

ZUPY / SOUPS 400 ml

Rosół z domowym makaronem19 zł
Chicken soup with homemade noodles

Flaczki wołowe po zamojsku21 zł
Beef tripe soup

Zupa gulaszowa21 zł
Goulash soup

Żurek na zakwasie| jajko| kiełbasa| biały ser21 zł
Sour lour - based soup| boiled egg| sausages| cottage cheese

Soljanka - gęsta, kwaśno - pikantna zupa ukraińska23zł
Soljanka soup - thick, sour | spicy Ukrainian soup

ZUPA WEGETARIAŃSKA/ VEGETARIAN SOUP 400 ml

Krem warzywny z groszkiem ptysiowym.....18zł
Vegetable cream with puff peas

ŚNIADANIA / BREAKFAST MENU

ZESTAW ŚNIADANIOWY - wędliny, sery, marynaty, świeże warzywa,
masło, dżem, miód, pieczywo;
na gorąco: parówki lub jajecznica32zł

**BREAKFAST SET - smoked meat, cheeses, pickles vegetables, butter,
jam honey and bread;
hot frankfurters or scrambled eggs**

Parówki lub jajecznica na gorąco, masło, pieczywo17 zł
Hot frankfurters or scrambled eggs, served with butter and bread

Twarożek, miód, konfitura, pieczywo17zł
Cottage cheese, honey, jam, bread

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy z dodatkami37zł
Beef tatar with additives

Tatar ze śledzia z marynatami
(pieczarki, ogórek, czerwona cebula, jajko gotowane)26zł
Herring tatar with pickled mushrooms and cucumber, red onion,

Swojski pasztet z grzybkami i koniturą z żurawiny21zł
Pate served with mushroom and cranberry jam

SAŁATKI / SALADS 250 g

Sałatka grecka
(ogórek, pomidor, cebula czerwona, papryka, sałata lodowa, oliwki,
ser typu feta)31zł
**Greek salad (cucumber, tomato, red onion, pepper, iceberg lettuce,
olives, feta style cheese)**

Sałatka z wędzonym łososiem (mix sałat, łosoś wędzony, ser rolada
ustrzycka, kapary, oliwki czarne, sos miodowo-musztardowy)33zł
**Smoked salmon salad (salad mix, smoked salmon, smoked cheese,
capers, black olives, honey-mustard sauce)**

Sałatka z kurczakiem w tortilli (sałata lodowa, grillowany kurczak,
pomidorki koktajlowe, ogórek, rzodkiewka, sos tzatziki)32zł
**Chicken salad (iceberg lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, cucumber,
radish, tzatziki sauce) boiled egg**

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES

Zraz wołowy w sosie własnym| kluski śląskie| sałatka z buraczków42zł
Beef colop in its own sauce| potatoe noodles| beetroot salad

Kotlet schabowy| ziemniaki z koperkiem| bukiet surówek37zł
Pork chop| potatoes with dill| side salads

Skwiercząca patelnia mięs| ogórek kiszony| pieczywo31zł
Sizzling meat served on frying pan| pickled cucumber| bread

Pierś z kurczaka| sos serowo-brokułowy| ziemniaki opiekane| mix sałat39zł
Chicken breast| cheese and broccoli sauce| baked potatoes| fresh salad

Pieczona noga kaczki| sos żurawinowy| kopytka ziołowe|
surówka słodko-kwaśna48zł
Roasted duck leg| cranberry sauce| herbal gnocci| sweet-sour side salad

Golonka wieprzowa podawana na patelni| chrzan| musztarda|
ziemniaki opiekane37zł
Pork hock served on a pan| horseradish| mustard| oven baked potatoes

Żeberka barbecue| opiekane ziemniaki| colesław40 zł
Roasted barbecue ribs| oven baked potatoes| coleslaw

Placek po zbójnicku| surówka słodko-kwaśna40zł
Potato pancake with meat sauce| sweet-sour side salad

Pieczony udziec z jelenia| sos pieprzowy| kasza gryczana|
ogórek kiszony..... 54zł
Roasted leg of deer| pepper sauce| buckwheat | pickled cucumber

Piróg biłgorajski podawany na ciepło| zsiadłe mleko25zł
Pie stuffed with buckwheat, potatoes and cottage cheese served with sour milk

Pierogi ruskie| po zamojsku| z kapustą i grzybami(gotowane lub smażone)..26zł
Dumplings stuffed with: potatoes and cottage cheese | buckwheat and cottage cheese| cabagge and mushroom (boiled or fried)

Placki z cukinii| wędzony łosoś| sos tzatziki33zł
Courgette pancakes| smoked salmon| tzatziki

RYBY/ FISH

Pstrąg pieczony| ziemniaki z koperkiem| sałatka ze świeżych warzyw45zł
Oven baked trout| potatoes with dill| fresh side salad

Filet z morszczuka| sos chrzanowy| frytki| marchewka z jabłkiem40zł
Hake fillet| horseradish sauce| fries| carrot with apple

DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Kotlety z ciecierzycy| sos czosnkowy | frytki | sałatka wiosenna33zł
Chickpea cutlet| garlic sauce| fries| spring salad

PRZY ZAMÓWIENIU POŁOWY PORCJI DANIA OBOWIĄZUJE DOPŁATA8 zł
AN EXTRA FEE WHEN ORDER HALF OF PORTION

DODATKI / EXTRAS

Frytki / Fries 250 g11 zł
Zestaw surówek / Salads 200 g11 zł
Sosy / Sauces 6zł

DESERY / DESSERTS 150 g

Puchar lodowy z owocami po brzegi19zł
Ice cream cup with fruits

Ciasto domowe17zł
Homemade cake

Jabłko pieczone z żurawiną i gałką lodów16zł
Baked apple with cranberries and scoop of ice cream

HERBATY / TEA

Herbata czarna, zielona i owocowa10zł
Black tea, green tea, fruit tea

NAPOJE / BEVERAGES

Coca cola, Fanta, Sprite, Kinley, Sok pomidorowy 0,25 l9zł

Woda gazowana lub niegazowana 0,3 l8zł
Sparkling water or still water

Dzbanek wody niegazowanej 1 l12zł
Jug of still water

Napoje Fuzetea (brzoskwinia, cytryna) 0,25 l10zł
Fuzetea (peach, lemon)

Sok - jabłko, pomarańcza / Nektary - grejpfrut, czarna porzeczka /
Napoje- banan, ananas, żurawina 0,25 l8zł
Juice - apple, orange / Nectar - grapefruit, black currant /
Drink- banana, pineapple, cranberry 0,25 l

Dzbanek 1 l: Sok - jabłko, pomarańcza / Nektary - grejpfrut,
Napoje - banan, ananas, żurawina17zł
Jug of Juice - apple, orange / Nectar - grapefruit, red currant /
Drink - banana, pineapple, cranberry

Sok ze świeżych owoców (pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany)16zł
Fresh fruit juice (orange, grapefruit, mixed)

Kwas Chlebowy 0,5 l10zł
Bread kvass

KAWY / COFFEE

Podwójne espresso / Double espresso14zł

Espresso8zł

Kawa duża / Large coffee9zł

Kawa ekstra duża / Extra large coffee11zł

Kawa duża z mlekiem / Large, white coffee11zł

Kawa ekstra duża z mlekiem / Extra large, white coffee13zł

Kawa po wiedeńsku / Viennese coffee12zł

Latte12zł

Cappuccino12zł

Mocca15zł

Kawa po irlandzku / Irish coffee18zł

Kawa mrożona / Iced coffee17zł

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEER

Zwierzyniec 0,5 l10zł

Zwierzyniec 0,3 l8zł

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Zwierzynieckie 0,5 l10zł

Zwierzyniec Pils 0,33 l7zł

Perła export 0,5 l10zł

Perła miodowa / **honey beer** 0,5 l10zł

Perła mocna 0,5 l10zł

Lech bezalkoholowy 0,33 l8zł

Lech 0,5 l11zł

Heineken 0,5 l12zł

Chmielak z Browaru Jagiełło 0,5 l9zł

Lager z Browaru Jagiełło 0,5 l9zł

GRZANE PIWO (z pomarańczą, goździkami, sokiem malinowym) /

Polish mulled beer with orange, cloves and raspberry juice 0,5 l14zł

GRZANE WINO (z pomarańczą i goździkami) /

Polish mulled wine with orange & cloves 250 ml12zł

Wino domowe (czerwone, białe) 150 ml8zł

Sok do piwa (malina, imbir)3zł

WÓDKA / VODKA but. 0,5 l / 40 ml

J.A. BACZEWSKI70zł / 8zł

WYBOROWA65zł / 7zł

ŻUBRÓWKA60zł / 6zł

ŻUBRÓWKA BISON GRASS	70zł / 8zł
ŻOŁĄDKOWA TRADYCYJNA	60zł / 7zł
ŻOŁĄDKOWA Z MIĘTĄ	60zł / 7zł

WHISKY I BOURBON 40 ml

JIM BEAM	15zł
JACK DANIEL'S	16zł
BALLANTINE'S	14zł
CHIVAS REGAL	18zł
GRANT'S	18zł

VERMOUTH 100 ml

MARTINI BIANCO	11zł
MARTINI EXTRA DRY	11zł

TEQUILA 40 ml

OLMEGA SILVER/ GOLD	14zł
---------------------------	------

LIKIERY / LIQUERS DRINKS 40 ml

MALIBU	11zł
CAMPARI	12zł
JÄGERMEISTER	12zł
BAILEYS	12zł

GIN 40 ml

SEAGRAM'S11zł

GORDON'S14zł

RUM 40 ml

BACARDI13zł

COGNAC I BRANDY 40 ml

HENNESY25zł

MARTELL20zł

STOCK 8414zł

METAXA ***16zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

SKY MOJITO16zł

(7up, limonka / lime, świeża mięta / fresh mint, syrop cukrowy / simple syrup)

LEMONIADA ICE14zł

(kruszony lód / crushed ice, grenadine, sok cytrynowy / lemon juice, woda niegazowana / still water)

DRINKI ALKOHOLOWE / DRINKS WITH ALCOHOL

MOJITO	19zł
(rum, syrop cukrowy / simple syrup, limonka / lime, świeża mięta / fresh mint, woda gazowana / sparkling water)	
CUBA LIBRE	17zł
(rum, coca-cola, limonka / lime)	
GIN Z TONIKIEM / GIN AND TONIC	16zł
(gin, kinley, cytryna / lemon)	
APEROL SPRITZ	18zł
(prosecco, woda gazowana / sparkling water, aperol)	
TEQUILA SUNRISE	17zł
(tequila, sok pomarańczowy / orange juice, grenadine)	
WŚCIEKŁY PIES (SHOT) / MAD DOG	11zł
(wódka / vodka, grenadine, tabasco)	
BLUE LAGOON	18zł
(blue curacao, wódka / vodka, sok cytrynowy / lemon juice, sprite, /lód / ice)	

Szanowni Klienci ponieważ nie stosujemy półproduktów, a każde z naszych dań jest przygotowywane bezpośrednio po złożeniu przez Państwa zamówienia - czas oczekiwania na Dania Obiadowe wynosi minimum 20 - 45 min

PŁATNOŚĆ KARTĄ / PAYMENT BY CREDIT CARD – POWYŻEJ / ABOVE 20 zł

HONORUJEMY WSZYSTKIE KARTY PŁATNICZE / WE HONORED ALL PAYMENT CARDS

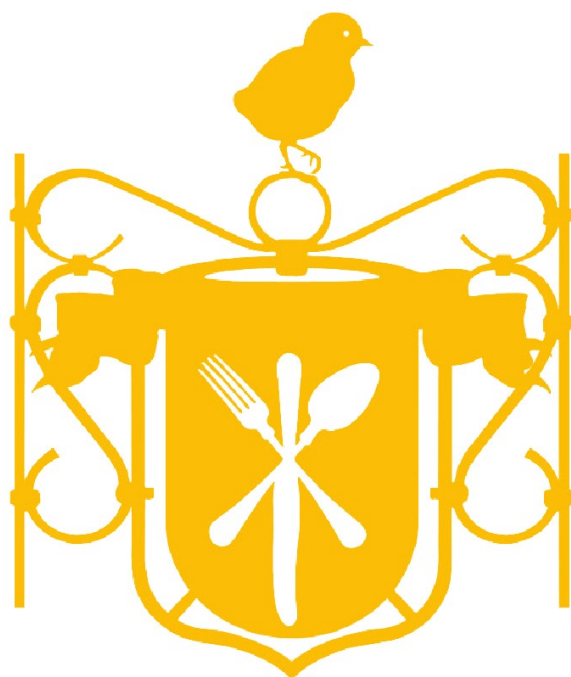
Minimalna gramatura potraw i dodatków:

Swojski pasztet 130 g
Tatar ze śledzia 150 g
Tatar wołowy 130 g
Sztuka mięsa 130 g
Noga kaczki pieczona 240 g
Golonka wieprzowa 350 g
Żeberka barbecue 230 g
Placek po zbójnicku 250 g
Pstrąg pieczony 200 g
Filet z morszczuka 130 g
Placki z cukinii 250 g
Piróg biłgorajski 200 g
Pierogi 350 g
Frytki/Ziemniaki/Dodatki skrobiowe 150 g
Dodatki warzywne do II dań 150 g

Składniki poszczególnych potraw i alergeny do wglądu na życzenie Klienta

Minimal weight of dishes and additives

home made pate 130 g
herring tatar 150 g
beef tatar 150 g
piece of meat 130 g
roasted duck leg 300 g
pork hock 350 g
roasted ribs 250 g
potato pancake with meat sauce 250 g
oven baked trout 200 g
seabass fillet 130 g
courgette pancakes 300 g
pie stuffed with buckwheat, potatoes and cottagge cheese 200 g
dumplings 350 g
chips/otatoes 150 g
vegetable additives 150 g



MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem (200 ml)15zł
Tomato soup with noodles

Rosółek z makaronem (200 ml)15zł
Chicken soup with noodles

Eskalopki drobiowe | frytki | mizeria (300 g)22zł
Poultry escallops | fries | cucumber salad.

Racuchy z jabłkami (2 szt.)18zł
Crumpel with apples (2 pieces)

Naleśniki z serem lub konfiturą z bitą śmietaną i owocami (2 szt.)21zł
Pancakes with cottage cheese or jam, topped with whipped cream
and fruits (2 pieces)