



Menu

sezonowe

Zupa sezonowa 350ml **27**
ZAPYTAJ OBSŁUGĘ CO DZIŚ POLECAMY

Młode ziemniaki & warzywa sezonowe 450 g/200 ml **59**
Delikatne młode ziemniaki podane z chrupiącymi szparagami, fasolką szparagową i kalafiorem, dopełnione jajkiem sadzonym z płynnym żółtkiem, serwowane z orzeźwiająccą maślanką.

Pierś z kurczaka z sosem szparagowym 750g **69**
Soczysta pierś z kurczaka podana z aksamitnym sosem szparagowym, młodymi ziemniakami oraz zasmażaną młodo kapustą.

Tradycyjne kotlety mielone 600g **60**
Klasyczne kotlety mielone podane z młodymi ziemniakami oraz mizerią.

Naleśniki na słodko (2 szt.) 300g **39**
Delikatne naleśniki z kremowym twarogiem, świeżymi truskawkami i sosem truskawkowym.

Knedle z truskawkami 400g **52**
Pyszne knedle z ciasta ziemniaczanego, wypełnione soczystymi truskawkami.



Letnie menu grillowe

Karczek grillowany z maselkiem czosnkowym 400 ml **44**

Soczysty karczek wieprzowy z grilla, podany z aromatycznym masłem czosnkowym, chlebem wiejskim, musztardą i ketchupem.

Kiełbasa z grilla 500 g **39**

Kiełbasa z grilla o chrupiącej skórce i intensywnym, grillowym aromacie.
Podana z wiejskim chlebem, musztardą i ketchupem.

Kaszanka z grilla 500 g **34**

Tradycyjna kaszanka, powoli grillowana do idealnej soczystości.
Podana z aromatyczną, złocistą cebulką, wiejskim chlebem, musztardą i ketchupem.

Trio mięs z grilla 550 g **59**

Kompozycja trzech rodzajów mięs z grilla: soczystego schabu, aromatycznego karczku oraz delikatnej piersi z kurczaka.
Podana z wiejskim chlebem, musztardą i ketchupem.

Pieczony ziemniak z kaszanką i cebulą karmelizowaną 500 g **49**

Pieczony ziemniak z aromatyczną kaszanką i cebulą karmelizowaną.
Podany z orzeźwiająjącym sosem tzatziki.



RESTAURACJA



MAZURKOWA CHATA

Miło Państwa u nas gościć

Od ponad 15 lat z pasją tworzymy dania kuchni polskiej, opierając się na najwyższej jakości składnikach i tradycyjnych recepturach. W naszej kuchni wszystko powstaje od podstaw – od domowego makaronu i ręcznie lepionych pierogów po chrupiące frytki własnej produkcji. Dzięki temu każde danie, które trafia na Twój stół, jest świeże, aromatyczne i przygotowane z dbałością o każdy szczegół. W zależności od ruchu w restauracji czas oczekiwania na dania może się nieznacznie wydłużyć. W tym czasie zapraszamy do chwili relaksu przy kuflu piwa, kieliszku wina lub filiżance herbaty. A wszystko w towarzystwie malowniczego widoku na Karkonosze i Śnieżkę. Zachęcamy również do zapoznania się z naszą ofertą organizacji przyjęć okolicznościowych, wesel oraz pobytu w naszym hotelu.

Więcej informacji znajdziesz na: www.mazurkowa.pl.

INFORMACJE DLA GOŚCI:

W menu znajdziesz następujące oznaczenia dań:

wegetariańskie 🌿 | **polecane przez nas** ❤️ | **dla dzieci** 🧒

Nie dzielimy porcji ani nie modyfikujemy dań.

Nie przyjmujemy rezerwacji stolików w weekendy.

Potrzebujesz menu w języku niemieckim, angielskim lub czeskim?
Poproś o nie obsługę.

Organizacja imprez okolicznościowych możliwa po wcześniejszej rezerwacji od 12 osób dorosłych. Rezerwacje przyjmujemy pod adresem: kontakt@mazurkowachata.pl.

Mazurkowa Chata & Hotel Mazurkowa

Polub nas na Facebooku i Instagramie!



SOKI

pełne witamin



100%
NATURAL

Selerowy 330 ml **22**
JABŁKO, SELER NACIOWY,
CYTRYNA, MARCHEW

Gruszkowy 330 ml **22**
GRUSZKA, JABŁKO,
NATKA PIETRUSZKI, MIĘTA

Buraczany 330 ml **21**
BURAK, MARCHEW,
JABŁKO, CYTRYNA

Pomarańczowy 330 ml **20**
JABŁKO, MARCHEW,
POMARAŃCZA

PRYZYSTAWKI

 **Polski tatar wołowy z polędwicy**^{1,3,7} 280g **63**


Delikatna polędwica wołowa z wiejskim jajkiem, grzybkami, ogórkiem, cebulą i kaparami. Serwowany z naszym wiejskim chlebem oraz masełkiem.

Tatar z łososia^{1,3,4,7} 280g **59**

Ogórek konserwowy, awokado, mango i kawior. Serwowany z naszym wiejskim chlebem oraz masełkiem.

Śledzik z gzikiem^{1,4} 260g **49**

Aromatyczny śledzik w śmietanie, z cebulką, jabłkiem i szczypiorkiem. Serwowany z pieczonym ziemniakiem z gzikiem.

 **Bruschetta**¹ 150g **32**

Marynowane pomidory z ziołami i czosnkiem na chrupiącej, aromatycznej bagietce.

 **Wiejski chleb z mazurkowym smalcem**¹ 350g **26**

2 kromki naszego wiejskiego chleba, nasz smalczyk, 2 ogórki kiszzone.

ZABIERZ ZE SOBĄ:

Mazurkowy smalczyk 500g **44**

Nasz smalczyk w pojemniczku, który możesz zabrać ze sobą.

Wiejski chleb¹ 550g **19**

Tradycyjny wiejski bochenek chleba, który idealnie skomponuje się ze smalczykiem.

ALERGENY:

- | | |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Zboża zawierające gluten | 8. Orzechy |
| 2. Skorupiaki i produkty pochodne | 9. Seler |
| 3. Jaja | 10. Gorczyca |
| 4. Ryby | 11. Nasiona sezamu |
| 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne | 12. Łubin |
| 6. Soja | 13. Mięczaki |
| 7. Mleko | 14. Dwutlenek siarki i siarczany |

ZUPA

Zupa dnia 350ml

Spytaj obsługę, co dziś polecamy.

♥ **Wiejski rosół**^{1, 3, 9} 350ml **29**

Tradycyjny wiejski rosół gotowany z trzech rodzajów mięs i dużej ilości warzyw, serwowany z naszym ręcznie robionym makaronem.

Rosół z kaczki z kołdunami^{1, 3, 7, 9} 400ml **42**

Pomidorowa^{1, 3,} 350ml **31**

Tradycyjna zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów z naszym makaronem.

Żurek staropolski^{1, 3, 7, 9} 350ml **44 | 35**

Na zakwasie, z wiejskim jajkiem i swojską białą kiełbasą.

Dwa warianty do wyboru: w chrupiącym chlebie | w miseczce.

Gulaszowa^{1, 3, 9} 500ml **44**

Treściwa zupa pełna mięsa wieprzowego, warzyw i przypraw, serwowana z wiejskim chlebem.

Flaki wołowe^{1, 7, 9} 400ml **38**

Tradycyjne flaki wołowe z dodatkiem wołowiny, przyprawione majerankiem, podawane z wiejskim chlebem.

♥ **Grzybowa**^{1, 3, 7, 9} 350ml **44**

Aromatyczna zupa grzybowa, serwowana z domowym makaronem.

Barszcz czerwony⁹ 250ml **19**

Klarowny, czysty, mocno buraczany barszcz czerwony.

Do zupy można domówić:

Krokiet z kapustą i grzybami^{1, 3, 9} (2 szt.) 250g **19**

Ręcznie robione kołduny z mięsem^{1, 3, 7} 120g **19**

RÓŻNOŚCI

Możesz dodać sosy, ziemniaki lub kluski śląskie do swojego dania.

-  **Placek po węgiersku** ^{1, 3, 7, 9} **NASZA SPECJALNOŚĆ!**
Chrupiący placek ziemniaczany z gulaszem do wyboru:
- **wieprzowym** 500g **56**
 - **wołowym** 500g **60**
- Placki ziemniaczane** (3 szt.)
-  • **ze śmietaną** ^{1, 3, 7} 270g **37**
 - **ze szpinakiem** ^{3, 7} 350g **54**
jajkiem i fetą
 -  • **z oscypkiem** ^{1, 3, 7} 400g **54**
z grillowanym oscypkiem, podane z żurawiną i śmietaną
 -  • **z polędwiczkami** ^{1, 3, 7} 720g **60**
wieprzowymi i sosem grzybowym
 -  • **z sosem kurkowym | grzybowym** ^{1, 3, 7} 470g **48**
 - **ze śledziem i śmietanką** 270g **36**
- Pieróg z kurczakiem** ^{1, 3, 7} 500g **51**
Wielki naleśnik, a w środku kurczak z warzywami i serem mozzarella.
-  **Boczniki panierowane** ^{1, 3, 7} 180g **38**
Chrupiące boczniki w złocistej panierce, serwowane z sosem czosnkowym. Idealne danie dla wegetarian.
- Czeski ser smażony** ⁷ 500g **58**
Panierowany ser smażony, z domowymi frytkami i sosem tatarskim.
- Gołąbki** ^{1, 7} (2 szt.) 450g **49**
Tradycyjne mazurkowe gołąbki z mięsem drobiowo-wieprzowym, polane sosem grzybowym lub pomidorowym.
- Bigos staropolski** ^{1, 3, 9, 10} 400g **45**
Bigos z kapusty, z aromatycznymi grzybami, mięsem wieprzowym i wołowym, serwowany z wiejskim chlebem.

RÓŻNOŚCI

 **Racuchy z jabłkami**^{1, 3, 7} 570g **39**

 Nasze pampuchy z jabłkami, posypane cukrem pudrem.

 **Naleśniki na słodko**^{1, 3, 7} (2 szt.) 300g **37**

 Do wyboru:

- 1) z wiejskim serkiem, polane sosem owocowym lub czekoladowym
- 2) z nutellą i bananami
- 3) z powidłami śliwkowymi

 **Mazurkowa deska Smakosza**^{1, 3, 7} 2900g **340**

(Sugerowana dla 4 osób)

Karczek grillowany, schab, pierś z kurczaka, sznyceł z jajkiem, kiełbasa, kaszanka, pierogi: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami – po 2 szt., ziemniaki pieczone, frytki domowe, ogórek kiszony, bukiet surówek.

**POLECAMY
DOBRAĆ**

DODATKI DO DAŃ

Ziemniaki gotowane	200g	11	Warzywa grillowane	300g	19
Ziemniaki pieczone	200g	14	Sos pomidorowy ^{1, 7}	200ml	10
Ziemniak pieczony z twarogiem ^{3, 7}	300g	19	Sos pieczeniowy ^{1, 7}	200ml	12
Purée ⁷	200g	14	Sos grzybowy, kurkowy ^{1, 7}	100ml	17
Domowe frytki	200g	13	Sos czosnkowy ⁷	40g	8
Kluski śląskie ^{1, 3, 7}	160g	16	Sos tatarski ⁷	40g	10
Kopytka gotowane ^{1, 3, 7}	175g	16	Masło/masło czosnkowe ⁷	30g	10
Ryż	200g	10	Majonez ^{3, 10}	40g	10
Bukiet surówek ^{7, 9}	210g	18	Śmietana ⁷	60g	7
Buraczki zasmażane ⁷	300g	17	Kefir ⁷	350g	10
Kapusta zasmażana ^{1, 7}	300g	18	Ketchup, musztarda, chrzan ¹⁰	40g	8
			Pajda chleba ¹	15g	8

MĄCZNE SPECJAŁY

Wszystkie mączne specjały przygotowujemy ręcznie w naszej kuchni. Do pierogów możesz dodać śmietanę, kefir lub sos grzybowy.

-  **Pierogi ruskie**^{1, 3, 7} (7 szt.) 350g **41**
 Z serem i ziemniakami, polane okrasą z cebulką.
- Pierogi z mięsem**^{1, 3, 7, 9} (6 szt.) 300g **42**
Delikatny farsz mięsny (wieprzowo-wołowy), polane okrasą z cebulką i boczkiem.
-  **Pierogi szpinakowe**^{1, 3, 7, 9} (6 szt.) 300g **45**
Ze szpinakiem, jajkiem i fetą – doprawione czosnkiem, polane okrasą z cebulką.
-  **Pierogi z kapustą i grzybami** (6 szt.) 300g **46**
Delikatne i aromatyczne, polane okrasą z cebulką. Polecamy z naszym barszczem czerwonym.
- Pierogi mieszane**^{1, 3, 7, 9} (8 szt.) 400g **49**
Nasz miszmasz pierogów z każdego rodzaju. Ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, mięsne – 2 sztuki z każdego rodzaju. Okraszone cebulką i boczkiem.
- Cepeliny**^{1, 3, 7, 9} (2 szt.) 400g **50**
Delikatne ciasto z dodatkiem ziemniaków, z nadzieniem mięsnych. Polane sosem grzybowym, podawane z ogórkiem kiszonym.
-  **Kartacze z gęsiną**^{1, 3, 7, 9} (3 szt.) 400g **54**
Kartacze podawane z cebulką i boczkiem, ogórek kiszony.
-  **Pyzy z mięsem**^{1, 3, 7, 9} 500g **44**
Pyzy nadziane mięsem z rosółu, podawane z sosem pieczarkowym.
- Kopytka z gulaszem**^{1, 3, 7} 650g **53**
Ręcznie robione mazurkowe kopytka polane węgierskim gulaszem, ogórek kiszony.
-  **Łazanki** 400g **32**
Tradycyjne łazanki w wersji wegetariańskiej z ręcznie robionym makaronem, kapustą kiszoną i grzybami.
-  **Spaghetti Bolognese** 350g **44**
Delikatny makaron z aromatycznym pomidorowym sosem bolognese. **SPRAWDZONY WYBÓR DLA NAJMŁODSZYCH.**

WOŁOWINA

Stek z polędwicy⁷ (ZESTAW) **139**

Grillowany stek z polędwicy wołowej (ok. 220 g), polany maselkiem czosnkowym. Serwowany z grillowanymi warzywami i domowymi frytkami.

Roladki wołowe^{1, 3, 7} (ZESTAW) 350g **89**

KLASYK POLSKIEJ KUCHNI. Dwie roladki wołowe nadziane boczkiem i ogórkiem kiszonym. Serwowane z ręcznie lepionymi kluskami śląskimi i czerwoną kapustą.

Policzki wołowe⁷ 300g **84**

Policzki wołowe podawane z puree ziemniaczanym, buraczkami zasmażanymi i sosem demi glace.

Gulasz wołowy 350g **54**

Aromatyczny gulasz wołowy w sosie własnym.

RYBY

UWAGA! CENA RYBY JEST OBLICZANA NA PODSTAWIE WAGI.

Polecamy dodatki skrobiowe, bukiet sałat lub sosy do wszystkich naszych dań rybnych.

Płat łososia atlantyckiego^{4, 7} (wg wagi) **30/100g**

Soczysty grillowany płat z łososia, polany maselkiem czosnkowym, serwowany z sosem cytrynowym.

Pstrąg z pieca lub z patelni^{4, 7} (wg wagi) **27/100g**

Pstrąg z regionalnych stawów, z maselkiem czosnkowym.

Filet z dorsza^{1, 3, 4, 7} (wg wagi) **30/100g**

Delikatny filet z dorsza w chrupiącej panierce, z sosem kurkowym.

BURGERY

♥ **Mazurkowy burger** ^{1, 3, 7, 10} 900g **64**

Burger wołowy serwowany w plackach ziemniaczanych z boczkiem grillowanym, jajkiem, fasolką zieloną i cebulą. Podany z domowymi frytkami i sosem.

Burger klasyczny ^{1, 3, 7, 11} 500g **59**

Wołowina, sałata, pomidor, ogórek kiszony, karmelizowana cebula czerwona i sos autorski, podawany z frytkami.

Burger Drwala z Karkonoszy ^{1, 3, 7, 11} 700g **69**

2 kotlety wołowe, czeski ser panierowany, bekon, sałata, cebulka prażona, sos autorski, frytki.

♥ **Burger Polski** ^{1, 3, 7, 10} 700g **59**

Autorska wersja burgera – złocisty, chrupiący kotlet schabowy, sos tatarski, pomidor, ogórek kiszony, czerwona cebula, sałata – zamknięta w pszennej bułce. Serwowany z domowymi frytkami i ketchupem.

🌿 **Vege burger z boczniaków** 600g **59**

Chrupiące, panierowane boczniaki – sos czosnkowy, pomidor, ogórek, cebula karmelizowana – zamknięte w maślanej bułce. Serwowane z domowymi frytkami i ketchupem.

POLECAMY
DOBRAĆ

DODATKI DO DAŃ

Ziemniaki gotowane	200g	11	Warzywa grillowane	300g	19
Ziemniaki pieczone	200g	14	Sos pomidorowy ^{1,7}	200ml	10
Ziemniak pieczony z twarożkiem ^{3,7}	300g	19	Sos pieczeniowy ^{1,7}	200ml	12
Purée ⁷	200g	14	Sos grzybowy, kurkowy ^{1,7}	100ml	17
Domowe frytki	200g	13	Sos czosnkowy ⁷	40g	8
Kluski śląskie ^{1,3,7}	160g	16	Sos tatarski ⁷	40g	10
Kopytka gotowane ^{1,3,7}	175g	16	Masło/masło czosnkowe ⁷	30g	10
Ryż	200g	10	Majonez ^{3,10}	40g	10
Bukiet surówek ^{7,9}	210g	18	Śmietana ⁷	60g	7
Buraczki zasmażane ⁷	300g	17	Kefir ⁷	350g	10
Kapusta zasmażana ^{1,7}	300g	18	Ketchup, musztarda, chrzan ¹⁰	40g	8
			Pajda chleba ¹	15g	8

WIEPRZOWINA

Polecamy dodatki skrobiowe, bukiet sałat lub sosy do wszystkich dań.

- Schabowy tradycyjny**^{1, 3, 7} 250g **32**
Tradycyjny kotlet ze schabu w złocistej, chrupiącej panierce.
- ♥ **Schabowy Babci Łodzi**^{1, 3, 7} 600g **58**
Nasz autorski kotlet ze schabu i karczku w złocistej panierce, podawany z kapustą zasmażaną.
- Żeberka BBQ**^{1, 3, 7} (ZESTAW) 850g **69**
Płat żeberk wieprzowych pieczonych w sosie BBQ z ziemniakami pieczonymi, kolbą kukurydzy i pieczarką.
- ♥ **Sznicel z jajkiem**^{1, 3, 7} 300g **44**
Cieniutko rozbity, panierowany kawał schabu z jajkiem sadzonym.
- Żeberka długo pieczone** 350g **38**
Długo marynowane i pieczone żeberka wieprzowe z sosem pieczeniowym.
- ♥ **Schabowy z kością**^{1, 3} 400g **45**
Swojski kotlet schabowy z kością, na kapuście zasmażanej.
- ♥ **Schabowy z boczkiem i cebulą**^{1, 3} 300g **42**
Kawał schabu, przepleczonego aromatycznym boczkiem z delikatną cebulką – a to wszystko w złocistej panierce.
NASZ HIT – SPRÓBUJ!
- Karczek grillowany**^{1, 3, 7} (ZESTAW) 550g **64**
Aromatyczny, marynowany karczek prosto z grilla, z domowymi frytkami warzywami grillowanymi i sosem czosnkowym.
- Karczek pieczony**^{1, 3, 7} 250g **36**
Tradycyjny karczek z delikatnym sosem pieczeniowym.
- Golonka**¹⁰ (wg wagi) **21**/100g
Tradycyjna golonka pieczona w piwie. Serwowana z kapustą zasmażaną, chrzanem i musztardą.
- Gulasz po węgiersku**^{1, 7} 350g **38**
Tradycyjny gulasz wieprzowy z delikatnego mięsa z szynki, z papryką, doprawiony ziołami.


DRÓB

Polecamy dodatki skrobiowe, bukiet sałat lub sosy do wszystkich dań.

- Drobiowy tradycyjny**^{1, 3, 7} 200g **32**
Panierowany kotlet drobiowy.
-  **Kawałeczki kurczaka** (ZESTAW) 200g **49**
Nuggetsy z połówiczek z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki.
IDEALNY WYBÓR DLA DZIECI.
- Wątróbka drobiowa**^{1, 3, 7} 300g **40**
Wątróbka drobiowa serwowana z jabłkiem, duszoną marchewką i delikatnym sosikiem.
- Devolay zawijany**^{1, 3, 7} 270g **45**
Rolada drobiowa nadziewana masłem i ziołami.
- Pierś z grilla z sosem grzybowym**^{1, 3, 7} 300g **42**
Delikatna grillowana pierś z kurczaka, polana aromatycznym sosem grzybowym.
-   **Drobiowy z serem i pieczarkami**^{1, 3} 300g **42**
Pierś z kurczaka panierowana, zapieczona z serem żółtym i pieczarkami.
- Udło pieczone z kaczki**^{1, 3, 7} (ZESTAW) 500g **69**
Długo pieczone udło z kaczki serwowane z naszymi kluskami śląskimi, zasmażanymi buraczkami w żurawinowym sosie demi glace.
- Pierś z kaczki**^{1, 3, 7} (ZESTAW) 550g **74**
Glazurowana w pomarańczach z naszymi kluskami śląskimi, buraczkami zasmażanymi i marchewką baby.
- Grillowana pierś z mozzarellą** 250g **45**
Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą, aromatycznym pesto bazyliowym oraz pomidorkami koktajlowymi.
- Sznicel z indyka** 250g **44**
Delikatny filet z indyka w złocistej panierce z sadzonym jajkiem na wierzchu.

SAŁATKI


Do wszystkich sałatek serwujemy pieczywko czosnkowe.

 **Sałatka grecka**^{1, 7, 10} 480g **37**

Sałata lodowa z fetą, pomidorem, ogórkiem, papryką, cebulą czerwoną, oliwkami i autorskim sosem vinegrette.

Sałatka Szefa^{1, 7, 10} 700g **48**

Polędwiczki drobiowe, mieszanka sałat, feta, pomidor, ogórek, papryka, kukurydza, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka rogatka**^{1, 7, 10} 700g **48**

Delikatna wątróbka drobiowa z jabłkiem, mieszanka sałat, pomidor, ogórek, cebula, autorski sos vinegrette.

 **Sałatka z serem halloumi**^{1, 7, 10} 700g **52**

Grillowany ser halloumi, śliwka, miks sałat, mandarynka, pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, cebula czerwona, autorski sos vinegrette.

Sałatka Cezar **KLASYK** 600g

Sałata rzymska, parmezan, pomidorki cherry, autorski sos cezarski z anchois.

Do wyboru z:

1) grillowaną pierś z kurczaka 200g **49**

2) grillowanym łososiem 150g **56**

DESERY

Sernik na mleku ^{1, 3, 7} 220g **26**

Naszej produkcji puszysty sernik, polany czekoladą.

Jabłecznik domowy ^{1, 3, 7} 200g **26**

Tradycyjny jabłecznik domowy, serwowany z bitą śmietaną.

Ciasto sezonowe ^{1, 3, 7} ok. 200g **24-30**

Beza Pavlova ^{1, 3, 7} 300g **32**

DOSTĘPNA TYLKO W WEEKENDY!

Serwowana z sezonowymi owocami.

W każdy weekend dostępne sezonowe ciasta i desery.
SPYTAJ OBSŁUGĘ, CO DZIŚ POLECAMY.

LODY

Deser lodowy z owocami lub bakaliami ^{1, 7, 8} **30**

Puchar lodowy z 3 gałek lodów z dodatkiem owoców lub bakalii.

SMAKI DO WYBORU:

- waniliowy
- śmietankowy
- czekoladowy
- owocowy

Gałka lodów ⁷ **10**

POPITKI

ZIMNE

Świeżo wyciskany sok pomarańcz | grejfrut 250ml 24

Napoje 250ml 14

COCA-COLA ZERO | COCA-COLA ORIGINAL



FANTA | SPRITE | TONIC



FUZETEA (cytryna, brzoskwinia)

fuzetea

Czeska Oranzada z beczki 500ml 18
pomarańcza | malina

Kompot owocowy 300ml 14

Sok lany 300ml 14
jabłko | pomarańcza | czarna porzeczka

Sok pomidorowy 200ml 13

Lemoniada 330ml 18

Woda mineralna Kropla Beskidu 330ml 12
gazowana | niegazowana



Woda mineralna Perlage 700ml 18
musująca

Dzbanek soku 1 L 39
jabłko | pomarańcza | czarna porzeczka

Dzbanek lemoniady domowej* 1 L 39

Dzbanek kompotu owocowego 1 L 39

Dzbanek wody 1 L 24
gazowana | niegazowana

* sezonowo

POPITKI

GORĄCE

Herbata Richmond	RÓ NE SMAKI	300ml	18
Herbata Sir Williams	RÓ NE SMAKI	250ml	14
Herbata zimowa *		300ml	24
Kawa espresso		30ml	15
Kawa czarna lub biała		150ml	17
Kawa Cappuccino		250ml	19
Kawa Latte		350ml	19
Kawa parzona		250ml	15
Kawa mrożona z gałką lodów *		350ml	25
Czekolada z bitą śmietaną		350ml	25




* sezonowo

PIWKO

BECZKOWE

Tyskie	300 500 ml	15 18
Kozel <small>Jasny</small>	300 500 ml	17 20
Kozel <small>Ciemny</small>	300 500 ml	17 20

BUTELKOWE

Pilsner Urquell	500 ml	19
Książęce Pszeniczne	500 ml	20
Lech Premium	500 ml	17
Korona 	330 ml	18

REGIONALNE

Karkonoskie / Hirschberger <small>Pils Lager</small>	500 ml	22
Piwo kraftowe Sowie <small>Pszenica z mango</small>	500 ml	22
Piwo kraftowe Sowie <small>Bezalkoholowe</small>	500 ml	22
Hirschberger <small>Bezalkoholowe</small>	500 ml	22

BEZALKOHOLOWE

Lech Free Lager	500 ml	18
Lech Free Limonka	500 ml	18
Lech Free Grapefruit	500 ml	18
Kozel 0,0%	500 ml	18
Książęce Pszeniczne 0,0%	500 ml	20

ZAPITKA

Kwas chlebowy	500 ml	20
Grzaniec <small>czerwony biały</small>	150 ml	24

ALKOHOLE

APERITIF

Martini Bianco Dry Rosso	10cl	18
Jägermeister	4cl	19
Beherovka	4cl	18

WÓDECZKA

Żubrówka biała	4cl 0,5L	14 100
Biały bocian	4cl 0,5L	16 140
Finlandia	4cl 0,5L	17 160

POLSKIE SPECJAŁY

Żubrówka	4cl 0,5L	15 110
Wiśniówka	4cl 0,5L	17 130
Żołądkowa gorzka	4cl 0,5L	16 120
Śliwowica	4cl 0,5L	23 260

GIN | RUM

Gin Lubuski	4cl	16
Bacardi Superior	4cl	17
Bacardi Black	4cl	19

WHISKY | KONIAK

Chivas Regal	4cl 0,5L	24 199
Johnnie Walker Red label	4cl 0,5L	17 159
Jack Daniels	4cl 0,5L	23 179

LIKIERY

Baileys	4cl	18
---------	-----	----

KOKTAJLE

KOKTAJLE

Aperol Spritz Prosecco, aperol, pomarańcza, woda gazowana	270 ml	32
Hugo Spritz Prosecco, hugo, limonka, woda gazowana	270 ml	32
Mohito Rum, mięta, limonka, sprite/woda, cukier	200 ml	38
Tequila Sunrise Tequila, syrop grenadyna, sok pomarańczowy	200 ml	29
Whisky Sour Whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, Angostura	200 ml	29
Rum Sour Rum, syrop cukrowy, sok z cytryny	200 ml	29

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Mohito Virgin Sprite, mięta, limonka, cukier, woda	200 ml	26
Virgin San Francisco Sok pomarańczowy, grenadyna	200 ml	26
Aperol Sok pomarańczowy, spritz, kwiat bzu, Prosecco 0%, woda gazowana	200 ml	26
Hugo Sok z kwiatu bzu, sok z cytryny, Prosecco 0%, woda gazowana	200 ml	26