



Karta Menu





Szef Kuchni poleca

Chef's recommendation

<i>Wątróbka drobiowa, jabłko, cebulka, tymianek, grzanka czosnkowa</i> <i>Chicken liver, apple, onion, thyme, garlic toast</i>	<i>28 zł</i>
<i>Carpaccio z jelenia marynowanego w oliwie truflowej, rukola, parmezan</i> <i>Deer carpaccio marinated in truffle oil, arugula, parmesan cheese</i>	<i>45 zł</i>
<i>Bakłazan, pomidorki koktajlowe, oliwki, ser feta, oliwa z wędzonych warzyw</i> <i>Eggplant, cherry tomatoes, olives, feta cheese, smoked vegetables oil</i>	<i>29 zł</i>
<i>Zurek, kurki, ziemniaki, maślanka</i> <i>Sour rye soup, chanterelles, potatoes, buttermilk</i>	<i>21 zł</i>
<i>Filet z jesiotra, szalotka karmelizowana, czarny bez, sałatka z fenkuła</i> <i>Sturgeon fillet, caramelized shallots, elderberry, fennel salad</i>	<i>52 zł</i>
<i>Kurczak kukurydziany, dynia, dzikie brokoły</i> <i>Corn fed chicken, pumpkin, wild broccoli</i>	<i>42 zł</i>
<i>Mus serowy, gruszka, karmel, rozmaryn, orzechy</i> <i>Cottage cheese mousse, pear, caramel, rosemary, nuts</i>	<i>19 zł</i>





Przystawki

Appetizers

- Grillowany owczy ser, boczek, cebula, mix sałat, żurawina* 18 zł
Grilled local cheese, bacon, cranberries, onion, lettuce mix
- Befszyk tatarski z polędwicy wołowej, domowe marynaty* 39 zł
Traditional beef tartare, homemade pickles

Sałatki

Salads

- Mix sałat, bawette grillowane, burak, truskawki, orzechy,* 29 zł
Selection of lettuces, grilled beef, beetroots, strawberry, nuts,
- Mix sałat, gruszką, gorgonzola, pomidorki koktajlowe,* 28 zł
winegret miodowy
Selection of lettuces, pear, gorgonzola, cherry tomatoes, honey vinaigrette

Zupy

Soups

- Krem z dyni, krewetki, oliwa z wędzonych warzyw* 25 zł
Pumpkin cream, shrimps, smoked vegetables aromatized oil
- Zupa z kapeluszy borowika, kłuski* 25 zł
Boletus mushroom soup, homemade noodles
- Kwaśnica, żeberko pieczone z kostką, ziemniaki* 19 zł
Traditional sauerkraut soup, pork ribs, potatoes





Makarony

Pasta and dumplings

Tagliatelle, kurczak, mascarpone bazyliowe, sos pomidorowy 36 zł

Tagliatelle, chicken, mascarpone with basil, tomato sauce

Tagliatelle, krewetki, szparagi, pomidorki, czosnek, białe wino 36 zł

Tagliatelle, shrimps, asparagus, tomatoes, garlic, white wine

Wybór pierogów własnego wyrobu: 29 zł

z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem, z bryndzą, ze szpinakiem

Choice of traditional Polish dumplings filled with:

sauerkraut and forest mushrooms, potatoes and quark cheese, meat, local cottage cheese "bryndza", spinach

Dania Głównie

Main Courses

Filet z pstrąga, szparagi, sos holenderski 38 zł

Trout fillet, asparagus, hollandaise sauce

Kaczka pieczona (1/2), sos jabłkowy, ziemniaki, jabłko, żurawina 58 zł

Roasted duck (1/2), baked apple, cranberries, baby potatoes, apple sauce

Półdewiczka wieprzowa, włoska wędzonka, borowik, wytrawne kłuski leniwe, sos pieprzowy, buraczki 48 zł

Pork tenderloin, parma ham, boletus, cottage cheese noodles, pepper sauce, beets





*Poładwica wołowa, sos truflowy, frytki z batata,
cykoria grillowana* 78 zł
Beef tenderloin, truffle sauce, sweet potato chips, grilled chicory

Desery

Desserts

Torci  czekoladowy z wiśniami 21z 
Chocolate cake with cherries

Torci  „Czarny Potok” 20 zł
ciasto czekoladowo-orzechowe, bita  mietana, alkohol
„Czarny Potok” cake
chocolate & walnut cake, whipped cream, alcohol

Sernik z dyni , sos leśny 21 zł
Cheesecake, pumpkin, forest sauce

Szarlotka na ciepło, lody waniliowe, sos angielski 18 zł
Hot apple pie, ice cream

Puchar lodow Belvedere, bita  mietana, owoce 18 zł
Belvedere ice cream cup, whipped cream, fruits





Alkohole i napoje

Alcohols and beverages

Napoje gorące

<i>Kawa espresso 40ml.</i>	<i>10 zł</i>
<i>Double espresso 80 ml.</i>	<i>12 zł</i>
<i>Cappuccino 200 ml.</i>	<i>12 zł</i>
<i>Caffe latte macchiato 200 ml.</i>	<i>12 zł</i>
<i>Herbata Dilmah 400 ml.</i> <i>Selection of Dilmah teas</i>	<i>8 zł</i>
<i>Czekolada na gorąco 200 ml.</i> <i>Hot chocolate</i>	<i>8 zł</i>
<i>Irish coffee, Baileys coffee</i> <i>kawa 160 ml + Jameson 40ml, kawa 160 ml + Bailey's 40ml)</i>	<i>25 zł</i>
<i>Grzaniec Belvedere 150 ml</i> <i>Belvedere mulled wine</i>	<i>18 zł</i>

Piwo lane i butelkowe

Draft & bottled beer

<i>Żywiec beczka 0,5 l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żywiec beczka 0,3 l</i>	<i>7 zł</i>





<i>Paulaner 0,5 l,</i>	<i>12 zł</i>
<i>Desperdaos 0,4 l,</i>	<i>12 zł</i>
<i>Heineken 0,33 l,</i>	<i>8 zł</i>
<i>Żywiec 0,33 l,</i>	<i>8 zł</i>
<i>Żywiec porter 0,33l,</i>	<i>8 zł</i>
<i>Żywiec b/a</i>	<i>8 zł</i>

Wódka (40ml)
Vodka

<i>Wyborowa</i>	<i>8 zł</i>
<i>Absolut</i>	<i>10 zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>12 zł</i>
<i>Smirnoff balck</i>	<i>12 zł</i>
<i>Samogon podlaski</i>	<i>12 zł</i>
<i>Belvedere</i>	<i>25 zł</i>
<i>Krupnik, Żołądkowa gorzka, Wiśniówka, Żubrówka</i>	<i>8 zł</i>
<i>Nalewka pigwowa, Wiśniowa, Malinowa, Żurawinowa</i>	<i>11 zł</i>
<i>Bimber, Cachaca, Miodula prezydencka</i>	<i>15 zł</i>





Śliwowica łącka 50%, Malinowica, Gruszkowica 20 zł

Śliwowica łącka 70%, Grappa sensem 25 zł

Gin (40ml)

Bombay Sapphire Gin 15 zł

Seagram's Gin 10 zł

Tequila (40ml)

Tequila Olmeca Blanco 15 zł

Tequila Olmeca Anejo 15 zł

Rum (40ml)

Dictador 12 y.o. 20 zł

Dictador 20 y.o. 40 zł

Bacardi Superior 12 zł

Calvados (40ml)

Pere Francois 30 zł





Whisky & Whiskey (40ml)

<i>Chivas Regal 12 y.o</i>	<i>25 zł</i>
<i>Chivas Regal 18 y.o</i>	<i>45 zł</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>20 zł</i>
<i>Ballantine's Gold seal</i>	<i>25 zł</i>
<i>Johny Walker red label</i>	<i>20 zł</i>
<i>Johny Walker black label</i>	<i>25 zł</i>
<i>Jameson</i>	<i>20 zł</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>20 zł</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>25 zł</i>

Cognac, Breandy (40ml)

<i>Stock '84</i>	<i>20 zł</i>
<i>Martel VS</i>	<i>30 zł</i>
<i>Gautier VS</i>	<i>30 zł</i>
<i>Hennessy VS</i>	<i>30 zł</i>
<i>Metaxa</i>	<i>40 zł</i>





Likier (40ml)

<i>Advocat</i>	8 zł
<i>Creme de Casis, Triple sec, Blue Curacao, Peppermint, Melon</i>	12 zł
<i>Amaretto, Bailey's, cointreau, Jeagermaister, kahlua, Malibu</i>	12 zł
<i>Sambuca by Strega, Limoncello di Sorrento</i>	16 zł
<i>Grand Marnier</i>	20 zł

Koktajle i wódki aperitifowe

Coctails & Aperitifs

<i>Aperitivo Spitz</i> <i>Aperitivo 40 ml, Prosecco 60 ml, woda gazowana 20 ml</i>	25 zł
<i>Campari Soda, Campari Orange</i> <i>Campari 40ml, woda gazowana 20 ml, campari 40ml, sok pomarańczowy 150 ml</i>	18 zł
<i>Kir Royal</i> <i>Cava Marien 100ml, Cremede Casis 10 ml</i>	18 zł
<i>Martini Royal Bianco</i> <i>Martini Bianco 80ml, Prosecco 100ml</i>	18 zł
<i>Bloody mary</i> <i>Wyborowa 40ml, sok z cytryny 20 ml, sok pomidorowy 130 ml Seagram's gin 30ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml</i>	18 zł
<i>Negroni 20 ml</i> <i>Seagram's gin 30ml, Martini Rosso 30 ml, Campari 30 ml Apsinthon 40 ml, Campari Bitter 40 ml, Aperol 30 ml</i>	15 zł



