

*Kucharz jest twórcą nietrwałych dzieł.
Na szczęście (...) pozostają one na długo w
pamięci.*

*A cook is a creator of evanescent works.
Fortunately, (...) they long remain in our memory.*



*Restauracja hotelowa jest czynna w godzinach:
7.00-10.00 (śniadania) oraz 13.00-23.00 (serwis).
Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania do godziny 21.30.
Bar restauracji jest czynny w godzinach 12.00 - 23.00.*

*Po godz. 23.00 doliczana jest opłata serwisowa nocna
w wysokości 20% wartości rachunku*

*Restaurant open: 7AM -10AM (breakfast) and 1PM-11PM (servis)
We kindly inform that you can place an order for the dinner till 09.30 PM
Bar open: 12.00 AM – 11.00 PM.*

After 11.00 PM. we are adding a service charge in amount of 20% of the bill

Przystawki - Appetizers

<i>Wątróbką drobiowa smażona z jabłkiem, cebulką i żurawiną (150 g)</i> <i>Fried chicken liver with apple, onion and cranberry (150g)</i>	10 zł
<i>Śledź w sosie śmietanowym z cebulką i jabłkiem (90g)</i> <i>Herring in cream sauce with onion and apple (90g)</i>	12 zł
<i>Krewetki Black Tiger podane na sosie z białego wina i czosnku (5 szt.)</i> <i>Black Tiger Shrimps In white wine sauce with garlic (5 pc)</i>	25 zł
<i>Carpaccio z polędwicy wołowej marynowane w czerwonym pesto (30g)</i> <i>podane z sałatą lodową, serem Correggio i plasterkiem cytryny (80g)</i> <i>Carpaccio of beef loin marinated in red pesto (30g) served with iceberg lettuce,</i> <i>Correggio cheese and a slice of lemon (80g)</i>	20 zł
<i>Tatar z polędwicy wołowej (100g) z dodatkami:</i> <i>ogórkiem konserwowym, cebulą, pieczarką konserwową,</i> <i>żółtkiem i musztardą (200g)</i> <i>Steak tartare (100g) with gherkin, pickled mushrooms, onion,</i> <i>egg yolk and mustard (200g)</i>	29 zł
<i>Deska sandomierskich serów podpuszczkowych oraz pleśniowych (300g)</i> <i>Cheeseboard with blue cheese and regional cheese (300g)</i>	45 zł

Sałatki - Salads

<i>Sałatką grecką z serem feta, oliwkami, nasionami lnu</i> <i>i grzankami czosnkowymi (350g)</i> <i>Greek salad with feta cheese, olives, flax seeds</i> <i>and garlic croutons (350g)</i>	17 zł
<i>Sałatką z grillowanym kurczakiem, jajkiem</i> <i>i grzankami czosnkowymi (350g)</i> <i>Grilled chicken salad with egg and garlic croutons (350g)</i>	20 zł
<i>Sałatką z łososiem wędzonym na zimno 350g</i> <i>Cold smoked salmon salad 350g</i>	20 zł

Zupy - Soups

<i>Rosół drobiowy z makaronem (300g)</i> <i>Chicken broth with noodles (300g)</i>	9 zł
<i>Tradycyjna zupa pomidorowa z makaronem (250ml)</i> <i>Traditional tomato soup with noodles (250ml)</i>	10 zł
<i>Flaki wołowe 350g</i> <i>Beef-tripe soup 350g</i>	11 zł
<i>Zupa chrzanowa z placuszkami ziemniaczanymi i bekonem (350g)</i> <i>Horseradish soup with potato pancakes and bacon (350g)</i>	12 zł
<i>Zupa z czarnej fasoli, pomidorów i wołowiny po sandomiersku (350g)</i> <i>Black beans stew with, tomatoes and beef (350g)</i>	15 zł

Chłodniki

<i>Ogórkowy z miętą i razowy grzankami (250g)</i> <i>Cold cucumber soup with mint and wholemeal croutons</i>	10 zł
<i>Buraczany z jajkiem (250g)</i> <i>Cold beet-root soup with egg</i>	10 zł
<i>Marchewkowy z miętą i pomarańczą (250g)</i> <i>Cold carrot soup with mint and orange</i>	10 zł



Dania wegetariańskie

Risotto na grillowanej cukinii podane z sosem Alfredo (300g)
Risotto on grilled courgette served with Alfredo sauce (300g) **18 zł**

*Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie pomidorowym
z ziemniakami i surówkami (300g)*
*Stuffed cabbage in tomato sauce served with
potatoes and raw salad (300g)* **19 zł**

Pierogi - Dumplings

Pierogi ruskie na maselku podsmażane z cebulką i kwaśną śmietaną (10 szt.)
*Dumplings with potatoes and cottage cheese stuffing with
stewed onions and sour cream (10 pcs.)* **18 zł**

Pierogi z mięsem podane ze szpinakiem i sosem pieczeniowym (10 szt.)
Dumplings with meat stuffing served with spinach and gravy (10 pcs.) **21 zł**



Ryby - Fish

<i>Dorsz w otulinie z cukini na sosie kurkowym z ziemniaczkami purre i kalafiorem Romanesco (170g)</i> <i>Cod fillet wrapped in courgette slices on chantelle sauce served with potato puree and Romanesco cauliflower (170g)</i>	28 zł
<i>Halibut pieczony podany z ziemniakami opiekany i sałatką Primavera (150g)</i> <i>Baked halibut served with roasted potatoes and Primavera salad</i>	36 zł
<i>Sandacz na sosie śmietanowo-cytrynowym z ziemniakami i marchewką imbirową (150g)</i> <i>Zander on lemon-cream sauce with potatoes and ginger carrots (150g)</i>	45 zł

Potrawy z drobiu - Poultry

<i>Panierowany filecik z kurczaka z frytkami i surówką (120g)</i> <i>Breaded chicken fillet with French fries and salad (120g)</i>	19 zł
<i>Filet z kurczaka grillowany podany z risotto i warzywami z wody (150g)</i> <i>Grilled chicken fillet served with risotto and vegetables (150g)</i>	24 zł
<i>Grillowany filet z kurczaka podany z makaronem tagliatelle w kremowym sosie z kurek okraszany bekonem i ziołami (150g)</i> <i>Grilled chicken fillet served with tagliatelle pasta in creamy chanterelle sauce with bacon and chives (150g)</i>	29 zł
<i>Filet nadziewany kaparami i suszonymi pomidorami na gorącym serze camembert i pomidorowym tagliatelle</i> <i>Fillet of chicken baked with tomatoes, capers and Camembert on tagliatelle with tomato-herb sauce</i>	32 zł

Dania z wieprzowiny - Pork

Tradycyjny kotlet schabowy podany z mizerią i ziemniakami opiekany (150g)
Traditional pork chop with baked potatoes and cucumber salad (150g)

25 zł

Karkówka grillowana z dipem czosnkowym i opiekany ziemniaczkami i warzywami (160g)

Grilled pork loin with fired vegetables and potatoes(160g)

28 zł

Polędwiczka w ziołach marynowana na sosie żubrowym z ziemniaczkami opiekany i warzywami (160g)

Pork tenderloin marinated in herbs on sweet-grass sauce with baked potatoes and vegetables (160g)

36 zł



Dania z wołowiny - Beef

Befsztyk wołowy podany z masłem czosnkowym, ziemniaczkami i brokułami (150g)
Beef steak with garlic butter, potatoes and broccoli (150g)

55 zł

Polędwica wołowa po parysku, podawana na grzance z warzywami z wody
Parisian-style beef tenderloin on toast served with vegetables

55 zł

Polędwica wołowa z wiśniami na lekkim sosie chrzanowym z warzywami z wody i placuszkami rosti 150g
Beef steak with cherries on a light horseradish sauce with vegetables and rosti pancakes 150g

55 zł

Desery - Desserts

Naleśniki z serem na słodko i bitą śmietaną (2 szt.)

Pancakes with sweet cottage cheese and whipped cream (2 pc)

10 zł

Lody z bitą śmietaną (3 gałki) / Ice cream with whipped cream (3 scoops)

10 zł

Szarlotka z gałką lodów / Apple pie served with a scoop of ice cream

12 zł

Crème brûlée / Crème brûlée

12 zł