

Dziczyzna:

(Wild Game)

Polędwiczki z dzika w sosie jałowcowym z grzybkami 38zł
Boar Tenderloin in juniper sauce served with mushrooms)

Sarnina z kurkami 40zł
Venison with Chantrelles

Drób:

(Poultry)

Filet z kurczaka z borowikami 26zł
(Chicken fillet served with Bolete mushrooms)

Skrzydełka z rusztu w marynacie jogurtowej 16zł
Roasted chicken wings in yogurt marinade

Sznicel drobiowy w panierce serowej 21zł
Cheese breaded chicken schnitzel

Pierś z kurczaka zawijana w szynce parmeńskiej 24zł
Chicken breast wrapped in Parma ham

Kaczka z jabłkami 34zł
Duck served with apples

Sznicel z indyka z warzywami 28zł
Turkey schnitzel served with vegetables

Ryby:

(Fish)

Łosoś z grilla ze szpinakiem 34zł
Grilled salmon served with spinach

| | |
|--|------|
| Łosoś po atlantycku Fresh Atlantic Salmon | 34zł |
| Pstrąg z sosem z białego wina Trout served in a white wine sauce | 28zł |
| Filet z karmazyna z dipem i korniszonem Ocean Perch with dip and gherkin | 28zł |
| Pstrąg z rusztu Roasted Trout | 28zł |
| Sola w migdałach z sosem cytrynowo-pietruszkowym Sole with almonds and citrus-parsley sauce | 28zł |
| Sola ze szpinakiem w sosie serowym (Sole with spinach and cheese sauce | 28zł |
| <i>Polędwica wołowa:</i> <i>(Beef Tenderloin)</i> | |
| Stek pieprzowy w pikantnym sosie Peppered steak with spicy sauce | 32zł |
| Rumsztyki z masłem ziołowym i cebulką Rump steak with herb butter and onions | 30zł |
| Stek w sosie żurawinowym Steak with cranberry sauce | 34zł |