

LUNCH MENU

PONIEDZIAŁEK / MONDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.
Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Żurek po góralsku na żętycy z wędzonki.
Żurek-highlanders sour rye soup with smoked bacon and whey.

DANIE GŁÓWNE / MAINDISH

Udło kurczące bez kości, sprawione na ruszcie w ogniu drzewa bukowego, z zasmażaną kapustą na boczku, ziemniakami puree i ogórkiem z beczki.

Boneless chicken leg, grilled over a beech hardwood fire, served with stir-fried cabbage and bacon, potatoes and cucumber pickled in the barrel.

—— lub / or ——

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.
Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

DESER / DESSERT

Krośnięskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą
Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail
Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

68 zł / 16 €

LUNCH MENU

WTOREK / TUESDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.
Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Tradycyjny rosół gotowany na wielu mięsach i jarzynach, podany z kminkowym paluszkiem na francuskim cieście.
Traditional Polish broth, boiled on several kinds of meat, served with French pastry finger.

DANIE GŁÓWNE / MAINDISH

Ragout z jelenia z mazurskich lasów, według dworskiego zwyczaju.
Deer ragout, prepared according to the old court tradition.

—— lub / or ——

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.
Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

DESER / DESSERT

Krośnięskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą
Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail
Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

68 zł / 16 €

LUNCH MENU

ŚRODA / WEDNESDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.
Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie, podany w filiżance
z kminkowym paluszkem z francuskiego ciasta.
Traditional Polish red borscht on beetroot sourdough, served in a cup with a French pastry finger.

DANIE GŁÓWNE / MAINDISH

Siedem różnych pierogów z rumienionych z cebulką na maśle: z serem (tzw. ruskie), z kapustą i grzybami,
z trzech różnych mięs, z sarniną, podane z firmową żurawiną.
Seven different dumplings (pierogi) stuffed with cheese (called Russian), with cabbage and mushrooms, with different kinds of
meat, with venison, pan-fried with butter and onions, served with our cranberry.

—— lub / or ——

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.
Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

DESER / DESSERT

Krośnięskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą
Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail
Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

68 zł / 16 €

LUNCH MENU

CZWARTEK / THURSDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.

Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Rosół gotowany na wielu mięsach i jarzynach w grzybowym smaku,
podany z kminkowym „paluszkiem” na francuskim cieście.

Broth boiled on various meats, vegetables and mushrooms, served with a French pastry finger.

DANIE GŁÓWNE / MAINDISH

Siekane kotlety z sarny w myśliwskim sosie, smażone na ruszcie w żywym ogniu drzewa
bukowego z grillowanym ziemniakiem i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie.

Roe-deer cutlets in a huntsman souse, grilled over abeech hardwood fire, served with grilled
potato and red cabbage cooked in wine with raisins.

—— lub / or ——

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.

Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

DESER / DESSERT

Krośnieńskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą

Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail

Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

68 zł / 16 €

LUNCH MENU

PIĄTEK / FRIDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.

Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Czerwony barszcz na buraczanym zakwasie, podany z kminkowym „paluszkiem” na francuskim cieście.

Traditional Polish red borscht on beetroot sourdough served with French pastry finger.

DANIE GŁÓWNE / MAINDISH

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.

Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

—— lub / or ——

Grillowane warzywa na ruszcie w ogniu drzewa bukowego.

Vegetables, grilled over a beech hardwood fire.

DESER / DESSERT

Krośnieńskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą

Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail

Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

68 zł / 16 €

LUNCH MENU

SOBOTA / SATURDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.
Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Rosół długo gotowany na szczerze złotych dukatach w grzybowym smaku
wg. „Compendium Ferculorum” (Kraków 1682 r.)

Broth, according to Old-Polish tradition, boiled with gold coins by the recipe taken
from the „Compendium Ferculorum” (Polish first cookbook, 1682).

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Udko kurczące bez kości, z hodowli z wolnego wybiegu, podane z mizerią i ziemniakami z rusztu.
Chicken leg boneless, from free range farm. Served with cucumber salad and grilled potatoes.

— lub / or —

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.
Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

DESER / DESSERT

Krośnięskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą
Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail
Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

79 zł / 19 €

LUNCH MENU

NIEDZIELA / SUNDAY

12⁰⁰ - 16⁰⁰



PRZYSTAWKI / STARTERS

Dwie różne tartinki na razowym wiejskim chlebie.
Two different canapés on the wholemeal bread.

ZUPA / SOUP

Rosół długo gotowany na szczero złotych dukatach w grzybowym smaku
wg. „Compendium Ferculorum” (Kraków 1682 r.)
Broth, according to Old-Polish tradition, boiled with gold coins by the recipe taken from the
“Compendium Ferculorum” (Polish first cookbook, 1682).

DANIE GŁÓWNE / MAINDISH

Udziec z sarny marynowany w leśnych ziołach, pieczony na ruszcie w żywym ogniu
drzewa bukowego, podany z zasmażaną kapustą z boczkiem i ziemniakami.
Roe-deer haunch, marinated in herbs, grilled over a beech hardwood fire, served with stir-fried
cabbage with bacon and potatoes.

—— lub / or ——

Staropolskie gołąbki na polskiej kapuście z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami.
Old Polish style Gołąbki (cabbage rolls), stuffed with buckwheat and forest mushrooms.

DESER / DESSERT

Krośnieńskie biszkopty jak za dawnych lat z musem owocowym i bezą
Sponge cake with fruit mousse and meringue as in the old time recipe.

NAPOJE / DRINKS

Koktajl z sezonowych owoców / Seasonal fruit cocktail
Woda studzienna z Doliny Panieńskich Skał / Water from the Maiden Rocks Valley

79 zł / 19 €