

Przekaski na zimno

cold appetizers / холодные закуски



Finezyjny tatar - 30zł

tatar z polędwicy wołowej i tościkami

Fine tartare

beef sirloin tartare and mini cakes

Изысканный бифштекс по-татарски

бифштекс по-татарски из говяжьего филе и тортиками

Tatar w obłokach - 25zł

tatar z wędzonego łososa leżakujący na piklach z obłokiem majonezu

Heavenly tartare

smoked salmon tartare with pickles covered in a cloud of mayonnaise

Бифштекс по-татарски в облаках

бифштекс по-татарски из копченого лосося лежащего на пикулях с облаком майонеза

Carpaccio w koronie - 25zł

wykwintne carpaccio z sałatką wiosenną w koronie serowej i ziołowym kawiozem

Crown carpaccio

delicious carpaccio with spring salad crowned with cheese and caviar

Карпаччо с короной

изысканное карпаччо с весенним салатом в сырной короне и икрой из трав

Włoskie grzanki - 12zł

bruschetta z pomidorkami, bazylią i serem mozzarella

Italian toast

Bruschetta with tomatoes, basil and mozzarella

Итальянские гренки

брускетта с помидорчиками, базиликом и сыром моцарелла

Przekaski na ciepło

hot appetizers / горячие закуски



Ziemniaki zbójnickie - 10zł

ziemniaki zapiekane z boczkiem, oscypkiem i dipem czosnkowym

Brigand potatoes

potatoes roasted with bacon, smoked cheese and dip

Разбойничья картошка

печеная картошка с окороком, осципком и чесночным соусом

Krewetki cesarza - 25zł

krewetki giganty z sosem własnym podawane z sałatą lodową i pieczywem czosnkowym

Caesar's shrimps

gigantic shrimps in its own gravy served with iceberg lettuce and garlic toast

Царские криветки

криветки гиганты с собственном соку и ледяным салатом и чесночным хлебцом

Szaszłycki z nadmorskiej wędzarni - 15zł

szaszłyki z wędzonego łososia i suszonych śliwek w gnieździe z rucoli

Shashliks from the seaside smokehouse

smoked salmon and dried plums with rucola lettuce

Шашлыки с приморской коптильни

копченый лосось с черносливом в гнезде с руколи

Sola w tempurze - 20zł

fileciki z soli w azjatyckim cieście z nutką sosu słodko-kwaśnego

Tempura sole

sole fillets in Asian crust with sweet and sour sauce

Морской язык в темпуре

филе из морского языка в азиатическом тесте с ноткой сладко-кислого соуса

Szef Kuchni poleca

chef's specials / шеф - повар предлагает



Aksamitny krem z pomidorów - 10 zł

z serkiem mascarpone i bazylią

Velvet tomato cream

with mascarpone cheese and basil

Бархатный крем из помидоров

с сырочком маскарпоне и базиликом

Cudo z kostką - 45zł

comber jagnięcy pieczony z oryginalnym sosem Terijaki
podawany z tortelloni na mieszance warzywnej z woka

Rack of lamb sensation

roast saddle of lamb with original teriyaki sauce served with tortelloni and a wok vegetable mix

Чудо с кубиком

ягничая корейка запечённая с оригинальным соусом Терияки подавана с тортеллони
и овощной смесью из вока

Steak na wypasie - 65zł

steak wołowy w akompaniamencie grillowanych warzyw i krokietów ziemniaczanych

Rancher's steak

beef steak accompanied by grilled vegetables and potato croquettes

Эскалоп на выпасе

говяжий эскалоп с аккомпанированием гриллованных овощей и картофельных крокетов

Pierś kaczki dziwaczki - 40zł

filet z kaczki na musie wiśniowym otoczony fagotini z ricottą i mielonymi orzechami

Dainty duck breast

duck fillet with cherry mousse accompanied by fagotini with ricotta and ground nuts

Грудь утки чудачки

филе из утки на вишнёвым муссе окруженное fagotini с сыром Рикотта и ореховой смесью

Tuna steak - 60zł

steak z polędwicy tuńczyka na pomidorowym confi

Tuna steak

tuna loin steak with tomatoes

Стейк из тунца

стейк из вырезки тунца с картошкой/rugе с вкусом красного перца



soups / супы



Żurek leśniczego - 13 zł

z wiejską kielbasą i borowikami

Forester sour rye soup

with country brand Polish sausage and wild mushrooms

Журек лесника (суп на мучной закваске)

с деревенской колбасой и боровиками

Pikantna zupa - 15zł

z warzywami i wołowiną

Spicy soup

with vegetable and beef

Пикантный суп

с овощами и говядиной

Aromatyczna zupa cebulowa - 11zł

z serem gorgonzola i grzankami ziołowymi

Aromatic onion soup

with gorgonzola and herb toast

Ароматный луковый суп

с сыром гонгонзола и грёнками с травами

Barszcz czerwony - 8zł

z kolorami tęczy i aromatem wędzonki

Beetroot soup

with 'colors of the rainbow' and smoked bacon aroma

Красный борщ

с цветами радуги и ароматом окорока

Карпацкая квашница с ребрышками

Kapracka Kwaśnica z żeberkiem - 12zł

zupa z kapusty kiszonej gotowana na wieprzowinie

Carpathian Barrbery Soup

sour soup with sauerkraut and cooked rib

Карпатский Барбарис

кислый суп с капустой и приготовленные ребра

Dania z mięs

meat dishes / мясные блюда



Steak leśniczego Gugala - 70zł

steak wołowy z grilla podawany z wybornymi grzybami na tarcie

Forester Gugala's steak

grilled beef steak served with delicious mushroom tart

Стейк лесничего Гугалы

говяжий стейк запеченный на гриле и поданный на тарте с превосходными грибами

Steak z puszczy białowieskiej - 60zł

steak wołowy z sosem żubrówkowym i perłowymi cebulkami

Białowieża Forest steak

beef steak with Brand Bison Vodka sauce and pearl onions

Стейк из беловежской пушчи

говяжий стейк с соусом на настойке зубровки и жемчужными луковочками

Bukiet mięs z grilla - 20zł

wyborne kawałki karkówki, schabu i polędwiczki wieprzowej w marynacie bbq podawane z szaszłyckami warzywnymi

Assorted grilled meats

delicious slices of pork neck, loin of pork and pork sirloin in bbq marinade served with vegetable shashliks

Мясной букет с гриля

отобранные куски ошеек, корейки и филейной вырезки свинины в маринаде bbq подаваемые с шашлычными овощами

Roladka Janosika - 35zł

polędwiczka wieprzowa z grzybami, cebulą i oscypkiem pod pierzynką z sosu żurawinowego

Janosik's roulade

pork sirloin with mushrooms, onion and smoked cheese topped with cranberry sauce

Рулетик Яношика

свиной филей с грибами, репчатый лук и осципком под клюквенным соусом

Sycylijska uczta - 25zł

eskalopki cielęce przekładane grillowanym bakłazanem, pomidorem i serem mozzarella

Sicilian feast

veal escalopes with grilled eggplant, tomato and mozzarella

Сицилийское пиршество

филе из телятины в тесте проложенные баклажаном с гриля, помидорами и сером моцарелла

Jagnięcy frykas - 60zł

roladka z polędwiczki jagnięcej z musem drobiowo-wieprzowym i sosem malinowym

Lamb delicacy

roulade of lamb loin with chicken and pork mousse and raspberry sauce

Ягнячье лакомство

рулетик из филе ягнятины с курино-свининым мусом и малиновым соусом

Filet light&fitness - 30zł

filet drobiowy podawany na bukiecie sałat z ravioli

Light & fit fillet

chicken fillet served on a salad 'bouquet' with ravioli

Филет light&fitness

куриное филе подаваемое на букете листьев салата с raviоли

Dania z ryb

fish dishes / рыбные блюда



Sandacz pod pierzynką - 25zł

sandacz zapiekany ze szpinakiem, szynką i serem mozzarella

Pike-perch with topping

roasted pike-perch with spinach, ham and mozzarella

Судак под переиной

судак печёный со шпинатом, ветчиной и сыром моццарелла

Orzeźwiający łosoś sous-vide - 35zł

filet łososa z warzywami i duetem sosów

Refreshing salmon sous-vide

salmon fillet with vegetables and sauces

Освежающий лосось sous-vide

филе из лосося с овощами и соусным дуэтом

Baramundi z wasabi - 40zł

filet baramundi na słodko-ostrej sałatce z wasabi

Barramundi with wasabi

barramundi fillet on sweet and spicy wasabi salad

Барамунди с васаби

филе барамунди на сладко-остром салате с васаби

Dorada z rusztu - 30zł

pieczona dorada z pomidorową salsą

Grilled gilthead

roasted gilthead with tomato salsa

Грилованая дорада

испеченная на гриле дорада томатной сальсой

Dania jarzskie i półmiesne

vegetarian and meat dishes
/ вегетарианские блюда и блюда с добавкой мяса



Micha pierogów - 15zł

15 szt pierogów omaszczonych skwarkami

Bowl of Polish dumplings

15 dumplings with pork cracklings

Миска вареников

15 штук вареников сдобринные шкварками

Czarne fettucine - 18zł

makaron z kurczakiem i sosem Worcestershire

Black fettuccine

fettuccine pasta with chicken and Worcestershire sauce

Черная феттучине

макароны с курицей и ворчестерским соусом

Ognisty makaron - 22zł

penne z papryczką piri piri przykryte tuńczykiem i karczochami

Hot pasta

penne with piri piri peppers covered with tuna and artichokes

Огненные макароны

макароны пенне с острым перцем piri piri прикрытые тунцом и артишоком

Węgierska biesiada - 24zł

placki z musu ziemniaczanego polane pikantnym gulaszem wołowym

Hungarian feast

potato mousse cakes covered with spicy beef goulash

Венгерское пиршество

драники из картофельного муса политые пикантным говяжьим гулешом

Makaron Popey'a - 20zł

fettuccine ze szpinakiem i duetem grzybowym

Popeye pasta

fettuccine with spinach and mushroom duet

Макароны Папай Морячка

паста типа феттучине со шпинатом и грибным дуэтом

Dodatki witaminowe

vitamin side dishes / витаминные добавки



Coleslaw 5zł

surówka z białej kapusty, marchewki, cebuli i pora

Coleslaw salad

white cabbage, carrot, onion and leek salad

Салат Coleslaw

салат из сырых овощей: белой капусты, морковки, лука и лук- порея

Surówka z karotki 5zł

starta marchewka z filecikami z pomarańczy i sokiem pomarańczowym

Carrot salad

grated carrot with orange pieces and orange juice

Салат из сырых овощей: каротели

стёртой морковки с филе из апельсина и сока

Mix sałat z oliwą 7zł

sałata lodowa, rukola i sałata rzymska

Salad mix with olive oil

iceberg lettuce, rucola, romaine lettuce

Микс салатов с оливковым маслом

ледовым салатом , руколой, римским салатом

Warzywa z wody 5zł

brokuły, kalafior i marchewka gotowane na parze

Steamed vegetables

broccoli, cauliflower, carrot

Овощи с воды

брокколи, цветная капуста, морковка – варены на пару

Dodatki skrobiowe

starch side dishes / добавки из картофельной муки



Złociste frytki - 5zł

Golden French fries
Золотистый картофель фри

Ziemniaki gotowane purée - 5zł

Potato purée
Картофельное пюре

Ryż z ziołami - 5zł

Rice with herbs
Рис с травами

Kopytka zrumienione na maśle - 7zł

Potato dumplings in brown butter
Ленивые вареники подрумяненные на масле

Salatki

salads / салаты



Capri - 16zł

sałatka z serkiem mozzarella i warzywami

Capri

mozzarella and vegetables salad

Капри

салат с сыром моцарелла и овощами

Sałatka de luxe - 30zł

sałatka z grillowanym filetem mignon i warzywami

De luxe salad

grilled filet mignon and vegetable salad

Салат де люкс

салат с филе с гриля и агнон и овощами

Sałatka z wyspy Rodos - 20zł

sałatka z warzywami, pikantnym kurczakiem i sosem anchios

Rhodes salad

vegetable salad with spicy chicken and anchovy sauce

Салат с острова Родос

салат с овощами пикантной курицей и анчиосовым соусом

Tradycyjna sałatka grecka - 18zł

sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka czerwona, cebula, oliwki, ser feta, sos winegrette

Traditional Greek salad

iceberg lettuce, potato, cucumber, pepper, red onion, olives, feta cheese, vinaigrette sauce

Традиционный греческий салат

ледовый салат, помидор, огурец, красный перец, красный лук,

оливки, сыр feta, соус winegrette

Sałatka rybacka - 25zł

sałatka z wędzonym łososiem i jajami przepiórczymi

Fisherman salad

smoked salmon and quail egg salad

Рыбацкий салат

салат с копчёным лососем и перепилиными яйцами

Napoje zimne

cold beverages / холодные напитки



Woda mineralna Kropla Beskidu - 2,90zł

Kropla Beskidu mineral water
Минеральная вода Капля Бескида

Soki owocowe Cappy Butelka - 3,90zł

Bottled Cappy fruit juices
Фруктовые соки Сарру Бутылка

Soki owocowe Cappy Dzbanek - 14zł

A jug of Cappy fruit juices
Фруктовые соки Сарру Кувшинчик

Soki ze świeżych owoców - 10zł

(Pomarańczowy, Grejfrutowy, Marchwiowy, Jabłkowy, Mix)

Fresh fruit juices

(orange, grapefruit, carrot, apple or mix)

Соки со свежих фруктов

(Апельсиновый, Грейпфрутовый, Яблочный, из Марковки, Микс)

Burn (napój energetyczny) - 9,90zł

Burn (energy drink)

Burn (энергетический напиток)

Coca-Cola (Light, Zero), Fanta, Tonic, Sprite - 3,90zł

Nestea (Brzoskwińowa, Cytrynowa) - 3,90zł

Nestea (peach and lemon flavours)

Nestea (Персиковая, Лимонная)

Narode domace

hot beverages / горячие напитки



Herbata ALTHAUS owocowa sypana w dzbanku - 8,90zł

(Palm beach - czarna porzeczka i banany, Manila Mango - wanilia i mango,
Rooibush Chocolatier - Whisky z odrobiną kokosu)

Fruit ALTHAUS leaf tea in a pot

(Palm Beach - blackcurrant and banana, Manila Mango - vanilla and mango,
Rooibush Chocolatier - Whiskey with a hint of coconut)

Фруктовый чай ALTHAUS сыпанный в кувшинчике

(Palm beach – чёрная смородина и бананы, Manila Mango – ваниль и манго,
Rooibush Chocolatier – Whisky чуточкой с кокосового ореха)

Herbata ALTHAUS w saszetce - 4,90zł

(English breakfast, Royal earl gray, Grun Matinee, Bavarian Mint)

ALTHAUS tea bag

(English Breakfast, Royal Earl Gray, Grun Matinee, Bavarian Mint)

Чай ALTHAUS в саше

(English breakfast, Royal earl gray, Grun Matinee, Bavarian Mint)

Kawa Espresso - 5,90zł

Espresso

Кофе Эспрессо

Kawa Doppio (podwójne espresso) - 7,90zł

Doppio (double espresso)

Кофе Дуппио (двойной эспрессо)

Kawa Czarna - 5,90zł

Coffee (plain black)

Чёрный кофе

Kawa Biała - 6,90zł

Coffee with milk

Белый кофе

Kawa Cappuccino - 7,90zł

Cappuccino

Кофе Cappuccino

Kawa Latte Macchiato - 7,90zł

Latte Macchiato

Кофе Латте макиато

Kawa Latte Macchiato + syrop - 11,90zł

Latte Macchiato with syrup

Кофе Латте макиато с 

Kawa Irlandzka - 14,90zł

(Irish Whiskey, Kawa Mauro, Bita Śmietana)

Irish Coffee

(Irish Whiskey, Mauro Coffee, Whipped Cream)

Ирландский кофе

(Ирландский виски, Кофе Мауро, взбивные сливки)