

**PIERWSZY ODPAS**  
**ZAKĄSKI**  
FIRST FEEDING – STARTERS

<b>Smalec z ogórami (dla 2 osób)</b> Lard and gherkins, served with bread (ideal for 2 people)	<b>12zł</b>
<b>Przysmak kaszubski</b> Śledź w oleju z cebulką, ogóreczkiem, papryką i kaparami Herring in oil with gherkin, onion, paprika and capers	<b>15zł</b>
<b>Gorące Waldki</b> Śliwki opiekane w boczku Smoked plums roast in bacon (Devils on Horseback)	<b>20zł</b>
<b>Szlachecka igraszka</b> Raki w sosie pomidorowo – koperkowym Crayfish tails in tomato – dill sauce	<b>24zł</b>
<b>Jesienne wspomnienie</b> Rydze w śmietanie Saffron milk cap in cream	<b>28zł</b>
<b>Tatarski Kochanek</b> Tatar z cebulką, ogóreczkiem i kaparami Tartar steak with onion, gherkin and capers	<b>30zł</b>

**ODPAS PIERWSZY „I PÓŁ”**  
**CZYLI ANI ZAKĄSKA, ANI OBIAD**  
NOT EXACTLY STARTERS, NOR DINNER

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Blubry Marycha</b>   | <b>15zł</b> |
| Szare kluchy z kapustą zasmażaną<br>Home made dumplings served with sauerkraut  |             |
| <b>Pyry z gzikiem</b>   | <b>15zł</b> |
| Jeśli nie wiesz co to, zapytaj Starego Marycha<br>Boiled potatoes served with cottage cheese mixed with herbs, radish, onion and chive  |             |
| <b>Babcine przysmaki</b>  | <b>18zł</b> |
| Domowe pierogi do wyboru: ruskie; z mięsem; z kapustą i grzybami<br>Home made pies with meat stuffing, Russian style pies, stuffed with cabbage & mushrooms                                   |             |
| <b>Złoty Camembert</b>  | <b>18zł</b> |
| Zapiekany camembert z borówkami, ananasem i brzoskwiniami<br>Casserole camembert cheese with blueberries, pineapple and peaches   |             |
| <b>Słońce zza chmur</b>   | <b>20zł</b> |
| Kąski z kurczęcia z serem camembert w towarzystwie jajka sadzonego na tostach i gotowanych warzyw<br>Chicken bites with camembert cheese served with sunny egg on toast and boiled vegetables |             |
| <b>Micha Mnicha</b>   | <b>50zł</b> |
| Wybór pierogów, kluch, kluseczek i innych smakołyków wielkopolskich obficie polanych skwareczkami<br>Selection of pies , dumplings, noodles (great for two people)                            |             |

**DRUGI ODPAS**  
**ZUPY**  
SECOND FEEDING – SOUPS

<b>Francuska kochanka</b>	<b>7zł</b>
Zupa cebulowa z grzankami serem i białym winem French Onion soup with little toasts and white wine	
<b>Zupka Kresowa</b>	<b>9zł</b>
Barszcz z „uszkiem” Red borsch with dumplings	
<b>Swojska nuta</b>	<b>11zł</b>
Żurek z jajkiem, boczkiem i kielbasą Traditional Polish sour rye soup with egg, white sausage and bacon	
<b>Flaczki</b>	<b>11zł</b>
Traditional Polish Tripe Soup with a bit of fresh ginger	
<b>Leśna symfonia</b>	<b>15zł</b>
Zupa grzybowa z kluseczkami Mushroom soup from mushrooms picked in Polish forests, with sour cream and noodles	

**TRZECI ODPAS**  
**DANIA GŁÓWNE**  
THIRD FEEDING – MAIN COURSE

**Dania z ryb:**

**Sukces wędkarza**

**27zł**

Pstrąg z masłem cytrynowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek  
Trout with lemon butter served with roasted potatoes, herbal sauce and set of salads

**Bałtycki nokturn**

**31zł**

Dorsz z pikantnym sosem, pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek  
Baltic cod served with roasted potatoes and set of salads

**Wieczorna bryza**

**35zł**

Łosoś z zimnym sosem z awokado i tabasco, pieczonymi ziemniakami i szpinakiem  
Grilled salmon served with boiled potatoes, herbal sauce and cooked vegetables

## **Dania z drobiu:**

### **Ładna polka**

**29zł**

Kąski z kurczęcia z owocami, żurawiną, pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek

Chicken bites with fruits, cranberries served with roasted potatoes and set of salads

### **Delicjusz serowy**

**31zł**

Medalion z kurczęcia z sosem serowym, pieczonymi ziemniakami i szpinakiem

Chicken fillet in cheese sauce served with roasted potatoes and spinach

### **Kaczka Dziwaczka**

**40zł**

Kaczka w sosie naturalnym z majerankowo – czosnkową nutą z ziemniakami gotowanymi lub kopytkami i modrą kapustą

Duck in gravy meat juices with a hint of garlic and marjoram served with boiled potatoes or dumplings and red cabbage

### **Powrót do przeszłości**

**45zł**

Kaczka w sosie śliwkowo-jabłkowym z pyzami i modrą kapustą

Duck in apple – plum sauce served with dumplings and red cabbage

## Dania z wieprzowiny:

- Pozytywnie zakręcona** **25zł**  
Roladki zrazowe duszone w sosie naturalnym, kopytkami i buraczkami  
Pork collar stewed in gravy thickened sauce with dumplings and beetroots
- Polska tradycja** **29zł**  
Schaboszczak z pieczarkami, pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą  
Fried pork chop with champignons, roasted potatoes and fried sauerkraut
- Soczysta dama** **29zł**  
Karkówka z sosami, pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek  
Juicy pork with dips served with roasted potatoes and set of salads
- Swojskie jądło** **35zł**  
Żeberka z sosem miodowo – pomidorowym, szarymi kluskami i zasmażaną kapustą  
Grilled ribs with honey and tomato sauce served with dumplings and sauerkraut
- Specjał wytwornego przeżuwacza** **35zł**  
Golonka po bawarsku z gotowanymi ziemniakami, zasmażaną kapustą, chrzanem i musztardą  
Bavarian knuckle served with fried sauerkraut, boiled potatoes, horseradish and mustard
- Uśmiech smakosza** **39zł**  
Polędwiczki wieprzowe z sosem z czerwonego wina, pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami  
Pork loins stewed in red wine sauce served with roasted potatoes and boiled vegetables
- Pożegnanie lata** **43zł**  
Polędwiczki wieprzowe z kurkami w śmietanie, opiekany ziemniakami i szpinakiem  
Pork loins with chanterelles sauce served with roasted potatoes and spinach
- Szlachecki gust** **45zł**  
Polędwiczki wieprzowe z rydzami w śmietanie, gotowanymi ziemniakami i gotowanymi warzywami  
Pork loins with saffron milk caps fried on butter, boiled potatoes and red cabbage
- Micha oberżysty (danie dla dwóch głodnych osób)** **75zł**  
Wybór mięs w towarzystwie wybornych sosów z opiekany ziemniakami, zasmażaną kapustą i bukietem surówek.  
Perfect selection of grilled meats and sausages with roast potatoes fried sauerkraut and set of salads (ideal for two persons)

## **Dania z dziczyzny:**

### **Coś dla prawdziwego mężczyzny 45zł**

Kąski z udźca jelenia w sosie naturalnym z rozmarynem i jałowcem, gotowanymi ziemniakami i szpinakiem

Deer steak in gravy meat juices with a hint of rosemary and juniper served with boiled potatoes and red cabbage

### **Nostalgia starego myśliwego 48zł**

Kąski z udźca jelenia z kurkami w śmietanie z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami

Deer steak in chanterelles sauce served with roasted potatoes and spinach

## **Dania z poławicy wołowej:**

### **Mówisz i masz 60zł**

Stek z masłem czosnkowym, pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami

Sirloin with garlic butter served with roasted vegetables and cooked vegetables

### **Ostry jak brzytwa 70zł**

Stek z pikantnym sosem pomidorowym, boczkiem i pieczarkami, opiekany ziemniakami i sałatką ze świeżych warzyw

Sirloin served with spicy tomato sauce, bacon and champignons served with roasted potatoes and spinach

**CZWARTY ODPAS**  
**DESERY**  
FOURTH FEEDING – DESSERTS

**Ciasto** **15zł**

Codziennie inne codziennie pyszne – zapytaj kelnera!  
Pie - everyday different, everyday delicious (ask Your waiter)

**Czerwony i gorący jak cegła** **15zł**

Lody z bitą śmietaną i wiśniami na gorąco  
Ice –cream with hot cherries

**Niebo w gębie** **20zł**

Lody z bitą śmietaną i malinami na gorąco  
Ice-cream with hot raspberry sauce

## Czas na herbatę...

### Herbaty smakowe firmy Ronnefeldt

( różne, różniste... )

#### Dzbanuszek

12 zł

WINTERDREAM - Roibosh z aromatem goździków i cynamonu

NURBONG – czarna herbata, zbiór wiosenny

MOKALBARIE – czarna herbata, zbiór letni

EARL GREY – zbiór jesienny

GREENLEAF – zielona o delikatnym kwiatowym posmaku, zbiór letni

MORGENTAU – zielona z aromatem mango, róży, słonecznika, zbiór letni

LEMON'S GREEN – zielona z aromatem trawy cytrynowej

PAI MU TAN & MELON – zielona o delikatnym melonowym posmaku

CREAM ORANGE- waniliowo – pomarańczowa z liści Roibosh

JASMINE GOLD – herbata jaśminowa

PLUM & CINNAMON – herbata śliwkowo – cynamonowa

RASPBERRY ROYAL – herbata malinowo – truskawkowa

SPORT CUP – herbata o smaku owoców egzotycznych i trawy cytrynowej

CHILL OUT WITH HERBS – relaksacyjna herbatka ziołowa

## Czas na ...kawę

#### Kawa Americano

6 zł

#### Kawa espresso

8 zł

#### Kawa latte (może być z syropem, zapytaj kelnera)

10 zł

#### Kawa po wiedeńsku

10 zł

Aromatyczna kawka z bitą śmietaną

#### Kawa Cappucino

10 zł

### Piwo beczkowe

	0,3l	0,5l
Tyskie	6 zł	8 zł
Grzane piwo		
z miodem, goździkami i cynamonem	10zł	12zł
z sokiem malinowym, goździkami i cynamonem	10zł	12zł

### Piwo butelkowe

	0,3 l	0,5l
Pilsner Urquell	7 zł	9 zł
Lech Premium	6 zł	
Lech bezalkoholowy	6 zł	
Żubr		8 zł
Gingers		8 zł
Redd`s	5 zł	
Redd`s Red	5 zł	
Redd`s Sun	5 zł	
Miller	8 zł	
Peroni Maestro Azzuro	8 zł	

## **Napitki, drineczki**

(nie mylić z napiwkami – choć te są mile widziane ;)

<b>Kurier warszawski</b> Żołądkowa-gorzka 40ml, sprite, zielony ogórek	<b>15zł</b>
<b>Żubrówka Martini</b> Żubrówka 40 ml, wytrawny wermut 40 ml, sok jabłkowy	<b>15 zł</b>
<b>Bloody Mary</b> Wódka 40 ml, sok pomidorowy, tabasco	<b>15 zł</b>
<b>Tequila sunrise</b> Tequila 40 ml, grenadyna 20 ml, sok pomarańczowy	<b>20 zł</b>
<b>Szarlotka I</b> Żubrówka 40 ml, sok jabłkowy	<b>15 zł</b>
<b>Szarlotka II</b> Żołądkowa gorzka 40 ml, sok jabłkowy, cynamon	<b>15 zł</b>
<b>Gin Tonic</b> Gin 40 ml, tonic	<b>15 zł</b>
<b>Lalka</b> Wódka 40 ml, passoa 40 ml, sok pomarańczowy	<b>25 zł</b>
<b>Wódka Sweet Martini</b> Wódka 40 ml, słodki wermut 40 ml	<b>15 zł</b>
<b>Margarita</b> Tequila 40 ml, cointreau 20 ml, sok z cytryny 10 ml	<b>20 zł</b>
<b>Passoa Orange</b> Passoa 40 ml, sok pomarańczowy	<b>15 zł</b>
<b>Americano</b> Campari 40 ml, sok pomarańczowy	<b>15 zł</b>

<b>Bronx</b>	<b>25 zł</b>
Gin 40 ml, Martini dry 20 ml, Martini Bianco 20 ml, sok pomarańczowy	
<b>Cuba Libre</b>	<b>20 zł</b>
Rum 40 ml, sok z cytryny 20 ml, coca cola	
<b>Malibu</b>	<b>15 zł</b>
Malibu 40 ml, mleko, bita śmietana	
<b>Zielony melonik</b>	<b>15 zł</b>
Likier melonowy 40 ml, sok pomarańczowy	
<b>Zielona żabka</b>	<b>15 zł</b>
Wódka 40 ml, blue curacao 20 ml, sok pomarańczowy	
<b>Wściekły Pies</b>	<b>10 zł</b>
Wódka 40 ml, sok malinowy, tabasco	
<b>Kamikaze</b>	<b>20 zł</b>
Wódka 40 ml, blue curacao 40 ml, sok z cytryny ( 4 kieliszki)	

## Wódki

	40 ml	butelka o,5l
Sobieski	6 zł	60 zł
Sobieski Canberry	6 zł	60 zł
Żołądkowa De Lux	6 zł	60 zł
Żołądkowa Gorzka	6 zł	50 zł
Żubrówka	6 zł	60 zł
Wiśniówka	6 zł	60 zł
Finlandia	10 zł	100 zł
Tequila	10 zł	-
Śliwowica Paschalna 70%	20 zł	300 zł but. 0,7l

## Whisky, Burbon, Gin, Rum

	40 ml
Passport Schotch	10 zł
Ballantines	10 zł
Johny Walker Red	10 zł
Johny Walker Black	15 zł
Jack Daniels	15 zł
Jim Beam	15 zł
Finsbury Gin	10 zł
Captain Morgan rum	10 zł
Grant's	10 zł

## Brandy i Koniaki

	40 ml
Winiak Luksusowy	5 zł
Napoleon Brandy	10 zł
Metaxa *****	15 zł

## Nalewki, likiery i miody

	40 ml
Krupnik	5 zł
Jagermeister	10 zł
Malibu	10 zł
Baileys	10 zł
Likier melonowy	10 zł
Likier Cointreau	10 zł
Blue Curacao	10 zł
Passoa	10 zł
	100 ml
Dwójniak – miód pitny kasztelański	10 zł
Trójniak – miód pitny klasztorna	7 zł
Grzaniec	10 zł

## Wermuty

	100 ml
Martini Bianco	10 zł
Martini Extra Dry	10 zł
Campari	10 zł (40 ml)

## Dodatki

Ziemniaki gotowane (200g)	5 zł
Ziemniaki opiekane (150g)	5 zł
Pyzy (3 szt.)	5 zł
Kopytka (200g)	5 zł
Szare kluchy (250g)	5 zł
Pieczyno (70g)	2 zł

### Gorące

Modra kapusta (170g)	6 zł
Kapusta zasmażana (150g)	6 zł
Szpinak z cebulką i czosnkiem (200g)	6 zł
Gotowane warzywa (220g)	6 zł
Buraczki (250g)	6 zł
Pieczarki (100g)	4 zł

### Zimne

Zestaw surówek sezonowych (220g)	8 zł
----------------------------------	------

### Sosy gorące

Sos kurkowy (100ml)	10 zł
Sos rydzowy (100ml)	10 zł
Sos pomidorowy pikantny (100ml)	10 zł
Sos serowy (100ml)	10 zł

### Sosy zimne

Sos czosnkowy (50ml)	4zł
Sos pomidorowo-miodowy ze szczypiorkiem (50ml)	4 zł
Sos z awokado i tabasco (50ml)	4 zł
Sos pikantny z papryką i cebulą (50ml)	4 zł
Musztarda (50ml)	2 zł
Chrzan (50ml)	2 zł
Ketchup (50ml)	2 zł
Masło (15g)	2 zł
Masło cytrynowe (20g)	2 zł
Masło czosnkowe (20g)	2 zł

## **Mięsa i ryby**

Kurczak (150g)	<b>16zł</b>
Kaczka (150g)	<b>30zł</b>
Karkówka (190g - 200g)	<b>14zł</b>
Schab (150g)	<b>14zł</b>
Roladka (150g)	<b>14zł</b>
Żeberka (300g)	<b>20zł</b>
Golonka (ok. 250g)	<b>20zł</b>
Jeleń (150g)	<b>27zł</b>
Polędwica wieprzowa (170g)	<b>24zł</b>
Polędwica wołowa (170g)	<b>47zł</b>
Pstąg (150g – 170g)	<b>14zł</b>
Dorsz(150g)	<b>16zł</b>
Łosoś (150g)	<b>22zł</b>

Micha Oberżysty (1200g waga całego dania)

Micha Mnicha (1000g waga całego dania)