

LUNCH MENU

9.02 - 15.02.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

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

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Wtorek

- Zupa ogórkowa
Cucumber soup
- Domowe gołąbki z indyka z sosem pomidorowym i ziemniakami
Cabbage rolls with turkey meat and tomato sauce served with potatoes

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Zupa gulaszowa
Goulash soup
- Antrykot z kurczaka z sosem pieczarkowym, ryżem i surówką z pora
Chicken entrecote with mushroom sauce, rice and leek salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Czwartek

- Zupa cebulowa z grzankami
Onion soup with croutons
- Bitki wołowe z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami
Beef in gravy with Silesian dumplings and fried beetroots

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Piątek

- Rosół rybny z pierożkami
Fish broth with dumplings
- Świeżo wędzony pstrąg ze świeżo tartym chrzanem, sałata i chrupiącą bagietką
Freshly smoked trout with freshly grated horseradish, lettuce and crispy baguette

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Sobota

- Aksamitny krem z białych warzyw
Velvety white vegetable cream soup
- Gulasz cielęcy z kaszą gryczaną i surówką z kiszonych ogórków
Veal stew with buckwheat groats and pickled cucumber salad
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Zupa pomidorowa z ryżem
Tomato soup with rice
- Golonka z kapustą i grochem z pieczonymi ziemniakami
Pork knuckle with cabbage and peas and baked potatoed
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł





POLECAMY

W środę **11 lutego 2026**

On Wednesday **11th of February 2026**

- Świeże ostrygi 20 zł (sztuka)
Fresh oysters
- Zapiekane ostrygi 27 zł (sztuka)
Roasted oysters

- Zarzuella z ryb i owoców morza w sosie pomidorowym z risotto z czarnego ryżu i bakłażanem z grilla 82 zł

Fish and sea food zarzuella in tomato sauce with black rice risotto and grilled aubergine

