

Zimne Przystawki / Cold Appetizers

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami 100g/50g.....35 zł
(polędwica wołowa, kapary, cebula czerwona, papryka, ser długo dojrzewający, sos salatkowy)

Carpaccio of tenderloin with capers
(sirloin beef, capers, red onion, pepper, long ripening cheese, salad sauce)

Tatar z polędwicy wołowej 100g/50g.....35zł
(polędwica wołowa, papryka czerwona, cebula czerwona, anchois, pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, kapary)

Beef sirloin tartare
(sirloin beef, red pepper, red onion, anchovies, marinated mushrooms, pickles, capers)

Tatar z łososia norweskiego 100g/50g.....30 zł
(łosoś, papryka, cebula czerwona, kapary, krem balsamiczny, wino, oliwa)

Steak tartare of Norwegian salmon
(salmon, pepper, red onion, capers, balsamic cream, wine, olive oil)

Szaszłyki z szynki szwarcwaldzkiej

z mozzarellą i suszonymi pomidorami 4 szt.....30 zł

Black forestham shashliks served with mozzarella cheese and dried tomatoes

Śledź po węgiersku 100g.....11 zł
(śledź marynowany w oleju, koncentrat pomidorowy, cebula)

Hungarian Herring
(oil pickled herring, tomato puree, onion)

Ciepłe Przystawki / Warm Appetizers

Wątróbki drobiowe duszone w śmietance ze śliwkami 250g.....18 zł

(wątróbka drobiowa, śmietanka, wiśniówka, śliwka suszona)

Paultry livers stewed in cream with plums

(poultry livers, cherry vodka, cream, dried plum)

Panierowany ser mozzarella na bukicie sałat z sosem czosnkowym 300g.....18 zł

Breaded mozzarella cheese served on mixed lettuce with garlic sauce

Filety z indyka z rusztu z warzywami 250g.....25 zł

(filet z indyka, marchew, cukinia, ser gorgonzola, pomidor, cebula, śmietanka)

Turkey fillets grilled with vegetables

(turkey fillets, carrots, zucchini, gorgonzola, tomato, onion, cream)

Krewetki w cieście piwnym 10 szt.....41zł

Shrimps in beer batter

Salatki / Salads

Salatka Marcato 120g/210 g.....27 zł

(mix salat, polędwiczka wieprzowa, pomidorki koktajlowe, ser mozzarella, czerwona cebula, oliwki czarne, sos miodowo-musztardowy)

Marcato salad

(lettuce mix, pork tenderloins, cocktail tomatoes, mozzarella cheese, red onion, black olives, honey and mustard sauce)

Salatka włoska z wędzonym łososiem 400 g.....28 zł

(fasolka szparagowa, fasolka czerwona, pomidor, pomidory suszone, cebula czerwona, oliwki zielone i czarne, ser mozzarella, łosoś wędzony, sos салатkowy)

Italian salad with smoked salmon

(haricot bean, red bean, tomato, dried tomatoes, red onion, green and black olives, mozzarella cheese, smoked salmon, salad sauce)

Salatka z brokuł z suszonymi pomidorami i chipsami z boczku..... 420 g.....23 zł

(brokuły, pomidory suszone, jajko, boczek wędzony, pestki dyni, sos balsamiczny)

Salad from broccoli with dried tomatoes and smoked bacon chips

(broccoli, dried tomatoes, egg, smoked bacon, pumpkin stones, balm sauce)

Kolorowy mix salat z grillowanymi krewetkami 100g/80 g.....40 zł

(mix salat, krewetki, sos салатkowy, orzechy nerkowca, sos салатkowy)

Coloured lettuce mix with grilled shrimps

(Trout fillet served with chanterelles and almond flakes)

Salatka Cezar120g/210g.....22 zł

(salata lodowa, filet z kurczaka, grzanki, ser długodojrzewający, pomidorki koktajlowe, sos czosnkowy)

Caesar salad

(iceberg lettuce, chicken breast, croutons, long ripening cheese, cherry tomatoes, garlic sauce)

Salatka g r e c k a330g.....20 zł

(salata, pomidor, papryka, ogórek, cebula czerwona, ser салатkowy, oliwki zielone i czarne, sos grecki)

Greek salad

(lettuce, tomato, pepper, cucumber, red onion, salad cheese, green and black olives, greek sauce)

Salatka z filecików kurczaka i warzyw na sosie curry 130/250 g.....25 zł

(fileciki z kurczaka, mix salat, papryka, cebula, sos curry)

Salad from chicken fillet and vegetables in curry sauce

(chicken fillets, lettuce mix, pepper, onion, curry sauce)

Zupy / Soups

250 ml

Zupa z leśnych grzybów.....18 zł
Soup from forest mushrooms

Węgierska zupa z wołowiną i warzywami.....20 zł
Hungarian soup with beef and vegetables

Krem ze szpinaku z chipsem z szynki szwarcwaldzkiej paluszkami serowymi.....16zł
Spinach cream with blackforest ham crisp and cheese breadstick

Krem z dyni ze skwarkami z wędzonego boczku.....17zł
Pumpkin cream soup with bits of fried smoked bacon

Krem cebulowy z serowymi grzankami.....15zł
Strained onion soup with cheese toasts

Barszcz czerwony z pasztecikiem.....18zł
Beetroot soup with patty

Makarony / Pastas

600 g

Tagliatelle z indykiem i szpinakiem.....30 zł

(filet z indyka, pomidor, czosnek, cebula, papryka ostra, szpinak, śmietanka)

Tagliatelle with turkey and spinach

(turkey filets, tomato, garlic, onion, hot pepper, spinach, cream)

Tagliatellez kurkami i cukinią.....28 zł

(kurki, cukinia, śmietanka)

Tagliatelle with chanterelles and zucchini

(chanterelles, zucchini, cream)

Spaghetti bolognese.....28 zł

(mięso wieprzowe, pomidor, czosnek, cebula)

Spaghetti Bolognese

(pork, tomato, garlic, onion)

Spaghetti z tuńczykiem.....29 zł

(tuńczyk, oliwki czarne, cebula, czosnek, pomidor)

Spaghetti with tuna

(tuna, black olives, onion, garlic, tomato)

Dania Rybne / Fish Courses

Stek z tuńczyka z sosem pesto podany na szparagachwg wagi/ 100g.....33 zł

Tuna steak with pesto sauce served on asparagus

Filet z lososia gotowany na parze z warzywami sosem holenderskim..... 170g/180g.....50zł

Salmon fillet steam-cooked with vegetables and Dutch sauce

Filet z pstrąga z kurkami i płatkami migdałów150g/180g.....35zł

Trout fillet served with chanterelles and almond flakes

Limanda pieczona w ziołach podana ze szpinakiem

duszonym w śmietance z czosnkiem 100g/150g.....32zł

Limanda roasted in herbs served with spinach stewed in cream with garlic

Dania Mięsne / Meat Courses

Filet z kurczaka faszerowany szparagami i serem gorgonzola podany na cytrynowym sosie	240g/50g.....	25 zł
Chicken fillet, farced with asparagi and gorgonzola served on a lemon sauce		
Faszerowana pierś z kaczki podana na karmelizowanych jabłkach z żurawiną	150g/150g.....	40 zł
Duck breast farced served on caramelised apples with cranberries		
Polędwiczki wieprzowe w sosie z owoców leśnych z brokulem w migdałach .	140g/100g.....	38 zł
Pork tenderloins in forest fruits sauce with broccoli in almonds		
Eskalopki wieprzowe w sosie kurkowym	140g/100g.....	32 zł
Pork in blanket in chanterelle sauce		
Kotlety jagnięce marynowane w czosnku i rozmarynie	160g.....	75 zł
Lamb chops pickled in garlic and rosemary		
Siekany befszyk wołowy z grillowanymi pieczarkami	140g/80g.	38 zł
Chopped beef rissole with grilled mushrooms		
Stek z polędwicy wołowej z rusztu	150g.....	57 zł
Beef tenderloin steak, grilled		
Polędwiczki z dzika w sosie borowikowym	140g/100g.....	62 zł
Boar tenderloins served in wild mushrooms sauce		

Dania Tradycyjne / Traditional Courses

Kotlet schabowy panierowany	200g.....	22 zł
Pork chop with breaded		
Placek po węgiersku	600g.....	28 zł
Potato pancake with goulash		
Tradycyjny rosół z makaronem	250 ml.....	9 zł
Traditional broth with pasta		
Pierogi ruskie.....	350g.....	13 zł
Dumplings filled with white cheese		
Pierogi z mięsem.....	350g.....	15 zł
Meat dumplings		
Pierogi ze szpinakiem.....	350g.....	15zł
Dumplings with spinach		

Dania dla dzieci / Courses for Children

Zupa pomidorowa z kluseczkami.....	250 ml.....	13 zł
Tomatosoup with noodles		
Drobiowy kotlecik w panierce	160g.....	15 zł
Poultry cutlet breaded		
Naleśnik z jabłkami i karmelem	250g.....	10 zł
Pancake with apples and caramel		

Dodatki / Garnishing

Ziemniaki	170g.....	5 zł
Potatoes		
Kopytka	200g.....	9 zł
Dumplings made of mashed potatoes		
Frytki	170g.....	7 zł
French fries		
Ziemniaki opiekane	150g.....	7zł
Grilled potatoes		
Ryż z warzywami	200g.....	9 zł
Rice with vegetables		
Ryż z masłem.....	200g.....	7 zł
Rice with butter		
Warzywa gotowane na parze	200g.....	7 zł
Steam-cooked vegetables		
Warzywa z grilla z sosem balsamicznym.....	200g.....	12 zł
Grilled vegetableswith balsamic sauce		
Bukiet salat	180g.....	10 zł
Assorted pieces of lettuce		
Dodatek dnia	180g.....	7 zł
Supplement of the day		
Pieczyno	100g.....	1 zł
Bread		
Tosty z masłem czosnkowym	2 szt.....	2 zł
Toast with garlic butter		

Desery / Desserts

Tarta z jabłkami i karmelem podana z galką lodów waniliowych..... 300g.....23.zł
Tarta with apples and caramel served with scoop of vanilla ice cream

Krem brûlée 90g.....15 zł
Crème brûlée

Lody waniliowe z gorącymi malinami..... 300g.....22 zł
Vanilla ice cream with hot raspberries