmietana / pieczywo /*

FRIED CHANTERELLE

*/ fresh chanterelles / shallot / garlic /
/ cream / wine and leek sauce / wholemeal bread /*

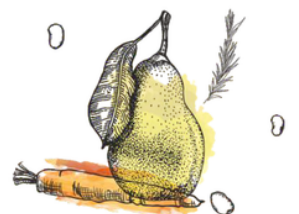
PYRA Z GZIKIEM

29 PLN

/ ziemniak / twaróg / rzodkiewka / szczypior / koper /

POTATO WITH COTTAGE CHEESE

/ radish / chives / dill / SPECIAL OF REGION /



chlodnik litewski



ZUPY

SOUPS



KURKOWA

26 PLN

*/ wywar warzywny / kurki świeże / bób świeży / groszek /
/ cebula / czosnek /*

CHANTERELLE SOUP

*/ vegetable stock / fresh chanterelles / fresh fava beans / peas /
/ onion / garlic /*

SZCZAWIOWA

25 PLN

*/ puree ziemniaczane / kwaśna śmietana /
/ jajka przepiórcze / boczec / oliwa szczypiorkowa /*

SORREL SOUP

*/ mashed potatoes / sour cream /
/ quail eggs / bacon / chive oil /*

CHŁODNIK LITEWSKI

23 PLN

*/ maślanka / jogurt naturalny / buraki gotowane /
/ ogórek zielony / rzodkiewka / szczypior / koper / czosnek / jajko /*

LITHUANIAN COLD BEET SOUP

*/ buttermilk / plain yogurt / boiled beets /
/ cucumber / radish / chives / dill / garlic / egg /*

ZUPA DNIA

17 PLN

/ zapytaj obsługę / dostępna od poniedziałku do piątku /

SOUP OF THE DAY

/ ask the staff / from Monday to Friday /



cezar z kurczakiem

NA ZIELONO

SALADS

Z KOZIM SEREM

49 PLN

*/ lollo rosso / lollo bianco / rukola / kozi ser pleśniowy / gruszka /
/ truskawki / jabłko / orzech nerkowca / sos winegret /*

GOAT CHEESE SALAD

*/ lollo rosso / lollo bianco / arugula / goat cheese / pear /
/ strawberries / apple / cashew nut / vinaigrette dressing /*

TOFU

45 PLN

*/ lollo rosso / lollo bianco / rukola / tofu / gruszka /
/ truskawki / jabłko / orzech nerkowca / sos winegret /*

TOFU SALAD

*/ lollo rosso / lollo bianco / arugula / tofu / pear /
/ strawberries / apple / cashew nut / vinaigrette dressing /*

CEZAR

44 PLN

*/ sałata rzymska / kurczak / pomidory koktajlowe /
/ grzanki / sos cezar /*

CAESAR SALAD

*/ romaine lettuce / chicken / cherry tomatoes /
/ croutons / Caesar dressing /*



poliki wieprzowe



A photograph of a dish called 'comber z królika' (rabbit comber). The dish is served on a white plate and features gnocchi, three whole carrots, green peas, and a piece of rabbit meat covered in a creamy sauce. It is garnished with fresh herbs and nasturtium leaves. In the background, there is a red bell pepper, yellow flowers, and other fresh vegetables on a wooden surface.

comber z królika

DANIA GŁÓWNE



MAIN COURSES

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 139 PLN

/ frytki stekowe / marchew z nacią / bób / groszek / dziki brokuł /
/ sos bearneseński /

BEEF TENDERLOIN STEAK

/ steak fries / bunched carrots / fava beans / peas / wild broccoli /
/ Béarnaise sauce /

UDKO Z KACZKI 75 PLN

/ pyzy / puree z jabłka / modra kapusta /
/ sos pieczeniowy /

DUCK

/ potato dumplings / apple purée / red cabbage /
/ roast gravy /

COMBER Z KRÓLIKA 69 PLN

/ kopytka / marchew z nacią / groszek / sos winno estragonowy /

RABBIT DISH

/ potato dumplings / carrot with tops / peas / tarragon-wine sauce /

SCHAB Z KOŚCIĄ 59 PLN

/ panco / ziemniaki puree / koper / mizeria /

PORK CHOP WITH BONE

/ panko / mashed potatoes / dill / cucumber salad /

DANIA GŁÓWNE



MAIN COURSES

BURGER WOŁOWY

59 PLN

*/ sałata rzymska / pomidor / karmelizowana czerwona cebula /
/ cheddar / ogórek konserwowy / bekon /
/ majonez szczypiorkowy / frytki stekowe /*

BEEF BURGER

*/ romaine lettuce / tomato / caramelized red onion /
/ cheddar / pickled cucumber / plum BBQ / steak fries /*

KURCZAK KUKURYDZIANY SUPREME

59 PLN

*/ puree z batatów / krokiety z pastą z bobu /
/ zielona fasolka szparagowa / pomidory koktajlowe /*

CORN CHICKEN SUPREME

*/ sweet potato puree / croquettes with broad bean paste / green beans /
/ cherry tomatoes /*

MAKRELA Z PIECA

56 PLN

*/ puree ziemniaczane / zsiadłe mleko / koper /
/ salsa pomidorowo - ogórkowa /*

OVEN-BAKED MACKEREL

*/ mashed potatoes / sour milk / dill /
/ tomato and cucumber salsa /*

POLIKI WIEPRZOWE

54 PLN

/ czerwone wino / babka ziemniaczana / mix sałat / vinegret /

PORK CHEEKS

/ red wine / potato cake / mixed salad / vinaigrette /

burger wołowy



makrela z pieca



tagliatelle sepia



Z MĄKI

FROM FLAVOUR



TAGLIATELLE SEPIA

59 PLN

*/ łosoś / cebula biała / czosnek / kapary /
/ natka pietruszki / wino białe / pomidory /
/ masło / cytryna /*

TAGLIATELLE SEPIA

*/ salmon / white onion / garlic / capers /
/ parsley / white wine / tomatoes /
/ butter / lemon /*

PIEROGI Z KACZKI (5 SZT.)

49 PLN

/ cebula karmelizowana / sos pieczeniowy /

DUCK DUMPLINGS (5 PCS.)

/ caramelized onion / roast gravy /

MAKARON LINGUINE

46 PLN

*/ kurczak filet / szalotka / czosnek / pomidory koktajlowe /
/ cukinia / szpinak / wino białe / masło / grana padano /*

LINGUINE

*/ chicken fillet / shallot / garlic / cherry tomatoes /
/ zucchini / spinach / white wine / butter / grana padano /*

KOPYTKA

35 PLN

/ bób / świeża kurka / masło / grana padano / szczypiorek /

DUMPLINGS

/ broad beans / fresh chanterelle / butter / grana padano / chives /



DANIA DZIECIĘCE

KIDS' MENU



KRÓLOWA W CZERWIENI

20 PLN

/ krem pomidorowy /

THE QUEEN IN RED

/ tomato cream /

ZAKRĘCONE KURKI

26 PLN

/ kurczaki w panko / frytki / domowa surówka /

TWISTED COCKS

/ chicken in breadcrumbs / fries / homemade coleslaw /

SPAGHETTI

23 PLN

/ spaghetti / sos boloński /

SPAGHETTI

/ spaghetti / bolognese sauce /

ZIEMNIACZNE PATYCZKI

12 PLN

/ frytki /

POTATO STICKS

/ fries /

malinowa chmurka



DESSERTS

TRUSKAWKI Z MAŚLANKĄ

29 PLN

*/ ptysie / bita śmietana / pianka truskawkowa /
/ puree truskawkowe / lody z maślanki /*

STRAWBERRIES WITH BUTTERMILK

*/ cream puffs / whipped cream / strawberry mousse /
/ strawberry puree / buttermilk ice cream /*

MALINOWA CHMURKA

25 PLN

/ beza / mascarpone / maliny / galaretka /

RASPBERRY CLOUD

/ meringue / mascarpone / raspberries / jelly /

CIASTO DNIA

16 PLN

/ zapytaj obsługę /

CAKE OF THE DAY

/ ask the staff /

KULKA LODÓW

6 PLN

/ o smak zapytaj obsługę /

SCOOP

/ ask the staff about the flavor /



herbata mrożona



K O K T A J L E

COCTAILS



ZIELONA ENERGIA

25 PLN

/ szpinak / kiwi / banan / sok pomarańczowy /

GREEN ENERGY

Freshly squeezed orange juice 250 ml

BANANOWO - OWOCOWY

25 PLN

/ banan / owoce leśne / mleko /

BANANA FRUIT

/ banana / forest fruits / milk /

DETOX

25 PLN

/ zielony ogórek / jabłko / szpinak / woda /

DETOX

/ green cucumber / apple / spinach / water /

limoncello



S O K I

J U I C E S

P O M A R A Ń C Z A

2 2 P L N

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 250 ml

O R A N G E

Freshly squeezed orange juice 250 ml

G R E J P F R U T

2 2 P L N

Świeżo wyciskany sok z grejpfruta 250 ml

G R A P E F R U I T

Freshly squeezed grapefruit juice 250 ml

M I X P O M A R A Ń C Z A - G R E J P F R U T 2 2 P L N

Świeżo wyciskany sok z grejpfruta 250 ml

O R A N G E - G R A P E F R U I T

Freshly squeezed grapefruit juice 250 ml





NAPOJE

GORĄCE

HOT DRINKS

Americano	10 PLN
American	
Kawa z mlekiem	11 PLN
Coffee with milk	
Espresso	10 PLN
Espresso	
Espresso doppio	14 PLN
Double espresso	
Cappuccino	15 PLN
Cappuccino	
Coffee latte	15 PLN
Coffee latte	
Herbata PIAG	16 PLN
PIAG Tea	



karmelowa kawa mrożona



NAPOJE



SEZONOWE

SEASONAL DRINKS

LEMONIADA BRZOSKWINIOWA

15 PLN

PEACH LEMONADE

LEMONIADA OWOCE LEŚNE

15 PLN

FOREST FRUIT LEMONADE

HERBATA MROŻONA OWOCOWA

18 PLN

FRUIT ICED TEA

HERBATA ROOIBOS Z OWOCAMI

18 PLN

ROOIBOS TEA WITH FRUIT

KARMELOWA KAWA MROŻONA

25 PLN

CARAMEL ICED COFFEE



bellini

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA OSTROMECKO 0,3 L 8 PLN

OSTROMECKO WATER 0.3 L

WODA OSTROMECKO 0,7 L 15 PLN

OSTROMECKO WATER 0.7 L

SOK TOMA 0,2 L 10 PLN

/ POMARAŃCZA / JABŁKO /
/ PORZECZKA / POMIDOR /

SOK TOMA 0.2 L

/ ORANGE / APPLE /
/ CURRANT / TOMATO /

NAPOJE GAZOWANE 0,2 L 10 PLN

/ PEPSI / PEPSI ZERO / 7UP /
/ MIRINDA / SCHWEPPES /

CARBONATED DRINKS 0.2 L

/ PEPSI / PEPSI ZERO / 7UP /
/ MIRINDA / SCHWEPPES /



DRINKI

ALCOHOL COCKTAILS

TRUSKAWKOWA CAIPIROSKA 25 PLN

/ WÓDKA / MUS TRUSKAWKOWY /

/ SOK Z LIMONKI /

LIMONCELLO SPRITZ 25 PLN

/ PROSECCO / LIMONCELLO /

/ WODA GAZOWANA / CYTRYNA /

APEROL SPRITZ 25 PLN

/ PROSECCO / APEROL / WODA GAZOWANA /

/ POMARAŃCZA /

WHISKY SOUR 25 PLN

/ WHISKY / SYROP CUKROWY /

/ ZAPRAWKA CYTRYNOWA /

MOHITO 25 PLN

/ BACARDI / SYROP CUKROWY /

/ WODA GAZOWANA / CYTRYNA / MIĘTA /

BELLINI 25 PLN

/ PROSECCO / SYROP BRZOSKWINIOWY /

/ WIŚNIA KANDYZOWANA /

LIMONCELLO SPRITZ BEZALKOHOLOWY 25 PLN

/ PROSECCO BEZALKOHOLOWE / SYROP CYTRYNOWY /

/ WODA GAZOWANA / CYTRYNA /

APEROL BEZALKOHOLOWY 25 PLN

/ PROSECCO BEZALKOLOWE / APEROL BEZALKOHOLOWY /

/ WODA GAZOWANA / POMARAŃCZA /

PIWO

BEER

Piwo Książęce 500 ml	15 PLN
/ ciemne / pszeniczne / pszeniczne 0% /	
Lech Pils Keg 300 ml	12 PLN
Lech Pils Keg 500 ml	16 PLN
Lech Premium 500 ml	15 PLN
Lech Free 300 ml	12 PLN
Tyskie 500 ml	14 PLN
Piwo craftowe GZUB sezonowe	19 PLN
Piwo craftowe GZUB 500 ml	18 PLN

W Ó D K A

VODKA

Wyborowa 0,04 l	14 PLN
Bocian 0,04 l	15 PLN
Finlandia 0,04 l	16 PLN
Wyborowa 0,5 l	110 PLN
Wyborowa 0,7 l	140 PLN
Bocian 0,7 l	160 PLN
Finlandia 0,7 l	180 PLN

W H I S K Y

WHISKY

Ballantines 0,04 l	15 PLN
Jack Daniel's 0,04 l	20 PLN
Bulleit Bourbon 0,04 l	22 PLN
Chivas Regal 12 yo 0,04 l	24 PLN
Singleton 0,04 l	26 PLN
Glenfiddich 0,04 l	28 PLN
Martel 0,04 l	28 PLN
Artberg 0,04 l	31 PLN
Ballantines 0,7 l	180 PLN
Jack Daniel's 0,7 l	270 PLN
Chivas Regal 12 yo 0,7 l	310 PLN

ALKOHOLE

TEQUILA

Tequila Sierra 40 ml	16 PLN
----------------------	--------

Tequila Sierra 700 ml	260 PLN
-----------------------	---------

GIN

Gin Lubuski 40 ml	12 PLN
-------------------	--------

Beefater 40 ml	14 PLN
----------------	--------

ALKOHOLE

RUM

Bacardi Black 40 ml	16 PLN
Bacardi superior 40 ml	16 PLN

LIKIERY

Cointreau 20 ml	7 PLN
Cointreau 40 ml	12 PLN
Malibu 40 ml	12 PLN
Limoncello 40 ml	15 PLN
Campari 40 ml	15 PLN
Kahlua 40 ml	16 PLN

