

LUNCH MENU

2.03 - 8.03.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

- Krupnik jak u mamy
Homemade barley soup
- Gulasz cielęcy z plackami ziemniaczanymi i surówką z kiszonych ogórków
Veal stew with potato blinis and pickled cucumber salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Wtorek

- Barszcz ukraiński
Ukrainian borsch
- Żeberka wieprzowe z kaszą gryczaną i surówką z czerwonej kapusty
Pork ribs with buckwheat groats and red cabbage salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Zupa szczawiowa z jajkiem
Sorrel soup with egg
- Pierogi z serem na słodko i kwaśną śmietaną
Dumplings with cottage cheese and sour cream

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Czwartek

- Zupa cebulowa z grzankami
Onion soup with croutons
- Kurczak zagrodowy w miodzie z ziemniakami, pak-choi i cukinią
Farm chicken in honey with potatoes, pak-choi and zucchini

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Piątek

- Zupa tajska
Thai soup
- Spaghetti z owocami morza
Spaghetti with sea food

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Sobota

- Zupa ogórkowa
Cucumber soup
- Kotlet mielony z indyka z ziemniakami puree i marchewką z groszkiem
Turkey cutlet with mashed potatoes and carrot with peas
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Zupa jarzynowa
Vegetable 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



POLECAMY

W środę 4 marca 2026
On Wednesday 4th of March 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
- Turbot z sosem kaparowym i
gotowanymi warzywami 120 zł
Turbot with caper sauce and boiles vegetables

