



MENU

Zupy

1. Fińska zupa z pstrągiem 19.00
2. Żurek na naturalnym zakwasie z jajkiem i swojską białą kiełbasą 17.00
3. Barszcz Ukraiński 16.00
4. Rosół z domowym makaronem 15.00

Dania główne

1. Szyńka z dzika w sosie grzybowym z kopytkami i bukietem surówek 43.00
2. Gulasz z dziczyzny podany z kaszą gryczaną i kiszonym ogórkiem 41.00
3. Medaliony z jelenia z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat 43.00
4. Pstrąg smażony z czosnkiem i pietruszką podany z frytkami i kiszoną kapustą 38.00
5. Golonka po chłopsku na kapuście zasmażanej z pieczywem i dodatkami 44.00
6. Kotlet schabowy klasyczny smażony na smalcu z ziemniakami i zasmażaną kapustą 32.00
7. Smażony ser z frytkami, mix sałat i sos czosnkowy 32.00
8. Filet z kurczaka pod szpinakiem, pomidorami i mozzarellą z frytkami i mixem sałat 37.00
9. Żółty bigos na dziczyźnie, dobry bardzo 20.00
10. Pierogi z serem i ziemniakami polane okrasą 26.00
11. Pierogi z dzikim farszem polane okrasą 28.00
12. Sałatka z cytrusami i smażonym wędzonym serem 28.00
13. Sałatka grecka 28.00
14. Fileciki z kurczaka podane z frytkami i surówką (danie dla dzieci) 26.00

Desery

1. Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 19.00
2. Gorące maliny z lodami waniliowymi 18.00
3. Naleśnik – nutella, ser, konfitura domowa..... 16.00
4. Lody z owocami i polewą..... 15.00

Przekąski

1. Deska swojskich wędlin /2os/4os 38.00/68.00
2. Deska serów /2os/4os 38.00/68.00
3. Deska domowego pasztetu z dodatkami /2os 24.00
4. Smalec z dzika z kiszonym ogórkiem i pajądą chleba 32.00