

# Menu

## ••• PRZYSTAWKI ZIMNE •••

1. Tatar wołowy ..... 39 zł  
*Ogórek, szalotka, kapary, żółtko, chleb pilicki / 150 g / 50 g*
2. Carpaccio z jelenia marynowane w koniaku ..... 39 zł  
*Rukola, kapary, parmezan, olej lniany, sos balsamiczny / 90 g / 50 g*
3. Chleb Pilicki z domowym smalcem i ogórkiem kiszonym / 80 g / 2 szt. .... 20 zł
4. Deska pilickich przekąsek ..... 54 zł  
*Wędliny, smalczyk, słonina, ogórek kiszony, ser regionalny, chleb pilicki / 550 g / 2 os.*

## ••• ZUPY •••

1. Krem z pieczonej dyni ..... 20 zł  
*Z oliwą dyniową z plastrem grillowanej gruszki / 250 ml*
2. Rosół z domowym makaronem / 250 ml ..... 20 zł
3. Żurek na zakwasie ..... 25 zł  
*Z jajkiem, białą kielbasą i chlebem pilickim ze smalcem / 250 ml / 150 g*
4. Flaki po podlasku / 250 ml ..... 28 zł

## ••• DANIA GŁÓWNE •••

1. Noga z kaczki confit ..... 48 zł  
*Kluska śląska, buraki z czarną porzeczka / 150 g / 90 g / 90 g*
2. Karkówka z sosem kurkowym ..... 44 zł  
*Babka ziemniaczana, sałatka z kiszzonego ogórka / 160 g / 200 g / 90 g*
3. Golonka w piwie i trawie żubrówkowej ..... 48 zł  
*Zapiekane ziemniaki z duszoną kapustą, musztarda, chrzan / 350 g / 100 g / 25 g / 25 g*
4. Schab z kością ..... 46 zł  
*Puree ziemniaczane, zasmażana kapusta / 140 g / 100 g / 90 g*
5. Policzki wołowe ..... 55 zł  
*Maślany pęczak, surówka z czerwonej kapusty / 160 g / 100 g / 90 g*
6. Pieczony łosoś pod pierzynką ..... 51 zł  
*Czarny ryż, glazurowana karotka / 140 g / 100 g / 90 g*
7. Placki ziemniaczane z ragout z jelenia ..... 48 zł  
*Ogórek kiszony / 220 g / 220 g / 90 g*
8. Podlaskie kartacze z domową okrasą ..... 42 zł  
*Surówka z kiszzonej kapusty / 400 g / 90 g*
9. Tagiatelle ..... 41 zł  
*Z sosem borowikowo-śmietanowym z natką świeżej pietruszki / 300 g*

## ••• PIEROGI •••

1. Duet jesiennych pierogów ..... 39 zł  
*Z jelenia, z kaczki / 8 szt. / 360 g*
2. Pierogi regionalne ..... 37 zł  
*Z ziemniakami i twarogiem, z kapustą i grzybami, z mięsem / 8 szt. / 360 g*

.... SAŁATKI ....

1. Grillowany indyk ..... 38 zł  
*Mix sałat, pomidor, ziemniaki pieczone, sezam, chipsy z boczku, sos czosnkowy, grzanki 2 szt. / 250 g*
2. Marynowany burak ..... 38 zł  
*Rukola, pomidorki koktajlowe, ser burrata, pestki dyni, sos balsamiczny, sos winegret, grzanki 2 szt. / 250 g*

.... DESERY ....

1. Tradycyjny marcinek / 130g ..... 27 zł
2. Fondant czekoladowy ..... 29 zł  
*Gałka lodów waniliowych, bita śmietana, mus owocowy, prażone orzechy / 150 g*
3. Sernik pistacjowy / 140 g ..... 28 zł
4. Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych / 150 g ..... 27 zł

.... DANIA DLA MILUSIŃSKICH ....

1. Nuggetsy ..... 24 zł  
*Frytki, ketchup / 90 g / 90 g / 20 g*
2. Mini burger z kurczakiem ..... 24 zł  
*Frytki, ketchup / 90 g / 90 g / 20 g*
3. Pierogi z twarogiem ze śmietaną i owocami 4 szt / 180 g ..... 22 zł

.... NAPOJE ZIMNE ....

1. Woda niegazowana 300 ml ..... 8 zł
2. Woda gazowana 300 ml ..... 8 zł
3. Pepsi/Mirinda/7up 200 ml ..... 9 zł
4. Lipton Ice Tea 200 ml ..... 9 zł
5. Sok ..... 9 zł  
*pomarańcza/jabłko/czarna porzeczka 200 ml*
6. Karafka wody niegazowanej .... 15 zł  
*z cytryną i miętą 1 l*
7. Karafka soku owocowego 1 l .... 18 zł
8. Kwas chlebowy 300 ml ..... 14 zł
9. Buza 330 ml ..... 11 zł

.... NAPOJE GORĄCE ....

1. Espresso ..... 12 zł
2. Kawa czarna ..... 13 zł
3. Kawa latte ..... 15 zł
4. Cappuccino ..... 15 zł
5. Herbata ..... 12 zł
6. Herbata zimowa ..... 16 zł

**CZTERY**  
**PORY ROKU**  
HOTEL \*\*\* RESTAURACJA

Czas oczekiwania na danie: 20–40 minut

Podane ceny zawierają podatek VAT

Karta menu ważna od 01.11.2025

Dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów:  
jaja, gluten, owoce morza, mleko, masło, sezam itp.