

LUNCH MENU

6.04 - 12.04.2026

12:00 - 16:00 lub do wyczerpania

Poniedziałek

Zapraszamy na menu Wielkanocne



Wtorek

- Zupa jarzynowa
Vegetable soup
- Kotlet schabowy z ziemniakami puree i mizerią
Pork chop with mashed potatoes and cucumber salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Środa

- Zupa ogórkowa
Cucumber 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

- Barszcz ukraiński
Ukrainian borsch
- Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym i sałatką ziemniaczaną
Veal schnitzel with fried egg and potatoe salad

Cena lunchu (kompot w zestawie) 87 zł

Piątek

- Aksamitny krem z białych warzyw
Velvety white vegetable cream soup
- 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

- Zupa pomidorowa z ryżem
Tomato soup with rice
- Pulpety z indyka z kaszą jęczmienną i surówką z marchewki
Turkey meatballs with pearl barley and carrot salad
- Deser dnia / *Dessert of the day*

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł

Niedziela

- Rosół wołowy z makaronem
Beef broth with noodles
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym z ziemniakami puree i zasmażanymi buraczkami
Beef in horseradish sauce with mashed potatoes and fried beetroots
- Deser dnia / *Dessert of the day*

Cena obiadu (kompot w zestawie) 114 zł





POLECAMY

W środę 8 kwietnia 2026
On Wednesday 8th of April 2026

- Raki duszone w maśle z białym winem 62 zł
Stewed crayfish in butter with white wine
- Francuska zupa rybna 49 zł
French fish soup

