

*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>Smalec z gęsi z chlebkiem razowym (100ml)</i> <i>The goose lard served with rye bread (100ml)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Wątróbka drobiowa smażona z jabłkiem, cebulką i żurawiną (150 g)</i> <i>Fried chicken liver with apple, onion and cranberry (150g)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Śledź w sosie śmietanowym z cebulką i jabłkiem (90g)</i> <i>Herring in cream sauce with onion and apple (90g)</i>	<i>12 zł</i>
<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>	<i>25 zł</i>
<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>	<i>29 zł</i>
<i>Deska sandomierskich serów podpuszczkowych oraz pleśniowych (300g)</i> <i>Cheeseboard with blue cheese and regional cheese (300g)</i>	<i>45 zł</i>

Sałatki - Salads

<i>Sałatka grecka 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>	<i>17 zł</i>
<i>Sałatka z grillowanym kurczakiem, jajkiem</i> <i>i grzankami czosnkowymi (350g)</i> <i>Grilled chicken salad with egg and garlic croutons (350g)</i>	<i>20 zł</i>

Zupy - Soups

<i>Rosół drobiowy z makaronem (300g)</i> <i>Chicken broth with noodles (300g)</i>	9 zł
<i>Zupa pomidorowa – krem z grzankami (250ml)</i> <i>Tomato potage with croutons (250ml)</i>	10 zł
<i>Galicyjski kapuśniak z kiełbasą i grochem (250ml)</i> <i>Galician cabbage soup with peas and sausages (250ml)</i>	10 zł
<i>Barszcz czerwony z krokietem (250ml/150g)</i> <i>Red borscht with croquette (250ml/150g)</i>	10 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



Dania wegetariańskie

<i>Pomidory nadziewane warzywami na sosie z czerwonej cebuli (300g)</i> <i>Tomatoes stuffed with vegetables on a red onion sauce (300g)</i>	16 zł
<i>Risotto na grillowanej cukinii podane z sosem Alfredo (300g)</i> <i>Risotto on grilled courgette served with Alfredo sauce (300g)</i>	18 zł
<i>Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie pomidorowym z ziemniakami i surówkami (300g)</i> <i>Stuffed cabbage in tomato sauce served with potatoes and raw salad (300g)</i>	19 zł

Pierogi - Dumplings

<i>Pierogi ruskie na masełku podsmażane z cebulką i kwaśną śmietaną (10 szt.)</i> <i>Dumplings with potatoes and cottage cheese stuffing with stewed onions and sour cream (10 pcs.)</i>	18 zł
<i>Pierogi z gęsiną i kaszą jęczmienną (10 szt.)</i> <i>Dumplings stuffed with goose and pearl barley (10 pcs.)</i>	21 zł
<i>Pierogi z mięsem podane ze szpinakiem i sosem pieczeniowym (10 szt.)</i> <i>Dumplings with meat stuffing served with spinach and gravy (10 pcs.)</i>	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>Łosoś pieczony podany z dipem chrzanowym z ziemniakami i sałatką Primavera (150g)</i> <i>Baked salmon served with horseradish dip, potatoes and Primavera salad (150g)</i>	42 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>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>Kaczka konfitowana (1/4 kaczki) na sosie z czerwonego wina i miodu gryczanego podana z regionalnymi pampuchami i sandomierskim jabłkiem pieczonym (250g)</i> <i>Duck confit (1/4) with red wine and buckwheat honey sauce served with regional noodles and baked apple (250g)</i>	42 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

Karkówką grillowaną z dipem czosnkowym i opiekany ziemniaczkami i warzywami (160g)

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

28 zł

Schab z rusztu na sosie borowikowym podany z kaszą pęczak i zestawem surówek(150g)

Grilled pork chop served with pearl barley and raw salad (150g)

28 zł

Sarmacką roladką ze schabu nadziewana serem, pieczarkami i szynką podana na sosie pieczeniowym z ziemniaczkami opiekany i miksem sałat (150g)

Pork loinroulade stuffed with cheese, mushrooms and ham served on a gravy with baked potatoes and mix of salad (150g)

29 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

Grillowana polędwica wołowa na sosie z rukoli i białego wina z warzywami (150g)
Grilled beef tenderloin on rocket and white wine sauce with vegetables (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

Panna cotta z malinowym sorbetem / Panna cotta with raspberry sorbet

10 zł

Sernik z polewą toffi i gałką lodów / Cheese cake with toffi glaze

Served with a scoop of cream

10 zł

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

12 zł

Crème brûlée / Crème brûlée

12 zł