



# MENU

## Przekąski zimne / Cold appetizers

- Tatar z dojrzewającej polędwicy wołowej,  
z oliwą truffleową, marynowanym ogórkiem i pieczarką (100g) 35,-  
*Beef steak ripening tartar with truffle oil,  
pickled cucumber, mushroom*
- Carpaccio z polędwicy wołowej  
z oliwą, rukolą i parmezanem (100 g) 32,-  
*Beef carpaccio with oil, arugula and parmesan cheese*
- Carpaccio z ośmiornicy z oliwą cytrynowo czosnkową  
i pudrem z czarnych oliwek (100g) 33,-  
*Octopus carpaccio with lemon and garlic olive oil and black olives powder*

Śledź Matias, w oleju lnianym z cebulą,  
burakiem, ogórkiem konserwowym (150 g)  
20,-

*Matjes herring in linseed oil  
served with onion, beetroot and pickled cucumber*

Mieszane sałaty z surowym łososiem marynowanym  
25,-  
z sosem winegret z grzankami czosnkowymi

*Mixed salad served with marinated raw salmon marinated  
with vinaigrette dressing and garlic croutons*

## Przekąski gorące / Warm appetizers

- Krewetki tygrysie na sałatach pod maślanym sosem z chili  
z czosnkiem, z natką na białym winie ((140g) 39,-  
*Tiger shrimps prepared with wine, garlic and chili peppers with a salad*
- Pierozki z dziką okraszone skwarkami (180g) 22,-  
*Polish dumplings with wild boar meat with cracklings*
- Pierozki ze szpinakiem, ricottą i suszonym pomidorem (180g) 20,-  
*Dumplings with spinach, ricotta and dried tomatoes*
- Zapiekany kózi ser na sałatach z bakłażanem,  
pomidorami i emulsją malinowo balsamiczną 25,-  
*Baked goat cheese served on salad with eggplant,  
tomato and raspberry balsamic sauce*
- Płacki ziemniaczane z łososiem wędzonym i kwaśną śmietaną (200g) 25,-  
*Potato-cakes with a smoked salmon and sour crème*

## Zupy / Soups

Domowy rosół z kopydkami i warzywami julienne (200ml) <i>Homemade chicken soup with dumplings and julienne vegetables</i>	18,-
Borowikowa z łazankami (200ml) <i>Boletus soup with noodles</i>	18,-
Żurek na zakwasie domowym z białą kiełbasą i jajkiem (200ml) <i>Sour rye soup with a polish sausage and egg</i>	16,-

## Dania gorące / Main Courses

Kaczka pieczona pod sosem wiśniowym, modra kapusta z rodzynkami, ziemniaki zapiekane (200g) <i>Duck with a cherry sauce, served with red cabbage and roasted potatoes</i>	52,-
Gęsie udo konfitowane, karmelizowane buraczki z jabłkiem, pęczak (200g) <i>Confit goose leg with caramelized apple, beetroot, pearl barley</i>	50,-
Policzki wołowe w sosie z tartego chrzanu z warzywami sezonowymi i gratin ziemniaczanym (160g) <i>Beef cheeks with horseradish sauce, seasonal vegetables and potato gratin</i>	49,-
Półdewiczki wieprzowe z sosem kurkowym z warzywami na plackach ziemniaczanych (160g) <i>Pork tenderloin with chanterelle sauce with vegetables on potato pancakes</i>	44,-

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym,  
warzywa grillowane i ziemniaki zapiekane (170g)  
62,-

*Filet mignon in a pepper sauce,  
served with boiled vegetables and roasted potatoes*

Comber z jelenia z sosem winno maslanym,  
białą kaszą gryczaną i buraczki zasmażane (180g)  
72,-

*haunch of venison with wine butter sauce,  
white buckwheat and fried beetroots*

Sandacz na szpinaku blanszowanym  
z pudrem z czarnych oliwek, z białym i czarnym ryżem (170g)  
50,-

*Zander served on blanched spinach,  
black olives powder and black & white rice*

Łosoś z pieca z krewetką  
na ratatui warzywnym z oliwą cytrynową (160g) 48,-

*Roasted salmon with prawn  
served on vegetable ratatouille with lemon olive oil*

## Dania dla najmłodszych

Domowy rosół z makaronem <i>Homemade broth with noodles</i>	16,-
Kotleciki z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki i surówka z marchwi <i>Battered chicken cutlets, french fries, carrot salad</i>	24,-
Spaghetti z sosem pomidorowym <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	18,-

## *Desery / Deserts*

<i>Duet czekoladowy z pudrem orzechowym</i>	<i>18,-</i>
<i>Chocolate duet with peanut powder</i>	
<i>Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi</i>	<i>18,-</i>
<i>Hot apple-pie with vanilla ice-cream</i>	
<i>Puchar lodowy</i>	<i>20,-</i>
<i>Ice-cream Sundae</i>	
<i>Tort bezowy pod sosem truskawkowym</i>	<i>20,-</i>
<i>Meringue Layer cake with a strawberry sauce</i>	

*Powyżej 6 osób doliczamy 10% za obsługę*

*Krasnodwór adds a 10% service charge above 6 guests*

*Płatność*

*karta kredytowa lub gotówka*

*We accept cash and all major credit cards*

*Faktury VAT wystawiamy do 7 dni*