

RESTAURACJA

# PO WIŚLE

ZAPRASZA OD NIEDZIELI DO CZWARTKU W GODZINACH 12-19

PIĄTEK I SOBOTA W GODZINACH 12 – 22

THE RESTAURANT OPENING HOURS

SUNDAY- THURSDAY FROM 12 PM TO 7 PM

FRIDAY AND SATURDAY FROM 12 PM TO 10 PM

---

## SAŁATKI/ SALADS

**Sezonowe sałaty z warzywami z dressingiem musztardowo miodowym i smażonymi krewetkami**

Seasonal lettuces with vegetables, honey mustard dressing and fried shrimps

- 32 PLN -

**Salata Cesar z kurczakiem, ziołowymi grzankami i parmezanem**

Caesar salad with chicken, herbal croutons and Parmesan cheese

- 29 PLN-

**Sezonowe sałaty z owocami, dressingiem malinowym i grillowanym oscypkiem**

Seasonal lettuces with fruits, raspberry dressing and grilled sheep cheese

- 26 PLN -

## PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

### **Nóżki wieprzowe w galarecie z marynowanymi kurkami**

Pork legs in jelly with marinated chanterelles

- 24 PLN -

### **Tatar wołowy z cebulką, kurkami, ogórkiem kiszonym i żółtkiem**

Beef tartare with onion, chanterelles, pickled cucumber and yolk

- 32 PLN -

### **Talerz polskich przekąsek: smalec, kabanosy, mięsa pieczone, ogórek kiszony i pieczywo**

A plate of Polish snacks: lard, kabanos sausages, roast meats, pickled cucumber and bread

- 30 PLN -

## PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

### **Krewetki w sosie winno-maślanym z czosnkiem i chilli**

Prawns in wine butter sauce with garlic and chilli

- 33 PLN -

## ZUPY / SOUPS

### **Żurek z białą kielbasą i jajkiem**

Sour soup "Żurek" with white sausage and egg

- 17 PLN -

### **Rosół drobiowo wołowy z makaronem i marchewką**

Chicken and beef broth with noodles and carrot

- 14 PLN -

### **Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i mascarpone**

Tomato cream with basil pesto and mascarpone

- 16 PLN -

W trosce o Państwa bezpieczeństwo prosimy przed złożeniem zamówienia poinformować obsługę o ewentualnych alergiach pokarmowych. Dania przygotowane i podawane w naszej restauracji mogą zawierać następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy inne, soję, ryby, owoce morza, gorczycę, mięczaki, jaja, mleko, gluten, łubin, sezam, seler, siarczany.

Dla restauracji potrawy przygotowane są we wspólnym obszarze kuchni.

Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszych menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Do rachunku od 6 osób doliczamy serwis 10%.

Concerned about your safety, before order please inform the staff of any food allergies.

Dishes prepared and served in our restaurant may contain the following product: tree nuts, soybeans, fish, seafood, mustard seeds, mollusks, eggs, milk, gluten, lupine, sesame, celer, sulphites.

Regular kitchen operations involve shared cooking and preparation areas and food variations may occur due to differences in suppliers, ingredient substitutions and / or recipe revisions. For these reason, we cannot guarantee that every menu item will be completely free of allergens.

We add a 10% service charge to invoices from 6 people.

## **PIEROGI / DUMPLINGS**

**Pierogi z kapustą i grzybami**  
Dumplings with cabbage and mushrooms

- 28 PLN -

**Pierogi z mięsem**  
Dumplings with meat

- 28 PLN -

**Pierogi ruskie**  
Dumplings with potatoes and cottage cheese

- 26 PLN -

## **MAKARONY / PASTA**

**Ravioli ze szparagami i mascarpone w sosie pomodoro fresco**  
Ravioli with asparagus, mascarpone in pomodoro fresco sauce

- 32 PLN -

**Ravioloni caprese na maśle z bazylią**  
Ravioloni caprese in butter with basil

- 28 PLN -

**Spaghetti aglio olio z krewetkami**  
Spaghetti aglio olio with shrimps

- 36 PLN -

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Kurczak kukurydziany z sosem tymiankowym, gratin ziemniaczany i duszony szpinak**

Corn chicken with thyme sauce, potato gratin and braised spinach

- 39 PLN -

**Poliki wołowe z sosem chrzanowym, puree ziemniaczane i gotowane warzywa**

Beef cheeks with horseradish sauce, mashed potatoes and boiled vegetables

- 45 PLN -

**Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i kapustą zasmażaną**

Pork chop with new potatoes and fried cabbage

- 34 PLN -

**Łosoś pieczony z sosem kaparowym, czarną soczewicą i gotowane warzywa**

Roasted salmon with caper sauce, black lentils and boiled vegetables

- 55 PLN -

**Kaczka pieczona z kopytkami, żurawiną i duszoną czerwoną kapustą**

Roasted duck with potato dumplings, cranberries and braised red cabbage

- 62 PLN -

## MENU DLA DZIECI / MENU FOR CHILDREN

### **Spaghetti bolognese**

Spaghetti bolognese

- 22 PLN -

### **Półdzwiczki z kurczaka w panierce z frytkami i surówką z marchwi**

Chicken strips in breadcrumbs with fries and carrot salad

- 22 PLN -

### **Pancakes z nutellą lub owocami**

Pancakes with nutella or fruits

- 14 PLN -

## DESERY / DESSERTS

### **Szarlotka z lodami cytrynowymi i sosem waniliowym**

Apple pie with cinnamon ice cream and vanilla sauce

- 17 PLN -

### **Mus z białej czekolady z mascarpone i sosem wiśniowym**

White chocolate mousse with mascarpone and cherry sauce

- 18 PLN -

### **Włoskie tiramisu**

Italian tiramisu

- 18 PLN -

### **Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną**

A cup of ice cream with fruits and whipped cream

- 22 PLN -