



Menu

Przystawki/Starters

Zupa z dyni serwowana z prażonymi migdałami oraz śmietaną z malin

Pumpkin soup served with toasted almonds and raspberry sour cream

18PLN

Chrupiące kawałki z kurczaka pieczone w sezamie podane na mixie sałat z czosnkowym aioli

Sesamed crispy chicken fillets served with mix salad and garlic aioli

15PLN

Carpaccio z łososia wedzonego serwowane z kozim serem orzechami włoskimi oraz sałata

Smoked salmon carpaccio served with goats chesse ,walnuts and salad

19PLN

Smażona pierś z gęsi podana z spaghetti carbonara oraz parmezanem

Sauted Goose breast served with classic carbonara and parmesan cheese

21PLN



Dania Główny/Main Dishes

**Sałatka jesienna serwowana z młodymi ziemniakami oraz
smażona wątróbka**

Autumn salad served with sauted goose liver and potatoes
22PLN

**Garden Club Sandwich z Frytkami
(bekon, pierś z kurczaka, sałata, pomidor i majonez)**

25PLN

**Polędwica wieprzowa z kapusta włoską ,boczkiem oraz
ziemniakami z pieca**

Marinated Pork fillet with savoy cabbage ,bacon and roast potatoes
29PLN

Stek z Antrykotu podany z frytkami oraz sosem pieprzowym

10 oz Ribeye Steak with fries and pepper sauce

55PLN

Kotlet schabowy podany z frytkami oraz zestawem surówek

Breaded pork served with fries and salads

25PLN



Desery/Desserts

Deska serów pleśniowych serwowana z krakersami

Cheese board served with grapes and biscuits

19PLN

**Czekoladowy fondant serwowany ze sezonowymi owocami
oraz lodami waniliowymi**

Chocolate fondant served with seasonal fruits and vanilla ice
cream

22PLN

Klasyczny sernik na ciepło

Classic raspberry cheesecake

15PLN

Świeże wyciskane soki / Fresh squeezed juices

Sok z dojrzewającej w słońcu pomarańczy

Fresh orange juice

12 PLN / 17 PLN

Świeży sok z grejpfrutów

Fresh grapefruit juice

12PLN /17 PLN

