



CZAS NA LUNCH

LUNCH TIME

26 - 29.01 ORAZ 23 - 26.02

Poniedziałek - Czwartek / Monday - Thursday

13:00 - 16:00

MENU 2-DANIOWE / 2-COURSE MENU: 60 PLN*

MENU 3-DANIOWE / 3-COURSE MENU: 70 PLN*

Wybierz jedną przystawkę i jedno danie główne. Menu 3-daniowe obejmuje również deser.
Choose one starter and one main dish. 3-course menu includes dessert.



PONIEDZIAŁEK / MONDAY

PRZYSTAWKI / STARTERS

Domowy pasztet z kaczki, konfitura z jagód,
grzanka z chleba domowego
Homemade duck pâté, blueberry preserve,
toasted homemade bread

Tatar z pieczonego buraka, kozi ser,
karmelizowane orzechy 🌿
Roasted beetroot tartare, goat cheese,
caramelized nuts

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Polędwiczka wieprzowa, duszone kurki,
pieczony ziemniak, brokuł
Pork tenderloin, braised chanterelles,
baked potato, broccoli

Kaszubskie golce, sos grzybowy,
młody szpinak 🌿
Kashubian potato dumplings, mushroom sauce,
baby spinach

DESER / DESSERT

Mus jagodowy z maślanką, miód,
biszkopt z oliwy i tymianku
Blueberry mousse with buttermilk, honey,
olive oil and thyme sponge cake

WTOREK / TUESDAY

PRZYSTAWKI / STARTERS

Domowa zupa grzybowa z kwaśną śmietaną
i oliwą ziolową
Homemade mushroom soup with sour cream
and herbal olive oil

Carpaccio z pomidora z awokado,
świeżą bazylią i prażonymi orzechami 🌿
Tomato carpaccio with avocado, fresh basil
and roasted nuts

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Eskalopki z indyka z duszonymi boczniakami,
zielonym groszkiem i purée ziemniaczanym
Turkey escalopes with braised oyster
mushrooms, green peas and potato purée

Placki z cukini, sos jogurtowy
z oliwą szczypiorową 🌿
Zucchini pancakes, yoghurt sauce with chive oil

DESER / DESSERT

Śliwki zapiekane pod kruszonką,
sos waniliowy
Plums baked with crumble, vanilla sauce



ŚRODA / WEDNESDAY

PRZYSTAWKI / STARTERS

Chrupiące sałaty z pieczonymi burakami, smażoną wątróbką drobiową i piklowaną śliwką
Crispy lettuce with roasted beets, fried chicken liver and pickled plum

Chrupiące sałaty z pieczonymi burakami, pleśniowym serem i prażoną dynią ☼
Crispy lettuce with roasted beets, blue cheese and roasted pumpkin

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Wieprzowe żeberka marynowane w miodzie, pieczone ziemniaki, kwaszona smażona kapusta
Honey-marinated pork ribs, baked potatoes, sauerkraut

Placki ziemniaczane, duszone grzyby, kwaśna śmietana ☼
Potato pancakes, braised mushrooms, sour cream

DESER / DESSERT

Serki z kozim serem z konfiturą z owoców leśnych
Goat cheesecakes with forest fruit preserve

CZWARTEK / THURSDAY

PRZYSTAWKI / STARTERS

Zupa szczawiowa z gotowanym jajkiem
Sorrel soup with boiled egg

Zapiekana gruszka, konfitura z węgierek, brioche tymiankowa ☼
Baked pear, plum preserve, thyme brioche

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Devolay z kurczaka z serkiem ziołowym, purée ziemniaczanym i mizerią
Chicken devolay with herb cheese, potato purée and cucumber salad

Gulasz z podgrzybków z warzywami korzeniowymi i purée ziemniaczanym ☼
Mushroom goulash with root vegetables and potato purée

DESER / DESSERT

Racuchy z jabłkami i cynamonem
Polish pancakes with apples and cinnamon



☼ Dania wegetariańskie. / Vegetarian dishes.

* W cenę wliczone są kawa, herbata i napoje. / Price includes coffee, tea and soft drinks.

Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej.
We kindly inform you that 10% of service charge will be added to your bill.