

LUNCH MENU

27.07 - 2.08.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

- Barszcz czerwony z kołdunami
Red borsch with meat dumplings
- Tagliatelle z sosem kurkowym ze szpinakiem
Tagliatelle with chanterelle mushroom sauce with spinach

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Wtorek

- Zupa jarzynowa
Vegetable soup
- Kotlety mielone z indyka z ziemniakami i marchewką z groszkiem
Turkey cutlets with potatoes and fried carrot with peas

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Chłodnik gazpacho
Gazpacho cold soup
- Pierogi z jagodami i kwaśną śmietaną
Dumplings with blueberries and sour cream

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Czwartek

- Zupa ogórkowa
Cucumber soup
- Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym i sałatką ziemniaczaną
Veal schnitzel with fried egg and potatoe salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Piątek

- Botwina z jajkiem
Young beetroot soup with egg
- Śledź w śmietanie z pieczonymi ziemniakami
Marinated herrings with creamy quilt and baked potatoes

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Sobota

- Zupa pieczarkowa
Mushroom soup
- Zrazy wołowe z kaszą gryczaną i zasmażanymi buraczkami
Beef collops with buckwheat groats and fried beetroots
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Zupa z fasolki szparagowej
Yellow bean soup
- Kotlet schabowy z ziemniakami i mizerią
Pork chop with potatoes and cucumber salad
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł





POLECAMY

W środę 29 lipca 2026
On Wednesday 29th of July 2026

- Świeże ostrygi z sosem francuskim
Fresh oysters with french sauce
1 ostryga/ oyster- 25 zł
6 ostryg/ oysters- 120 zł
12 ostryg/ oysters- 220 zł
- Zapiekane ostrygi 29 zł (sztuka/ per piece)
Roasted oyster
- Grillowana ośmiornica z pak choi 140 zł
Grilled octopus with pak choi

