

NASZA SPECJALNOŚĆ

DANIA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM

СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

НАША СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

KONFITOWANA NOGA KACZKI ^{1,4,9}

64 zł

gratin ziemniaczane z tymiankiem /
buraczki zasmażane z jabłkiem / żurawina

ТУШКОВАНА КАЧИНА НІЖКА ^{1,4,9}

картопляна запіканка з чебрецем / смажений буряк з яблуками / журавлина

ŻEBERKA WIEPRZOWE Z OGNIA ^{4,10,13,14}

52 zł

żeberko wieprzowe / bbq imbirowy / ziemniak z grilla /
crème fresh / sałaty z domowym sosem winegret

СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ, СМАЖЕНІ НА ВОГНІ ^{4,10,13,14}

свинячі реберця / імбирне барбекю / картопля на грилі /
крем-фреш / листя салату з домашньою вінегретною заправкою

POŁĘDWICA WOŁOWA Z OGNIA⁴

188 zł

połędwica wołowa rasy Black Angus 300g /
ziemniak z grilla / grzyby z patelni / demiglase z koniakiem

ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА, СМАЖЕНА НА ВОГНІ ⁴

яловича вирізка Black Angus 300 г / картопля на грилі /
смажені гриби / соус деміглас з коньяком

SEZONOWANY ROSTBEF WOŁOWY Z OGNIA ^{4,10}

196 zł

26 dniowy rostbef wołowy rasy Black Angus 350g / frytki /
grillowane warzywa / sos chimichurri / piklowana cebulka

ПРИПРАВЛЕНИЙ РОСТБІФ, СМАЖЕНИЙ НА ВОГНІ ^{4,10}

26-денний ростбіф з яловичини Black Angus 350 г / картопля фри /
овочі гриль / соус чимічуррі / маринована цибуля

ДОРАДО, СМАЖЕНА НА ВОГНІ ^{4,6,13}

68 zł

dorada 300-400g / ziemniaki Lambert z koperkiem /
warzywa pieczone / sos tatarski / sałaty z domowym sosem winegret

ROASTED SEA BREAM FROM THE FIRE ^{4,6,13}

дорадо 300-400 г / картопля ламберт з кропом / запечені овочі /
соус тартар / листя салату з домашньою вінегретною заправкою

*W naszej restauracji samodzielnie sezonujemy mięsa oraz steki.

*У нашому ресторані ми самі приправляємо м'ясо та стейки.