

# Menu

## Przystawka / Appetizer

<b>Zielone placuszki ze szpinaku i ziemniaków, podane z szynką parmeńską i jogurtem zielonym</b> <i>Green spinach and potatoes cakes served with Parma ham and herb yogurt</i>	<b>29 zł</b>
<b>Carpaccio z polędwicy wołowej podane z roszponką, rukolą oraz parmezanem</b> <i>Beef Carpaccio with green salad mix and parmesan cheese</i>	<b>35 zł</b>
<b>Sezonowa zupa dnia</b> <i>Season soup of the day</i>	<b>15 zł</b>
<b>Wegetariański Wellington z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i ziołami</b> <i>Vegetarian Wellington with sun-dried tomatoes, blue cheese and herbs</i>	<b>25 zł</b>

## Salatki / Salads

<b>Salatka Grecka z feta i oliwkami</b> <i>Greek salad with feta cheese and olivs</i>	<b>19 zł</b>
<b>Salatka Cesar z grillowaną pulardą i grzankami</b> <i>Cesar salad with grilled chicken and croutons</i>	<b>29 zł</b>
<b>Salatka śródziemnomorska podana z pomarańczą, roszponką i krewetkami</b> <i>Mediterranean salad served with orange, green salad and shrimps</i>	<b>35 zł</b>

## Danie główne / Mains

<b>Tagliatelle podane z oliwną emulsją truflową</b> <i>Tagliatelle with truffles olive oil</i>	<b>29 zł</b>
<b>Pikantna pularda z pastą curry podana na włoskim risotto</b> <i>Spicy chicken with curry and Italian risotto</i>	<b>55 zł</b>
<b>Stek z polędwicy wołowej podany z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem</b> <i>Beef steak with baked potatoes and rosemary</i>	<b>65 zł</b>

## Klubowo / In the Club

<b>Deska włoskich wędlin i serów</b> <i>Italian cheese and meet plate</i>	<b>75 zł</b>
<b>Klubowe kanapki z pastą Liptauer i wędzonym łososiem</b> <i>Club sandwiches with "Liptauer" paste and smoked salmon</i>	<b>35 zł</b>
<b>Francuski ser z pieca podany z bagietka oraz warzywami</b> <i>French cheese from the oven with baguette an vegetables</i>	<b>65 zł</b>

## Deser / Dessert

<b>Aromatyczne trufle czekoladowe</b> <i>Aromatic chocolate truffles</i>	<b>18 zł</b>
<b>Słodka niespodzianka Szefa kuchni</b> <i>Kitchen Chef surprise</i>	<b>15 zł</b>