

*Przystawki*  
Starters

**Tatar wołowy z zielonym pieprzem i żółtkiem (150g)**

*Beef tartare with green pepper and egg yolk*

**26,20 zł**

---

**Pierozki z ciasta filo z nadzieniem z kaczki i jabłkiem  
z karmelizowaną pomarańczą (100g)**

*Filo pastry dumplings with duck and apple filling  
with caramelized orange*

**25,30 zł**

**Wszystkie przystawki podajemy z grzanką i masłem**

*All starters are served with toast and butter*

*Zupy*  
Soups

**Żurek tradycyjny z jajkiem i szynką (250g)**

*A fermented rye flour soup - traditional, with an egg and ham*

**15,90 zł**

---

**Barszcz z pasztecikiem (250g)**

*Borsch with a patty*

**12,00 zł**

---

**Rosół z domowym makaronem (300g)**

*Chicken soup with home-made noodles*

**15,90 zł**

# *Salatki*

Salads

---

## **Salatka z wątróbką drobiową (150g)**

*Chicken liver salad*

**28,30 zł**

---

## **Salatka z kurczakiem (200g)**

*Chicken salad*

**27,20 zł**

---

## **Salatka z rukoli, z pieczonymi burakami i kozim serem (150g)**

*Rocket salad with honey roast beetroots and goat cheese*

**23,70 zł**

**Wszystkie sałatki podajemy z grzanką i masłem**

*All salads are served with toast and butter*

## *Drób*

Poultry

**Kotlet De volaille (120g) z surówką dnia (200g) i frytkami (150g)**

*De volaille chop with salad of the day and french fries*

**46,30 zł**

---

**Kotlet po burmistrzowsku (150g) z surówką dnia (200g)  
i pieczonymi pierogami (300g)**

*Mayor's style chop with salad of the day and roasted dumplings*

**51,20 zł**

## *Dania dla dzieci*

Kids menu

**Kąski drobiowe (80g) z frytkami (100g) i surówką dnia (100g)**

*Chicken patties with french fries and salad of the day*

**31,20 zł**

---

**Filet z ryby w cieście naleśnikowym (150g)  
puree ziemniaczane (100g) brokuł gotowany (100g)**

*Battered fish served with mashed potatoes and broccoli*

**33,40 zł**

## Wieprzowina

Pork

**Tradycyjny schabowy z kością (160g) z zasmażaną kiszoną kapustą (200g) i gotowanymi ziemniakami (200g)**

*Traditional pork chop on the bone with fried cabbage sauerkraut and boiled potatoes*

**50,70 zł**

---

**Pieczone żeberka w pikantnym sosie (180g) z mixem sałat (100g) i częstkami ziemniaczanymi (150g)**

*Roasted ribs in a spicy sauce with salad mix and potato wenges*

**62,80 zł**

---

**Schab w śmietanie z grzybami (120g) z kluskami śląskimi (250g) i burakami w miodzie (150g)**

*Pork in creamy with mushrooms sauce with silesian noodles and honey roast beetroots*

**53,70 zł**

## Wołowina

Beef

**Bitki wołowe (150g) z purre musztardowym (200g) i sałatka z ogórków kiszonych (200g)**

*Beef cutlets with mustard purée and pickled cucumber salad*

**61,10 zł**

---

**Ozór w sosie chrzanowym (150g) z gotowanymi warzywami (200g) i ziemniakami puree (200g)**

*Tongue in horseradish sauce with boiled vegetables and mashed potatoes*

**42,50 zł**

## *Dziczyzna* Game

**Pieczony karczek z dziczyzny (150g) w ziołach z burakami (200g)  
z pieczonymi pierogami (300g)**

*Roasted wild game neck in herbs with beetroots and roasted dumplings*

**68,90 zł**

---

**Gulasz z dziczyzny (300g) w placku ziemniaczanym z buraczkami (200g)**

*Game stew in potato pancake with beetroot*

**63,40 zł**

---

**Zraz z jelenia (150g) w sosie grzybowym z ziemniakami puree (200g)  
i burakami w miodzie (150g)**

*Deer roulade in mushroom sauce with mashed potatoes and beetroot in honey*

**65,20 zł**

## *Ryby* Fish

**Filet sandacza soute (150g) z surówką dnia (200g)  
i gotowanymi ziemniakami (200g)**

*Soute pikeperch fillet with a mixed salad and boiled potatoes*

**60,50 zł**

*Desery*  
Desserts

**Lody waniliowe z malinami na gorąco, bitą śmietaną i rodzynkami**

*Vanilla ice-cream with hot strawberries musse, whipped cream and raisins*

**29,60 zł**

---

**Szarlotka z gałką lodów waniliowych i sosem malinowym (150g)**

*Apple pie with a scoop of vanilla ice cream and fruit sauce*

**21,00 zł**

---

**Lody wielosmakowe z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym**

*Mix ice-creams with mix fruits, whipped cream and chocolate sauce*

**25,20 zł**