

LUNCH MENU

23.02 - 1.03.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

- Zupa ogórkowa
Cucumber soup
- Kotlet de volaille z ziemniakami i
sałatą ze śmietaną
De volaille with potatoes and salad with
sour cream

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Wtorek

- Barszcz czerwony z krokietem
Red borscht with croquet
- Śledź w śmietanie z pieczonym ziemniakiem
Marinated herrings with creamy quilt

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Zupa pomidorowa z ryżem
Tomato soup with rice
- Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym i
sałatką ziemniaczaną
Veal schnitzel with fried egg and
potatoe salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Czwartek

- Zupa grochowa na wędzonce
Kidney bean soup
- 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

- Zupa zacierkowa
Soup with dumplings and vegetables
- Kotlet rybny z ziemniakami puree i
surówką z kiszonej kapusty
Fish cutlet with mashed potatoes and
cabbage salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Sobota

- Kapuśniak z kiszonej kapusty
Sauerkraut soup
- Kotlet schabowy z ziemniakami puree i
marchewką z groszkiem
Pork chop with mashed potatoes and
fried carrot with peas
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Rosół z makaronem
Chicken soup with noodles
- Policzki wołowe z kluskami śląskimi i
surówką z czerwonej kapusty
Beef cheeks with dumplings and
fried red cabbage
- Deser dnia / Dessert of the day

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł



POLECAMY

W środę 25 lutego 2026

On Wednesday 25th of February 2026

- Francuska zupa rybna 49 zł
French fish soup
- Dorada z sosem andaluzyjskim,
świeżą sałatą i ryżem 79 zł
Sea bream with Andalusian sauce,
green salad and rice

