

APÉRITIFS

Kir Royal / Rose Royal 26 PLN

Polskie wino musujące, creme de cassis (likier różany) / Sparkling Polish wine, cassis (rose liqueur)

Negroni 30 PLN

MG gin, czerwony słodki vermouth, Campari / MG gin, red sweet vermouth, Campari

G&T 28 PLN

japan gin, tonic, limonka / Japanese gin, tonic water, lime

Margarita 30 PLN

tequila reposado, Grand Marnier, sok z limonki, sól / tequila reposado, Grand Marnier, lime juice, salt

PRZYSTAWKI

STARTERS

**Góralski grillowany serek w parze
z żurawiną i boczkiem** / Mountain style
grilled cheese served with bacon and
cranberry. 18 PLN

Wspaniały śledź na jabłku
/ Herring on the apple. 20 PLN

Tatar wołowy z jajkiem
/ Beef tartare with egg 32 PLN

Tatar z marynowanego łososia
/ Cured salmon tartare 32 PLN

SALATKI

SALADS

Sałatka Cezar / Caesar salad . . . 19 PLN

Sałatka z kurczakiem
/ Chicken salad 20 PLN

Sałatka z krewetkami
/ Prawn salad 29 PLN

ZUPY

SOUPS

**Rosół z domowym makaronem / Broth
with homemade noodles15 PLN**

**Barszcz czerwony z uszkami
/ Borscht with dumplings16 PLN**

**Żurek staropolski z białą kielbasą
i ziemniakami / Traditional Polish
sourdough soup with white sausage and
potatoes16 PLN**

**Zupa Szefa
/ Chef's soup 17 PLN**

**Borowikowa w chlebie / Porcini
mushroom soup served
in a bowl of bread18 PLN**

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

- Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym**
/ Potato pancakes with beef stew29 PLN
- Pstrąg z grilla / Grilled trout29 PLN**
- Kotlet schabowy z kością, ziemniakami
i kapustą zasmażaną / Pork chop served with
potatoes and fried sauerkraut. 30 PLN**
- Grillowany filet z kurczaka kukurydzianego
w jogurtowej marynacie, z kopytkami
i warzywami sezonowymi / Grilled corn
chicken fillet in yogurt marinade with potato
dumplings and season vegetables35 PLN**
- Pas żeber z zapiekаныmi ziemniakami
i kiszonym ogórkiem / Ribs with baked potatoes
and pickles42 PLN**
- Gicz gęsia confit z kaszotto grzybowym**
/ Confit goose leg served with mushroom
grainotto45 PLN
- Comber z królika z gotowanymi burakami
i puree jabłkowo cukiniowym / Rabbit comber
with beetroot and apple-zucchini purée . .45 PLN**
- Kaczka w jabłkach po staropolsku
z ziemniakami po krakowsku z kapustą
czerwoną / Traditional Polish duck in apples
served with Krakow-style potatoes and red
cabbage55 PLN**
- Szaszłyk z polędwicy wołowej z ziemniakami
z pieca, kiszonymi ogórkami i pijaną śliwką
/ Beef tenderloin shish kebab with baked potatoes,
pickles and drunk plum70 PLN**

Kotleciki jagnięce w panierce orzechowej na sosie pomarańczowo-anyżowym z kopytkami i sakiewkami z buraków / Lamb chops in walnut crumbs on orange-anise sauce served with potato dumplings and beetroots. 70 PLN

Chateaubriand – polędwica wołowa dla dwojga / Chateaubriand – beef tenderloin for two. 99 PLN

PÓŁMISKI OBERŻYSTY

INNKEEPERS PLATES

Półmisek oberżysty dla 6 osób
/ Innkeepers Plate for 6 people 300 PLN

Żurek staropolski. Półmisek mięs: Noga z kaczki w jabłkach / gicz gęsia confit / Pas żeber / szaszłyk z polędwicy / Grillowany filet z kurczaka kukurydzianego / Kotlet schabowy z kością, Misa pierogów – 12 szt., Ziemniaki, Frytki, Ziemniaki po krakowsku, Ziemniaki z pieca, Pęczak z grzybami, Sałatka cesar / Traditional Polish sourdough soup, Duck leg in apples, Confit goose leg, Ribs, Beef tenderloin shish kebab, Grilled corn chicken fillet, Pork chop, Bowl of dumplings – 12 pcs., Potatoes, French fries, Krakow-style potatoes, Baked potatoes, Hulled barley with mushrooms, Cesar salad

Półmisek oberżysty dla 4 osób
/ Innkeepers Plate for 4 people 200 PLN

Półmisek mięs: Noga z kaczki w jabłkach / Pas żeber/ Szaszłyk z polędwicy / Grillowany filet z kurczaka kukurydzianego, Misa pierogów – 8 szt., Ziemniaki, Frytki, Ziemniaki po krakowsku, Ziemniaki z pieca, Pęczak z grzybami, Sałatka Cezar / Traditional Polish sourdough soup, Duck leg in apples / Ribs / Beef tenderloin shish kebab / Grilled corn chicken fillet, Bowl of dumplings – 8 pcs. Potatoes, French fries, Krakow-style potatoes, Baked potatoes, Hulled barley with mushrooms, Cesar salad

DANIA MĄCZNE

FLOUR DISHES

**Pierogi ruskie 10 szt. / Potato and
cottage cheese dumplings 10 pcs. 19 PLN**

**Pierogi z mięsem 10 szt.
/ Meat dumplings 10 pcs. 20 PLN**

**Pierogi z kapustą
i grzybami 10 szt. / Mushroom
and sauerkraut dumplings 10 pcs. 25 PLN**

DANIA JARSKIE

VEGETARIAN DISHES

**Kotlet z kalafiora
/ Cauliflower chop. 25 PLN**

**Naleśniki ze szpinakiem
i mozzarellą / Crêpes with spinach
and mozzarella 20 PLN**

DESERY

DESSERTS

**Szarlotka z lodami
waniliowymi / Apple crumble
with vanilla ice cream 18 PLN**

**Lody z gorącymi malinami
/ Ice cream with hot raspberries 18 PLN**

**Czekoladowe ciastko Sąsiada
/ Chocolate cake à la Sąsiadzi 20 PLN**

**Eton mess - bałagan owocowo bezowy
z lodami / Eton mess - fruity meringue mess
with ice cream. 22 PLN**

DODATKI

EXTRAS

Ziemniaki / Potatoes 8 PLN

Frytki / French fries 8 PLN

Ziemniaki po krakowsku

/ Krakow-style potatoes 8 PLN

Puree ziemniaczane

/ Potato pureé 8 PLN

Ryż / Rice 8 PLN

Kapusta zasmażana

/ Fried sauerkraut 8 PLN

Gotowane warzywa

/ Boiled vegetables 8 PLN

Zestaw surówek / Set of salads. . 8 PLN

Mizeria

/ Cucumber salad with cream 8 PLN

Pomidor z cebulą

/ Tomato with onion 8 PLN

Kasza pęczak z grzybami

/ Hulled barley with mushrooms. . .10 PLN

MENU DZIECIĘCE

KIDS MENU

Rosół z domowym makaronem
/ Broth with homemade noodles . . . 10 PLN

Pomidorowa z domowym makaronem / Tomato soup with homemade noodles 10 PLN

Filet z kurczaka z frytkami i marchewką
/ Chicken fillet with French fries and carrot salad 15 PLN

Spaghetti Bolognese
/ Spaghetti Bolognese 15 PLN

Puchar lodowy / Ice cream parfait . 12 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Pepsi / Pepsi Light / 7-up
/ Mirinda / Schweppes
/ Lipton Ice Tea (Peach / Lemon)
200 ml 7 PLN

Woda źródlana gazowana
/ niegazowana | Sparkling / spring water:
0,4l 7 PLN
0,7l 10 PLN

Cisowianka / Cisowianka mineral water
0,3l 8 PLN
0,7l 15 PLN

Perlage / Perlage mineral water
0,3l 8 PLN
0,7l 15 PLN

Jałowiec / Juniper drink
300 ml 8 PLN

Soki owocowe: pomarańcz
/ grapefruit / jabłko / pomidor
| Fruit juice: orange / grapefruit
/ apple / tomato
200 ml 7 PLN

Nektar z czarnej porzeczki
/ Blackcurrant soft drink
200 ml 7 PLN

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy
/ grapefruita | Freshly squeezed orange
/ grapefruit juice
200 ml 15 PLN

NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

Herbata Richmond / Richmond tea
350 ml 10 PLN

Kawy czarne / Black coffees 9 PLN
Espresso 40 ml
Americana 200 ml

Kawy mleczne
/ Coffees with milk 12 PLN
Flat white 200 ml
Cappuccino 300 ml
Latte 300 ml

Kawa melange / Melange coffee
80 ml 16 PLN

Kawa mrożona / Iced coffee
200 ml 17 PLN

Kawa polska / Polish coffee
200 ml 20 PLN

Kawa z amaretto/ Amaretto coffee
200 ml 20 PLN

Kawa po irlandzku / Irish coffee
200 ml 24 PLN

PIWO

BEER

Pils
0,3l 12 PLN
0,5l 15 PLN

Pszeniczne / Weizen
0,3l 16 PLN
0,5l 20 PLN

Porter bałtycki
0.5 l 16 PLN

Cydr
0.5 l 20 PLN

Lech free 0,0% alc.
330 ml 8 PLN

ALKOHOLE MOCNE

SPIRITS

Degustacja destylatów klasy Premium
/ Taster's selection of Premium spirits 4x10 ml 52 PLN

DESTYLATY / PURE SPIRITS

Chopin vodka, Siedlce, Polska

Rye. 40 ml 14 PLN
Potato 40 ml 18 PLN
Wheat 40 ml 18 PLN

Młody ziemniak potato single malt, Siedlce, Polska

20 ml. 22 PLN
40 ml. 32 PLN

**Nikka coffey
vodka, Japan 日本** 40 ml 25 PLN

Rosolis vodka, Łańcut, Polska

20 ml. 12 PLN
40 ml. 16 PLN

Moon shiner white single malt, Österreich

20 ml. 22 PLN
40 ml. 37 PLN

Wasmund's single malt spirit, USA

20 ml. 14 PLN
40 ml. 22 PLN

Śliwowica plum brandy, Bielsko-Biała, Polska

40 ml. 18 PLN

Polugar single malt rye, Śleszyn, Polska

20 ml. 45 PLN
40 ml. 83 PLN

**Mg London
dry gin España.** 40 ml 14 PLN

**Nikka coffey
gin, Japan 日本.** 40 ml 25 PLN

**Casco Viejo
tequila silver, México** 40 ml 12 PLN

**Plantation silver rum, Jamaica-
Barbados-Trinidad** 40 ml 17 PLN

DESTYLATY STARZONE
W BECZCE | BARREL AGED
SPIRITS

**Pierre Ferrand Cognac l'er
cru reserve Grand
Champagne, France 20 ml 25 PLN**

**Pierre Ferrand Cognac l'er
cru sel d'anges Grand
Champagne, France 20 ml 47 PLN**

**Godet v.s.o.p.
Cognac, France 20 ml 17 PLN**

**Baron G. Legrand
Armagnac 1981 r.
Bas-Armagnac, France . . . 20 ml 27 PLN**

**Luis Felipe brandy
Andalucía, España 20 ml 37 PLN**

**Veragua solera
brandy reserva, España . . 20 ml 16 PLN**

**Pere Magloire Calvados,
France 20 ml 15 PLN**

**Papidoux fine
Calvados, France 20 ml 10 PLN**

**Chopin vintage potato barrel aged
vodka, Siedlce, Polska
20 ml. 30 PLN
40 ml. 42 PLN**

**The Langlander single malt whisky
Stawiguda, Polska. 40 ml 26 PLN**

**The Arran malt single malt whisky
isle of Arran, Scotland . . . 40 ml 32 PLN**

**Tomintoul single malt whisky
Speyside, Scotland. 40 ml 34 PLN**

**Highland Queen single malt whisky
Highland, Scotland 40 ml 19 PLN**

**Laphroaig single malt whisky
isle of Islay, Scotland. 40 ml 32 PLN**

**Tullamore whiskey,
Ireland 40 ml 20 PLN**

**The Whistler single malt
whiskey, Ireland 40 ml 29 PLN**

**Togouchi blended
whisky, Japan 日本 40 ml 58 PLN**

**Kamiki blended malt
whisky, Japan 日本 40 ml 46 PLN**

**Nikka pure malt whisky red / white
/ black, Japan 日本. 40 ml 42 PLN**

**Kavalan single malt Taiwanese
台灣, China 中國 40 ml 60 PLN**

**Yellow rose rye whiskey,
Texas, USA. 40 ml 45 PLN**

**Koval millet whiskey,
Chicago, USA. 40 ml 35 PLN**

**Koval bourbon BA whiskey,
Chicago, USA 40 ml 35 PLN**

**Jimsher blended whisky,
Georgia 40 ml 18 PLN**

**Koval barreled gin,
Chicago, USA. 40 ml 35 PLN**

**Don Augustin tequila
reposado, México. 40 ml 18 PLN**

**Plantation dark / white rum,
Trinidad-Jamaica 40 ml 17 PLN**

Marzadro grappa's Nogaredo, Italia

Stravecchia 40 ml 30 PLN
Morbida 40 ml 25 PLN
Giare amarone 40 ml 35 PLN

NALEWKI, LIKIERY,
ALKOHOLE GATUNKOWE
| LIQUEURS, FLAVOURED
SPIRITS

**Żubrówka / Bizon grass vodka,
Białystok, Polska 40 ml 12 PLN**

**Żołądkowa gorzka liqueur,
Lublin, Polska 40 ml 12 PLN**

**Krupnik miodowy
liqueur, Polska 40 ml 12 PLN**

**Etiuda Chopin liquers,
Siedlce, Polska 40 ml 12 PLN**
**wiśnia / jagoda kamczacka / malina
/ pigwa / porzeczka / korzenna | cherry
/ blueberry honeysuckle / raspberry
/ quince / currant / spicy**

**E. Wedel Chopin likier
czekoladowy / Chocolate liqueur,
Siedlce, Polska 40 ml 15 PLN**

Rosolis Liqueur, Łańcut, Polska
różany / rose 20 ml 12 PLN
**gorzki ziołowy
/ bitter herbal 20 ml 12 PLN**

**Cytrynówka podlaska / Lemon
liqueur, Siedlce, Polska . . . 40 ml 12 PLN**

Jagermeister Deutschland 40 ml 17 PLN

Amaretto, Italia 40 ml 15 PLN

Tia maria, Italia 40 ml 15 PLN

Bailey's Ireland 40 ml 15 PLN

Kahlua Mexico. 40 ml 15 PLN

Malibu USA 40 ml 15 PLN

Grand Marnier, France . . 40 ml 17 PLN

WERMUTY | WERMOUTH

**Martini Italia bianco / rosso
/ extra dry / rosato100 ml 17 PLN**

Campari bitter Italia . . . 40 ml 14 PLN

Gal pince Villany, Hungary
**Mezes-almas bor / Dios bor
/ Urmos bor 125 ml 28 PLN**

DRINKI DESEROWE

DIGESTIFS DRINKS

Alexander

Cognac, likier czekoladowy,
śmietanka | Cognac, chocolate
liqueur, cream 40 PLN

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, cukier | vodka,
Kahlua, espresso, sugar 25 PLN

Coffee martini

Kahlua, espresso, śmietanka, Bailey's,
Amaretto | Kahlua, espresso, cream,
Bailey's Irish Cream, Amaretto . . . 25 PLN

Godfather

Amaretto, whisky. 25 PLN

KOKTAJLE

COCKTAILS

Cosmopolitan

Cytrynówka, Grand Marnier,
sok z limonki, żurawina | lemon
liqueur, Grand Marnier, lime juice,
cranberry 26 PLN

Sour: whisky / amaretto / grappa Amarone

Whisky / amaretto / grappa amarone, sok
z limonki-cytryny-pomarańczy, cukier,
białko jaja kurzego, Angostura Bitters |
whisky / amaretto / grappa amarone,
lime-lemon-orange juice, sugar, egg
white, Angostura Bitters 26 PLN

Mojito Royal

Dark rum, limonka, mięta, cukier,
Champagne | dark rum, lime, mint,
sugar, Champagne 35 PLN

Tatanka

Żubrówka z sokiem jabłkowym | Bison
Grass Vodka, apple juice 20 PLN

Menu z gramaturą i wykaz alergenów
do wglądu u kierownika sali.

For grammage of dishes and list
of allergens please ask the head waiter.