

ŚNIADANIA-BREAKFAST

- | | |
|--|-------|
| 1. Jajecznica z trzech jajek z szynka lub kielbasą
Scrambled eggs with ham Or sausage | 10 zł |
| 2. Kanapka z grilla z szynką i serem
Grilled Sandwich ham&cheese | 10 zł |
| 3. Kielbasa smażona z cebulką
Grilled sausage with onions | 11 zł |
| 4. Naleśniki z dżemem
Crepes with jam | 10 zł |
| 5. Naleśniki z serem
Crepes with cottage cheese | 12 zł |
| 6. Omlet z pieczarkami
Omlette with moshrooms | 10zł |
| 7. Omlet po farmersku
Omlette farmer's style | 13 zł |
| 8. Pierogi ruskie
Dumplings Russian style | 13 zł |
| 9. Pierogi z mięsem
Dumplings with meet | 13 zł |
| 10. Porcja szynki
Ham portion | 5 zł |
| 11. Porcja sera żółtego
Cheese portion | 5 zł |

ZAKĄSKI – APETIZERS

- | | |
|---|-------|
| 1. Befszyk Tatarski
Beef steak Tatar | 22 zł |
| 2. Łosoś wędzony z grzankami
Smoked salmon with toasts | 25 zł |
| 3. Placek po Kosyniersku | 18 zł |
| 4. Pieczarki w sosie śmietanowym
Mushrooms In cream sauce | 10 zł |
| 5. Ser panierowany z żurawiną
Cheese with breadcrumbs In Cranberry sauce | 12 zł |
| 6. Śledź po Kosyniersku
Herring fillet a la Kosynier | 10 zł |
| 7. Śledź w śmietanie
Herring fillet in sour cream | 10 zł |

ZUPY – SOUPS

- | | |
|---|------|
| 1. Barszcz czerwony z krokietem
Beetroot soup with croquette | 9 zł |
| 2. Barszcz czerwony z uszkami
Beetroot soup with ravioli | 8 zł |
| 3. Bulion z żółtkiem lub groszkiem ptysiowym
Broth with yolk Or bread pees | 8 zł |
| 4. Rosół z makaronem
Chicken soup with noddles | 7 zł |
| 5. Żurek polski
Sour soup Polish style | 9 zł |

SAŁATKI – SALADS

- 1. Sałata Grecka** **19 zł**
Sałata lodowa, ogórki, pomidory, papryka, cebula czerwona, ser feta, oliwki
To wszystko skropione oliwa z oliwek i sokiem z cytryny
Greek salad
- 2. Sałata Iwona** **23 zł**
Sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, jajko, pierś z kurczaka
- 3. Sałata Szefa** **22 zł**
Sałata lodowa, szynka, ser, kurczak, jajko, oliwki, pomidor, papryka , grzanki czosnkowe

Sałaty podawane są z sosem do wyboru (vinegrette, sos szefa, śmietanowy)

WIEPRZOWINA – PORK

- | | |
|--|-------|
| 1. Cordon bleu | 23 zł |
| 2. Kotlet schabowy | 18 zł |
| Pork chop | |
| 3. Medaliony Calvados | 30 zł |
| Polędwica wieprzowa z jabłkami i sosem śmietanowym | |
| Pork Calvados | |
| 4. Polędwica a la Helena | 30 zł |
| Polędwica marynowana w winie ze specjalnym sosem szampańskim | |
| Pork filet a la Helena | |
| Pork loin marinadet in wine with champagne sauce | |
| 5. Schab z grilla z pieczarkami | 23 zł |
| Grilld pork with mushrooms | |
| 6. Schabowy w sosie myśliwskim | 21 zł |
| Pork cutlet In sauce | |

DRÓB – CHICKEN DISHES

- | | |
|--|-------|
| 1. Kotlet z kurczaka panierowany
Chicken cutlet | 20 zł |
| 2. Kotlet Devolay
Chicken de volaille | 22 zł |
| 3. Kotlet po Szwajcarsku
Chicken cutlet Swiss style | 24 zł |
| 4. Pierś z kurczaka z grilla z ananasem i żurawiną
Grilled chicken Brest with pineapple | 22 zł |
| 5. Polędwiczki z kurczaka | 18 zł |

RYBY – FISH

- | | |
|--|-------|
| 1. Łosoś z rusztu
Grilled salmon | 30 zł |
| 2. Pstrąg z rusztu
Grilled trout | 28 zł |
| 3. Panga panierowana
Breadcrumbed Panga | 20 zł |
| 4. Mintaj panierowany | 20 zł |

CIEŁĘCINA – VEAL

- | | |
|---|-------|
| 1. Sznycel Wiedeński
Winer Schnitzel | 30 zł |
| 2. Sznycel wiedeński a la Hollstein
Winer Schnitzer a la Hollstein | 32 zł |

WOŁOWINA – BEEF

- | | |
|---|-------|
| 1. Brizol z pieczarkami
Minute steak with mushrooms | 40zł |
| 2. Polędwica z pieprzem
Pepper steak | 55 zł |
| 3. Polędwica z rożna Maitre
Filet steak with garlic butter | 50 zł |
| 4. Rumsztyk z cebulą
Rumpsteak with onions | 38zł |