

## **P r z e k ą s k i :**

***Śledź w oleju z cebulką – na jedną nóżkę,  
śledź marynowany w czerwonym winie i miodzie – na drugą,  
Herring in oil with onions on one leg, herring marinated in red wine and honey to the other***  
**14,0 zł**

***Tatar musi być i już... i grzybki, i ogórek kwaszony, i cebulka,  
z jajkiem jeśli sobie życzysz  
Tatar is a must...with pickled mushrooms, cucumber and onion, with egg***  
**27,0 zł**

***Trzy pasztety własnego wypieku:  
z grzybami, z orzechami włoskimi i z zielonym pieprzem,  
z dodatkiem ogórka kiszzonego, marynowanych podgrzybków i chrzaniu  
Various pates with a garland of mushrooms, nuts, green pepper,  
with honey, served with pickles***  
**19,0 zł**

***Sama baba bez chłopa – zrumieniona na chrupko  
Baba ziemniaczana na prawdziwkach z Podlasia  
Potato Polish specialty served on mushrooms***  
**18,0 zł**

***Placki ziemniaczane  
z różą z wędzonego łososia i halibuta, ze „zbitą na kwaśne” śmietaną  
Potatoes pancakes with smoked salmon and sour cream***  
**20,0 zł**

***Krewetki z rakiem czerwonym jak korale  
smażone na maśle z czosnkiem, białym winem, kaparami i świeżą  
kolendrą  
Fried schrimps with garlik, white wine, capparais and fresh coriander,  
served with red crayfish***  
**29,0 zł**

# S a ł a t y:

## ***Salata nasza ulubiona***

*Chrupiące wątróbki drobiowe podlane śliwownicą, na świeżych liściach szpinaku z czosnkiem, śliwkowym winegretem i prażonymi migdałami*

*Crispy chicken liver with slivovitz, on fresh spinach with garlic, plum vinegar and roasted almonds*

***25,0 zł***

## ***Cesarski folk - bogactwo sałat***

*z delikatnym mięsem kurczaka, z świeżym ogórkiem, pomidorem i czerwoną cebulą podane z czosnkową grzanką doprawione sosem cesarskim w serowym koszyku*

*Chicken, fresh cucumber, tomatoe and red onion salad, served with garlic toast in cheese basket*

***24,0 zł***

## ***Łowicki pasiak***

*Wachlarz świeżych, chrupkich słupków warzyw: marchewki, zielonego ogórka, papryki, selera naciowego, rzodkiewki z dipem miodowo-musztardowym i ogórkowo-koperkowym*

*Vegetables piles ( carrot, fresh cucumber, pepper, celery, radish) with honey-mustard and cucumber-dill dips*

***18,0 zł***

## **Zu p y:**

### ***Zupa grzybowa***

*gęsta od grzybów, kremowa od śmietany*

*Mushroom soup with cream*

**17,0 zł**

### ***A-żurowa halka***

*Polski żur z białą kielbasą, jajkiem i chrzanem*

*Polish traditional sour soup with sausage, egg and horseradish*

**16,0 zł**

### ***Barszcz czerwony z ziemniakami okraszonymi skwarkami***

*Red beet soup served with potatoes and greaves*

**15,0 zł**

### ***Sezonowy chodnik***

*Seasonal cold soup*

**15,00**

# Dania główne:

*Grubaśne od nadzienia*  
***pierogi ruskie lub z mięsem lub ze śliwkami***  
*Polish dumplings with cheese, or with meat*

**18,0 zł**

***Żeberka pachnące tymiankiem***  
*osłodzone duszoną cebulą podane z buraczkami*  
*i kopytkami smażonymi na klarowanym maśle*  
*Roasted ribs with dumplings fried on butter, served with beets*

**29,0 zł**

***Steki z soczystych połówiczek wieprzowych*** *zapekane w chrupiących*  
*plastrach boczku, na carpaccio z buraka w sosie malinowo-*  
*pieprzowym, podane z pulchnymi racuchami*  
*Pork loin roasted with crunchy bacon in raspberry-pepper sauce,*  
*on beet carpaccio, served with pancakes*

**39,0 zł**

***Kaczka pieczona w koralach z jarzębiny, podana z jabłkiem***  
*pieczonym i młodymi ziemniakami na maśle czosnkowym.*  
*Baked duck with rowan and roasted potatoes with garlic*

**52,0 zł**

## ***Z łowickiego dworu...***

***Półdewiczka cielęca w objęciach królewskich raków, podana ze***  
*szpinakowymi kopytkami w towarzystwie wykwinnych smardzy*  
*Veal loin with two red crayfish, served with spinach polish pumpkins and morel mushrooms*

**69,0 zł**

## ***Soczysty stek z halibuta***

*smażony na klarowanym maśle w sosie musztardowo-orzechowym*  
*na liściach chrupkiego szpinaku, z dzikim ryżem i gruszką*  
*Halibut juicy steak, fried on butter in mustard-walnut sauce served with fresh spinach, pear*  
*and wild rice*

**36,0 zł**

***Pieczony łosoś podany z duszonymi w winie porami***  
*z szerokimi wstążkami makaronu*  
*Roasted salmon with leek in white wine served on papardelle noodles*

**35,0 zł**

## **D e s e r y:**

***Suflet z płynną czekoladą  
i falmbirowanymi wiśniami***  
( czas oczekiwania 10 min od złożenia zamówienia )  
*Chocolate soufflé with cherry*  
**19,0 zł**

***Pulchne racuchy z jabłkiem, z wytrawnym sosem  
z karmelizowanych śliwek i lodami cynamonowymi***  
*Chubby Polish apple pancakes,  
in carmelised plums sauce with cinnamon ice-cream*  
**14,0 zł**

***Soczyste owoce zapiekane  
pod słodką, migdałową kruszonką***  
( czas oczekiwania 15 min od złożenia zamówienia )  
*Baked fruits under cake*  
**14,0 zł**

***Gruszka z gorgonzolą***  
*marynowana w białym winie, na konfiturze z płatków róż*  
*Pear marinated in white wine, stuffed with gorgonzolla cheese, served on rose flake jam*  
**22,0 zł**

# Napoje gorące:

*Espresso*  
**7,0zł**

*Doppio (podwójne espresso)*  
*Double espresso*  
**9,0zł**

*Cappuccino*  
**8,0zł**

*Cafe Latte*  
**9,0zł**

*Irish coffee*  
**12,0zł**

*Kawa z Bailey's*  
*Bailey's coffee*  
**18,0zł**

*Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych*  
*Frozen coffee with ice cream*  
**12,0zł**

*Herbata **Ronnefeldt** w dzbanku (mała / duża)*  
*Hot tea ( small / big )*  
**6,0zł / 9,0zł**

*Herbata „Halka” - z konfiturą z płatków róż*  
*„Halka tea” - Hot tea with rose jam*  
**9,0zł**

*Herbata „**Carska Rosja**” - z kwiatami chabru*  
*„Tsarist Russia tea” - Hot tea with cornflowers*  
**9,0zł**

# Napoje zimne:

*Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic*  
**6,0zł**

*Soki owocowe Cappy*  
*Fruit juice Cappy*  
**6,0zł**

*Sok wyciskany ze świeżych owoców*  
*Fresh squeezed juice*  
**12,0zł**

*Woda mineralna Ostromecko*  
*Mineral water (Ostromecko)*  
**7,0zł**

*Woda Kropla Beskidu*  
*Mineral water (Kropla Beskidu)*  
**5,0zł**

*Woda Perrier*  
*Perrier water*  
**9,0zł**

*Woda San Pellegrino*  
*San Pellegrino water*  
**9,0zł**

*Red Bull*  
**10,0zł**