

## ŚNIADANIA

Placuszki serowe z musem z truskawek, owocami sezonowymi i bitą śmietaną (300 g)	13,50
Omlet z mozzarellą, pomidorami i świeżą bazylią (280 g)	11,50
Jajka na boczku podawane z sałatą z pomidorami i sosem vinegrette oraz grzankami z masłem czosnkowo -ziołowym (300 g)	14,50
Jajecznica	
na maśle (140 g)	7,00
z szynką (170 g)	7,50
na boczku (170g)	7,50
z pieczarkami (170 g)	7,50
ze szczypiorkiem (150 g)	7,50
ze wszystkim co wyżej po trochu (170g)	9,50
Grillowane białe kiełbaski z wytwórni od Mądrego, podawane z sosem chrzanowym i musztardą, jajkiem sadzonym, sałatą z sosem vinegrette i pomidorami (300 g)	16,50
Talerz serów (twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, ser żółty, kozi, pleśniowy, mozzarella) pomidor, ogórek, sałata z sosem vinegrette, grzanki z masłem czosnkowo-ziołowym (300 g)	16,50

W cenę śniadań wliczone jest pieczywo i masło.  
Jajecznice podajemy przez cały dzień.

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Amizolki – grillowane śliwki w boczku podawane na rozszponce z sosem chrzanowym (100/50 g)	7,50
Sałatka z polędwiczką wieprzową marynowaną w gruzińskiej adżice, jajkiem, pomidorami, ogórkiem kiszonym, mieszаныmi sałatami, kiełkami i sosem szczypiorkowo -czosnkowym (350 g)	18,50
Sałatka z kozim serem, winogronami, orzechami włoskimi, sałatą lodową, radicchio, rukolą i sosem vinegrette (350 g)	17,50

## ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami (320 g)	8,50
Zupa z pomidorów z lanym ciastem (320 g)	6,50
Zupa borowikowa z łazankami (320 g)	8,50
Krem marchewkowo – groszkowy z grzankami (320 g)	5,50
Żurek na własnym zakwasie z jajkiem (320 g/1szt)	6,50
z białą kiełbaską z wytwórni u Mądrego (280/60g)	9,50
Rosół z makaronem (320 g)	6,50
Zupa dnia (od poniedziałku do piątku) (320 g)	4,50

## ŚWIEŻE PSTRĄGI Z DOLINY KLUCZWODY

Pstrąg gotowany na parze z warzywami i ryżem (230/120g)	28,50
Pstrąg pieczony z rozmarynem i limonką podawany z ziemniakami opiekany w mundurkach oraz sałatą z pomidorami i sosem vinegrette (230/120g)	29,50

## DANIA GŁÓWNE

Tradycyjne, faszerowane, wołowe zrazy zawijane, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (150/130/130g)	28,50
Sztuka mięsa wołowego gotowana w jarzynach, podawana z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną oraz buraczkami zasmażanymi (100/250/150 g)	27,50
Kotlet schabowy na smalcu z ziemniakami i kapustą zasmażaną (160/250/150 g)	19,50
Żeberka pieczone z miodem i rozmarynem, kopytka, seler z orzechami włoskimi i śmietaną (300/150/160 g)	27,50
Golonka pieczona w piwie, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, kiszzone ogórki, (500/120/200 g)	29,50
Warkocz z polędwiczki wieprzowej i boczku w sosie z borowików, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, mieszane sałaty z pomidorami i sosem vinegrette	28,00
Ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami, z sosem śliwkowo – borowikowym kluski śląskie, zestaw surówek (350g/120 g)	28,50
Pieczona pierś indyka z sosem miodowo – musztardowym, kolorowy ryż z warzywami, mix sałat z dressingiem majonezowym (120/170/180 g)	27,00
Kieszonka z piersi kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie z serów pleśniowych, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, mieszane sałaty z pomidorami i sosem vinegrette (130g/150/g)	26,50
Panierowany filec z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka (160/130/ 150 g)	19,50
Fileciki z kurczaka w sezamie, frytki, mieszane sałaty z dressingiem majonezowo – warzywnym (120/170/180 g)	26,50

Dodatki w daniach głównych można dowolnie wymieniać.  
Marchewka z groszkiem do dań głównych za 1 zł ☺

## PLACKI ZIEMNIACZANE

Ze śmietaną	4 szt (300g/ 150 g)	13,50
	2 szt (150g/ 80 g)	8,50
Z gulaszem wieprzowym	4 szt (300g/ 300 g)	19,50
	2 szt (150g/ 170 g)	12,50
Z sosem borowikowo-pieczarkowym	4 szt (300g/ 200 g)	17,50
	2 szt (150g/ 120 g)	11,00
Półmisek placków ziemniaczanych sos grzybowy, gulasz, śmietana	6 szt (450g/ 360 g)	29,50

## MAKARONY

Tagliatelle z kurczakiem, gruszką, prażonymi migdałami i śmietanką (450 g)	18,50
Spaghetti ze szpinakiem, polędwiczką wieprzową, boczkiem, serem pleśniowym i Grana Padano (450 g)	18,50

## GOŁĄBKI

Po naszymu – z marchewką z groszkiem, kaszą gryczaną i sosem pomidorowo - paprykowym (380/130 g)	15,50
Tradycyjne – z ryżem i mięsem z sosem borowikowo - pieczarkowym (450/130 g)	16,50

## NALEŚNIKI

Z serem i konfiturą z wiśni (250 g)	12,50
Po ukraińsku – z farszem serowo–ziemniaczanym i skwarkami z wędzonej słoniny; podawane z kwaśną śmietaną (320 g)	14,50

## RACUCHY

Z jabłkami, cynamonem i cukrem pudrem (300g)	12,50
--	-------

## CEPELINY

Kartacze lub inaczej pyzy z mięsem, podawane ze skwarkami i śmietaną (320g)	16,50
--	-------

## PIEROGI

Z gęsiną pieczoną z gruszkami, okraszone cebulką (10 szt)	18,50
Ze szpinakiem, bryndzą i sosem z serów pleśniowych (10 szt)	15,50
Ruskie –z cebulką lub skwarkami (10 szt)	14,50
Z mięsem - z cebulką lub skwarkami (10 szt)	15,50
Z kapustą i borowikami - z cebulką lub skwarkami (10 szt)	15,00
Ze słodkim serem i sosem śmietanowym (10 szt)	14,00
Z truskawkami, sosem śmietanowym i musem z truskawek (10 szt)	14,50
Mix pierogów z gęsiną, szpinakiem, kapustą i grzybami oraz ruskich (20 szt)	29,50

## KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

Z masłem i bułką tartą (300 g)	14,50
Z sosem śmietanowym (320 g)	15,00

## KOPYTKA

Z masłem i bułką tartą (240 g)	12,00
Z gulaszem wieprzowym (230 g /350 g)	18,50

## DODATKI DO DAŃ

wszystkie dodatki	4,50
-------------------	------

kopytka, kluski śląskie, ziemniaki, frytki, ryż, kasza gryczana,  
ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym,

buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, szpinak,  
marchewka z groszkiem

zestaw surówek, seler z orzechami włoskimi i śmietaną,  
kiszone ogórki, czerwona kapusta z jabłkiem i cebulą,  
mix sałat z pomidorami i sosem vinegrette,  
surówka z kiszonej kapusty, marchewka z jabłkiem,

## NA DESER

Ciastko bezowe z kremem mascarpone oraz świeżymi owocami (150 g)	9,50
Ciasto marchewkowe z polewą z białej czekolady i limonki (150 g)	7,50
Sernik z rodzynkami w polewie z gorzkiej czekolady (120 g)	8,00
Makówecki – pierożki z makiem, prażonymi migdałami, i sosem miodowo – cytrynowym (150 g)	8,50

## CZEKOLADA NA GORĄCO

Z bitą śmietaną (200 ml)	8,50
Z orzechami i bitą śmietaną (200 ml)	9,50

## HERBATY PARZONE W IMBRYKU

małym (450ml) 8,50                      dużym (900ml) 14,00

Assam TGFOP 1 - czarna

Indyjska herbata o dojrzałych, bardzo aromatycznych liściach

Earl Grey Royal - czarna

Cejlońska herbata z aromatem bergamotki i płatkami jaśminu

Chun Me - zielona

Chińska herbata o delikatnym, kwiatowym smaku

Jaśminowa - zielona

Klasyczna, wietnamska, z płatkami jaśminu

Yamamoto - zielona

Japońska sencha z trawą cytrynową

Czerwona pomarańcza

Głóg, suszone skórki owoców cytrusowych, hibiskus, jabłko,

Owocowy ogród

Wiśnia, czarna porzeczka, borówki, rodzynki, płatki róży

Ogień w kominku

Jabłko, krążki cynamonu, migdały, głóg, hibiskus;

Pai Mu Tam

Biała, delikatna herbata z młodziutkich listków herbacianych

Miętowa

Parzone listki mięty; polecamy z cytryną i miodem

## ROZGRZEWAJĄCE HERBATY NA CHŁODNE DNI

Imbirowo - cytrynowa czarna herbata, świeży imbir, miód, wyciskany sok z cytryny (450 ml)	9,50
Miętowo - miodowa listki mięty, miód, sok z limonki, imbir (450 ml)	9,50

## KAWY

Z miodem i cynamonem	9,50
Latte macchiato	9,00
Kawa czarna lub espresso	6,50
Podwójne espresso	9,50
Kawa z mlekiem	7,00
Cappuccino	7,50

## WODY MINERALNE

Wysowianka - gazowana lub nie (but 300ml)	5,00
Cisowianka Classic niegazowana (but 700ml)	10,50
Cisowianka Perlage (but 700ml) gazowana naturalnym dwutlenkiem węgla	10,50

## KWAS CHLEBOWY

Obołoń (300 ml)	6,00
Rycerski ciemny (300 ml)	9,50

## NAPOJE GAZOWANE

Pepsi Cola, Mirinda, Sprite, Pepsi Max (but 200 ml)	6,00
---	------

## KOMPOT Z OWOCÓW SEZONOWYCH

Duży 0,5 l	5,00
Mały 0,3 l	2,50

## LEMONIADY

Tradycyjna	6,00
z wyciskany m sokiem z cytryny i limonką (300 ml)	
Miętowa	8,00
świeże listki mięty, limonka, syrop cukrowy, świeży imbir i kruszony lód (450 ml)	
Grejpfrutowa	8,50
wyciskany sok z grejpfruta, lemoniada tradycyjna, kruszony lód (400 ml)	
Malinowa	8,50
miksowane maliny, świeże listki mięty, syrop cukrowy, kruszony lód (400 ml)	

## SOKI WYCISKANE

Z jabłek (300 ml)	6,50
Z marchewki (300 ml)	6,00
Marchewkowo – jabłkowy (300 ml)	6,50
Marchewkowo – selerowy (300 ml)	8,50
Z marchewki i pomarańczy (300 ml)	9,50
Z pomarańczy (300 ml)	10,50
Z grejpfruta (300 ml)	10,50

## SOKI

Pomarańczowy, jabłkowy, bananowy, porzeczkowy grejpfrutowy (300 ml)	6,00
--	------

## KOKTAJLE OWOCOWE NA BAZIE KEFIRU

Z truskawek (300 ml)	7,00
Z borówek (300 ml)	8,50
Z malin (300 ml)	8,00



## PIWO Z BECZKI

Niepasteryzowany lager z browaru w Tenczynku. Piwo jasne, dolnej fermentacji. Ma wyraźny, słodowy smak, który współgra z mocną chmielowością. Leżakuje minimum 3 miesiące w piwnicach browaru

Duże 0,5 l	9,50
Małe 0,3 l	7,50
Grzane z miodem i imbirem 0,5 l	10,50
Grzane z miodem i imbirem 0,3 l	8,00

## PIWA Z POLSKICH BROWARÓW REGIONALNYCH

<b>Pierwsza Faza Zaćmienia</b> (but 0,5l) – Kraft Lab	12,00
Piwo pszeniczne, bazujące na naturalnym soku z grejpfruta wyciskanego w browarze ze świeżych owoców. Wyraźny aromat grejpfrutowy i bananowy. Orzeźwiający, wytrawny z delikatną słodyczą i lekkim posmakiem chleba.	
<b>Wyborne</b> (but 0,5l) - Browar Ciechan	9,50
Nieutrwalane, niepasteryzowane. Jasne, łagodne, klarowne piwo.	
<b>Pszeniczne</b> (but 0,5l) - Browar Ciechan	9,50
Niefiltrowane, z naturalnym osadem drożdżowym, Bananowo - goździkowym bukietem i obfitą, gęstą pianą.	
<b>Miodowe</b> (but 0,5l) - Browar Ciechan,	9,50
Niefiltrowane piwo powstałe na bazie naturalnego miodu. Zachwyca miodowym aromatem i smakiem.	
<b>Miodne</b> (but 0,5l) - Browar Kormoran	9,50
Łagodne, ciemne piwo z dodatkiem warmińskiego miodu.	
<b>Vegebe</b> (but 0,5l) – Kraft Lab	14,50
Bezglutenowe session IPA, warzone bez śladu glutenu dla tych piwoszy, którzy go nie trawią. Mocne aromaty owoców cytrusowych, dodatek trawy cytrynowej oraz finisz z akcentami sosny i karmelu.	
<b>Fortuna Mirabelka</b> (but 0,5l) – Browar Fortuna	9,50
Lekkie piwo na letnie wieczory z sokiem z mirabelek.	

## PIWA Z UKRAINY I LITWY

Svyturys Baltas (but 0,5 l)	12,00
Niefiltrowane piwo pszeniczo – jęczmienne górnej fermentacji. W smaku rześkie i lekko owocowe	
Obolon Pszeniczne (but 0,5 l)	9,50
Jasne, niefiltrowane. Przyciąga gęstą konsystencją, harmonią i pełnią smaku oraz złocisto-miodową barwą.	
Obolon Magnat (but 0,5 l)	9,50
Piwo typu lager o wyrazistym, głęboko goryczkowym smaku.	
Obolon Aksamitne (but 0,5 l)	9,50
Ciemne piwo o nasyconej, czerwonej barwie; wytrawne i niezbyt mocne. Świetne jako dodatek do obiadu.	
Piwo Lwowskie Porter (but 0,5 l)	11,50
Mocne, ciemne piwo o wytwornym charakterze i szlachetnym, winnym smaku	

## CYDRY MIŁOSŁAWSKIE

Jabłkowy lub Perry (gruszczyk) (but 0,5 l)	9,50
--	------

## HAUSE WINE

Egri Cabernet Franc - czerwone	100 ml	6,00
Węgry	500 ml	24,00
Ágneskerti Cuvée – białe	100 ml	6,00
Węgry	500 ml	24,00

## WINA GRUZIŃSKIE

Rkatsiteli – białe, wytrawne	100 ml	9,50
Kakheti, Gruzja	but 750 ml	59,00
Saperavi - czerwone, wytrawne	100 ml	9,50
Kakheti, Gruzja	but 750 ml	59,00
Pirosmani - czerwone, półwytrawne	100 ml	9,50
Kakheti, Gruzja	but 750 ml	59,00

## WINO GRZANE

Z miodem, pomarańczą, bakaliami i cynamonem (150 ml)	9,50
--	------

## WÓDKI CZYSTE

Żytnia Extra	40 ml	6,00
Wyborowa	40 ml	6,00
Soplica	40 ml	6,00
Nemiroff Wheat – ukraińska, pszeniczna	40 ml	6,50

## WÓDKI KOLOROWE

Pieprzówka Chłopska Pędzona	40 ml	6,00
Przepalanka Chłopska Pędzona	40 ml	6,00
Jeżynówka - J.A. Baczewski	40 ml	8,00
Pomarańczówka – J.A. Baczewski	40 ml	8,00
Nemiroff – chili i miód	40 ml	6,50
Żubrówka	40 ml	6,00
Żołądkowa Gorzka	40 ml	6,00
Żołądkowa Gorzka z miętą	40 ml	6,00
Soplica Wiśniowa	40 ml	6,00
Soplica Orzech Laskowy	40 ml	6,00
Soplica Czarna Porzeczka	40 ml	6,00
Stumbras Pigwa – litewska wódka z sokiem z pigwy	40 ml	6,50
Stumbras Cranberry – wódka z sokiem z żurawiny	40 ml	6,50

## LIKIERY

Amaretto	40 ml	8,00
Advocaat	40 ml	5,50
Becherowka	40 ml	7,50
Krupnik	40 ml	6,00

## BRANDY

Pliska VSOP Reserve	40 ml	7,50
---------------------	-------	------