

## **IMPRESJA SZEFA KUCHNI**



- ☞ *Carpaccio z jagnięciny z płatkami tartego oscypka i oliwą truflową* 29,00 zł
- ☞ *Serca karczochów faszerowane foie gras w sosie Romanoff* 27,00 zł
- ☞ *Pożywny kociółek zupy myśliwskiej* 22,00 zł
- ☞ *Pieczony stek z halibuta na śmietanowym szpinaku i warzywnym risotto* 62,00 zł
- ☞ *Lody chałwowe w cieście chruścikowym i sosem z białej czekolady* 20,00 zł

## **IMPRESJA WIOSENNA**



- ☞ *Salata z rukoli i pomidorków cherry ze smażonymi minimozzarellami* 22,00 zł
- ☞ *Zielone szparagi z masłem czosnkowym , pomidorami i płatkami sera owczego* 24,00 zł
- ☞ *Consomme z borowików z cielęcymi knelkami* 20,00 zł
- ☞ *Eskalopki cielęce z pomidorami , bukietem gotowanych warzyw i ziemniaczkami z wody* 56,00 zł
- ☞ *Strudel jabłkowy na sosie cynamonowo - goździkowym* 15,00 zł

## **IMPRESJA REGIONALNA**



- ☞ *Tradycyjny polski śledź w śmietanie z chrupiącymi placuszkami ziemniaczanymi* 19,00 zł
- ☞ *Góralski oscypek owczy z rusztu na czosnkowych grzankach ze skwarkami i żurawiną* 21,00 zł
- ☞ *Kwaśnica na świńskim ryju podana z wędzonym żeberkiem w glinianej czarce* 17,00 zł
- ☞ *Golonko po beskidzku z zasmażaną kapustą i ziemniaczkami po polsku* 42,00 zł
- ☞ *Naleśniki z serem i bakaliami na słodko* 18,00 zł

## **IMPRESJA ŚLĄSKA**



- ☞ *Mocno czosnkowa galareta z nóżek wieprzowych* 17,00 zł
- ☞ *Jadło drwala- placek ziemniaczany z gulaszem* 27,00 zł
- ☞ *Żurek śląski podany w chlebie z jajkiem przepiórczym* 17,00 zł
- ☞ *Rolady Radziwiłła z kiszoną kapustą i suszonymi śliwkami w niecce chlebowej z kaszą perłową i buraczkami* 49,00 zł
- ☞ *Makówki z galką makowych lodów* 15,00 zł



## **IMPRESJA WŁOSKA**

- ☞ *Bruschetta na czosnkowych grzankach* 17,00 zł
- ☞ *Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowym* 29,00 zł
- ☞ *Krem z zielonego groszku z paluszkami krabowymi* 20,00 zł
- ☞ *Domowe papardelle z prawdziwkami w śmietanie* 42,00 zł
- ☞ *Krem mascarpone z amaretto i biszkoptami* 18,00 zł



## **IMPRESJA FRANCUSKA**

- ☞ *Salatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i szparagami* 22,00 zł
- ☞ *Borowiki zapiekane w cieście francuskim* 25,00 zł
- ☞ *Francuska zupa cebulowa z serową grzanką* 18,00 zł
- ☞ *Filet cielęcy z borowikami w śmietanie, kluskami i brokułami gotowanymi na parze z płatkami migdałów* 59,00 zł
- ☞ *Chrupiące naleśniki z pomarańczami i likierem Cointreau* 18,00 zł

## **IMPRESJA MORSKA**



- ☞ *Wędzony pstrąg ze szparagami w sosie musztardowo- estragonowym* 24,00 zł
- ☞ *Krewetki z patelni z czosnkiem podane z bukietem sałat* 35,00 zł
- ☞ *Czerwona pikantna zupa rybna z owocami morza podana w kociołku* 22,00 zł
- ☞ *Sola smażona na maśle z czosnkiem, z grillowanymi warzywami i fettucine* 56,00 zł
- ☞ *Czekoladowa muszla z wiśniami z nutą kokosową* 15,00 zł

## **IMPRESJA LEŚNA**



- ☞ *Pasztet z dzika z marynowaną śliwką w winiaku i sosem żurawinowym* 22,00 zł
- ☞ *Rydze po myśliwsku z grzybowym vinaigrette* 30,00 zł
- ☞ *Wykwintna zupa z leśnych grzybów* 20,00 zł
- ☞ *Comber z sarny pieczony w specku z kaszą po wiejsku i warzywami z patelni* 68,00 zł
- ☞ *Lody waniliowe z gorącymi malinami* 18,00 zł



## **PRZEKĄSKI ZIMNE**

☞ <i>Tatar z polędwicy wołowej</i>	27,00 zł
☞ <i>Plasterki szynki parmeńskiej z soczystym melonem i paluszkami grissini</i>	27,00 zł
☞ <i>Carpaccio z jagnięciny z płatkami tartego oscypka z oliwą truflową</i>	29,00 zł
☞ <i>Wędzony pstrąg ze szparagami w sosie musztardowo- estragonowo</i>	24,00 zł
☞ <i>Tradycyjny polski śledź w śmietanie z chrupiącymi placuszkami ziemniaczanymi</i>	19,00 zł
☞ <i>Bruschetta na czosnkowych grzankach</i>	17,00 zł
☞ <i>Pasztet z dzika z marynowaną śliwką w winiaku i sosem żurawinowym</i>	22,00 zł
☞ <i>Mocno czosnkowa galareta z nóżek wieprzowych</i>	17,00 zł
☞ <i>Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej i parmezanem Grana Padano</i>	27,00 zł



## **PRZEKĄSKI GORAĆE**

- ☞ *Zielone szparagi z masłem czosnkowym, pomidorami i płatkami sera owczego* 24,00 zł
- ☞ *Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowym* 29,00 zł
- ☞ *Jadło drwala- placek ziemniaczany z gulaszem* 27,00 zł
- ☞ *Serca karczochów faszerowane foie gras w sosie Romanoff* 27,00 zł
- ☞ *Góralski oscypek owczy z rusztu na czosnkowych grzankach ze skwarkami i żurawiną* 21,00 zł
- ☞ *Krewetki z patelni z czosnkiem podane na grzance z bukietem sałat* 35,00 zł
- ☞ *Rydze po myśliwsku z grzybowym vinagrette* 30,00 zł
- ☞ *Camembert pieczony w szynce parmeńskiej z orzechami i żurawiną* 21,00 zł
- ☞ *Borowiki zapiekane w cieście francuskim* 25,00 zł

## **SALAŁY**

- ☞ *Salata z rukoli i pomidorków cherry ze smażonymi minimozarellami* 22,00 zł
- ☞ *Salata z Highlander z serem feta, wędzonym łososiem i oliwkami* 22,00 zł
- ☞ *Salata "Cezar" z kurczakiem i grzankami* 22,00 zł
- ☞ *Salata nicejska z tuńczykiem, jajkiem i szparagami* 22,00 zł
- ☞ *Salata z grillowaną polędwicą w jogurtowym sosie gyros* 22,00 zł

## ZUPY



- ☞ *Pożywny kociołek zupy myśliwskiej* 22,00 zł
- ☞ *Kwaśnica na świńskim ryju podana z wędzonym żeberkiem w glinianej czarce* 17,00 zł
- ☞ *Krem z zielonego groszku z paluszkami krabowymi* 20,00 zł
- ☞ *Żurek śląski podany w chlebie z jajkiem przepiórczym* 17,00 zł
- ☞ *Francuska zupa cebulowa z serową grzanką* 18,00 zł
- ☞ *Czerwona pikantna zupa rybna z owocami morza podana w kociołku* 22,00 zł
- ☞ *Consomme z borowików z cielęcymi knelkami* 20,00 zł
- ☞ *Wykwintna zupa z leśnych grzybów* 20,00 zł
- ☞ *Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem* 15,00 zł
- ☞ *Barszcz z kołdunami* 13,00 zł
- ☞ *Domowy rosół z makaronem i marchewką* 13,00 zł

## MAKARONY



- ☞ *Lasagne z mięsem lub szpinakiem zapiekana w sosie beszamelowym z suszonymi pomidorami* 45,00 zł
- ☞ *Domowe papardelle z prawdziwkami w śmietanie* 42,00 zł
- ☞ *Spaghetti Carbonara lub Bolognese* 39,00 zł



# MIĘSA

- ☞ *Tournedos Rossini z polędwicy wołowej w sosie maderowym* 74,00 zł
- ☞ *Stek z polędwicy z kwaśną śmietaną, ziemniakami po polsku i sałatą vinaigrette* 68,00 zł
- ☞ *Comber z sarny pieczony w specku z kaszą po wiejsku i warzywami z patelni* 68,00 zł
- ☞ *Pieczeń jagnięca aromatyzowana rozmarynem z grillowanym oscypkiem i pieczonym pomidorem* 62,00 zł
- ☞ *Eskalopki cielęce z pomidorami, bukietem gotowanych warzyw z ziemniaczkami z wody* 56,00 zł
- ☞ *Filet cielęcy z borowikami w śmietanie, kluskami i brokułami gotowanymi na parze z płatkami migdałów* 59,00 zł
- ☞ *Polędwica wołowa w sosie myśliwskim z bukietem kalafiorów z bułką tartą* 62,00 zł
- ☞ *Rolady Radziwiłła z kiszoną kapustą i suszonymi śliwkami w niecce chlebowej z kaszą perlową i buraczkami* 49,00 zł
- ☞ *Żeberka wędzone na drzewie hikorowym z piklami i sosem barbecue* 42,00 zł
- ☞ *Tradycyjne pierogi w trzech smakach do wyboru (z mięsem, z kapustą i grzybami lub ruskie)* 32,00 zł
- ☞ *Golonko po beskidzku ze smażoną kapustą i ziemniaczkami po polsku* 42,00 zł

## **DRÓB**



- ☞ *Kotlet z indyka z szynką i serem z frytkami i bukietem surówek* 42,00 zł
- ☞ *Fileciki z kurczaka z grilla z ziemniaczkami zapiekanymi z parmezanem i surówkami* 45,00 zł
- ☞ *Pierś z kaczki duszona z podgrzybkami podana z kopytkami i kapustą po staropolsku* 56,00 zł

## **RYBY I OWOCE MORZA**



- ☞ *Łosoś gotowany na parze z sosem z kurek i sałatą vinaigrette* 55,00 zł
- ☞ *Pieczony stek z halibuta na śmietanowym szpinaku i warzywnym risotto* 62,00 zł
- ☞ *Sola smażona na maśle z czosnkiem, z grillowanymi warzywami i fettucine* 56,00 zł
- ☞ *Pstrąg smażony saute z leśną mieszanką warzywną i ziemniakami z grilla* 48,00 zł
- ☞ *Królewskie krewetki z warzywami i pieczonym pomidorem* 92,00 zł

# DESERY



☞ <i>Lody chałwowe w cieście chruścikowym i sosem z białej czekolady</i>	20,00 zł
☞ <i>Krem mascarpone z amaretto i biszkoptami</i>	18,00 zł
☞ <i>Naleśniki z serem i bakaliami na słodko</i>	18,00 zł
☞ <i>Makówki z gałką makowych lodów</i>	15,00 zł
☞ <i>Czekoladowa muszla z wiśniami z nutą kokosową</i>	15,00 zł
☞ <i>Lody waniliowe z gorącymi malinami</i>	18,00 zł
☞ <i>Banan z jabłkiem w migdałowym karmelu</i>	18,00 zł
☞ <i>Chrupiące naleśniki z pomarańczami z likierem Cointreau</i>	18,00 zł
☞ <i>Szarlotka na gorąco z sosem waniliowym i gałką lodów</i>	15,00 zł
☞ <i>Sernik wiedeński</i>	15,00 zł
☞ <i>Strudel jabłkowy na sosie cynamonowo - goździkowym</i>	15,00 zł

## **ZIMNE NAPOJE**



☞ <i>Coca – Cola</i>	6,00 zł
☞ <i>Fanta</i>	6,00 zł
☞ <i>Sprite</i>	6,00 zł
☞ <i>Tonic</i>	6,00 zł
☞ <i>Red Bull</i>	11,00 zł
☞ <i>Woda Vittel</i>	6,00 zł
☞ <i>Woda gaz/niegaz.</i>	5,00 zł
☞ <i>Woda Perrier</i>	10,00 zł
☞ <i>Sok owocowy</i>	6,00 zł
☞ <i>Sok naturalny z owoców cytrusowych</i>	15,00 zł

## **GORĄCE NAPOJE**

☞ <i>Herbata</i>	7,00 zł
☞ <i>Espresso</i>	8,00 zł
☞ <i>Capuccino</i>	9,00 zł
☞ <i>Kawa Latte</i>	10,00 zł
☞ <i>Czekolada na gorąco</i>	10,00 zł
☞ <i>Kawa</i>	8,00 zł

## **PIWA**

☞ <i>Żywiec 0,5 cl lany</i>	10,00 zł
☞ <i>Żywiec 0,3 cl lany</i>	7,00 zł
☞ <i>Guinness 0,33 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Corona 0,33 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Haineken 0,33 cl</i>	10,00 zł



## **APERITIF**

☞ <i>Martini 10 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Malibu 4 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Campari Bitter 4 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Jagermeister 4 cl</i>	10,00 zł

## **WINA**

☞ <i>Wino stołowe białe 10 cl (lampka)</i>	11,00 zł
☞ <i>Wino stołowe czerwone 10 cl (lampka)</i>	11,00 zł

## **WÓDKI**

☞ <i>Wyborowa 4 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Bols 4 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Smirnoff 4 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Finlandia 4 cl</i>	15,00 zł
☞ <i>Absolut 4 cl</i>	15,00 zł

## **WHISKY**

☞ <i>Johnnie Walker Red Label 4 cl</i>	15,00 zł
☞ <i>Johnnie Walker Black Label 4 cl</i>	20,00 zł
☞ <i>Ballantines 4 cl</i>	15,00 zł
☞ <i>Jeam Beam 4 cl</i>	15,00 zł
☞ <i>Jack Daniels 4 cl</i>	20,00 zł

## **KONIAKI**

☞ <i>Hennessy VSOP 2 cl</i>	20,00 zł
☞ <i>Hennessy XO 2 cl</i>	50,00 zł
☞ <i>Martell VS 2 cl</i>	15,00 zł
☞ <i>Martell XO Supreme 2 cl</i>	50,00 zł
☞ <i>Metaxa 5 2 cl</i>	10,00 zł
☞ <i>Metaxa 7 2 cl</i>	15,00 zł