



Kuchnia kontynentalna i regionalna / Continental and regional cuisine
Континентальная и региональная кухня

Zupy/ Soups / Супы

Barszcz czerwony / Borscht / Борщ	5 PLN
Zupa grochowa / Lentil soup / Суп из чечевицы	8 PLN
Zupa grzybowa / Mushroom soup / Грибной суп	8 PLN
Zupa ogórkowa / Traditional Cucumber soup / Огуречный суп	8 PLN
Krem z borowików / Cream of Porcini / Крем из белых грибов	10 PLN
Zupa fasolowa / Bean soup / Боб чорба	8 PLN
Krem z zielonego groszku / Cream of green peas / Крем зеленого горошка	8 PLN
Krem z brokułów / Cream of Broccoli / Крем из Брокколи	8 PLN
Krem ze szpinaku / Cream of spinach / Крем из шпината	8 PLN

Przekąski zimne / Cold Appetizers / Холодные закуски

Koktajl z krewetek / Shrimp cocktail / Коктейль из креветок	25 PLN
Talerz serów / Cheese plater / Сырное плато	15 PLN
Talerz wędlin / Plate of cold cuts / Тарелка деликатесных колбас	15 PLN
Talerz mieszany / Mixed plater / Тарелка деликатесных колбас с сырами	20 PLN
Śledzie w oleju / Herring in oil / Сельди в масле	15 PLN
Śledzie w śmietanie / Herring in cream / Сельди в сметане	15 PLN
Roladki z szynki faszerowane serem	15 PLN
Ham rolls stuffed with cheese/ Рулоны ветчины, фаршированные сыром	
Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią	15 PLN
Mozzarella with tomatoes and fresh basil/ Моцарелла с помидорami и свежим базиликом	
Pomidory z cebulą/ Tomatoes and onions/ Томаты и лук	7 PLN

Przekąski ciepłe / Warm appetizers / Теплые закуски

Bruschetta (bułka zapieczona ze świeżymi pomidorami czosnkiem i bazylią)	15 PLN
Bruschetta (bread baked with fresh tomatoes, garlic and basil)	
Брускетта (хлеб, испеченный со свежими помидорami, чесноком и базиликом)	
Bagietka włoska (z mozzarellą i masłem ziołowym)	15 PLN
Italian baguette (with mozzarella, butter & herbs)	
Итальянский багет (с моцареллой, маслом и зеленью)	
Jajecznica z dwóch jajek, pieczywo i masło	10 PLN
Two scrambled eggs , bread & butter	
Яичница, хлеб и масло	
Omlet z cebulą, pomidorami i ziołami	15 PLN
Omelette with onions, tomatoes and herbs	
Омлет с луком, помидорami и зеленью	
Jajka ze szpinakiem i groszkiem zapieczone z serem	15 PLN
Eggs with spinach and peas baked with cheese	
Яйца со шпинатом и горошком запеченные с сыром	
Ciepła kiełbaska bieszczadzka	15 PLN
(gotowana lub zapieczona z cebulą i serem serwowana z masłem ketchupem i musztardą)	
Hot Bieszczady sausage	
(boiled or roasted with onions and cheese served with butter, ketchup and mustard)	
Горячая колбаса Бещады	
(вареная или Запеченная с луком и сыром, подается со сливочным маслом, кетчупом и горчицей)	
Frytki z ketchupem, musztardą lub majonezem	10 PLN
French fries with ketchup, mustard or mayonnaise	
Картофель фри с кетчупом, горчицей или майонезом	



Paluszki serowe (panierowany ser) Cheese sticks (breaded cheese) Сырные палочки (запанированный сыр)	15 PLN
Smażony camembert / Fried camembert / Жареный камамбер	15 PLN

Sosy / Dressings / Соусы

Sos majonezowy / Mayonnaise sauce / Майонез соус	2 PLN
Sos jogurtowy / Sour cream sauce / Сметанный соус	2 PLN
Sos tatarski z korniszonami i jajkiem Tartar sauce with pickles and egg Татарский соус с солеными огурцами и яйцом	3 PLN
Sos miętowy / Mint sauce / Мятный соус	3 PLN

Sałatki / Salads / Салаты

Sałatka ze świeżych warzyw sezonowych (z niebieskim serem, oliwkami, czosnkiem i oliwą) Fresh seasonal vegetables salad (with blue cheese, olives, garlic and olive oil) Салат из свежих сезонных овощей (с сыром, оливками, чесноком и оливковым маслом)	15 PLN
Sałatka ze świeżych warzyw sezonowych z kurczakiem i jajkiem Fresh seasonal vegetables Salad with chicken and egg Салат из свежих сезонных овощей с курицей и яйцом	15 PLN
Sałatka z zielonej sałaty z warzywami sezonowymi (serwowana z dressingiem lub oliwą) Lettuce salad with seasonal vegetables (served with dressing or olive oil) Салат из листьев салата с сезонными овощами (с соусом или оливковым маслом)	15 PLN
Sałatka śledziowa (śledź marynowany z cebulą, jabłko, marynowane pieczarki, ogórek kiszony, majonez i pieprz) Herring salad (marinated herring with onion, apple, marinated mushrooms, pickles, mayonnaise and pepper) Херринг салат (маринованная сельдь с луком, яблоком, маринованными грибами, солеными огурцами, майонезом и перцем)	15 PLN
Tatar śledziowy (śledź marynowany z ogórkiem konserwowym i marynowanymi pieczarkami, cebulą i jajkiem doprawiony sokiem z cytryny oliwą, czosnkiem i pieprzem) Tatar herring (marinated herring with pickled cucumber, pickled mushrooms, onion and egg seasoned with lemon juice, olive oil with garlic and pepper) Татарский сельдь (маринованная сельдь с маринованным огурцом, маринованными грибами, луком и яйцом, приправленные лимонным соком, оливковым маслом с чесноком и перцем)	15 PLN

Dania Głównie / Main courses / Главные блюда

Spaghetti carbonare z boczkiem w sosie śmietanowym Spaghetti Carbonare with bacon in cream sauce Спагетти Карбонаре с беконом в сливочном соусе	30 PLN
Spaghetti bolognese (z mięsem mielonym w aromatycznym sosie pomidorowym) Spaghetti bolognese (with minced meat in aromatic tomato sauce) Спагетти болоньезе (с фаршем в ароматическом томатном соусе)	30 PLN



Spaghetti wegetariańskie (z sosem śmietanowo-pomidorowym i warzywami) Vegetarian Spaghetti (with tomato cream sauce and vegetables) Вегетарианская Спагетти (с томатным сливочным соусом и овощами)	25 PLN
Lasagne wegetariańska / Vegetarian lasagne / Вегетарианская лазанья	25 PLN
Warzywa sezonowe w sosie śmietanowym zapieczone z serem Seasonal vegetables in cream sauce baked with cheese Сезонные овощи в сливочном соусе, запеченные с сыром	25 PLN
Łosoś w sosie śmietanowo-koperkowym Salmon with dill cream sauce Лосось с укропным сливочным соусом	25 PLN
Łosoś z grilla serwowany w sosie miętowym Grilled salmon served with mint sauce Жареный лосось с мятным соусом	25 PLN
Pstrąg z grilla serwowany z sosem ziołowym Grilled trout served with herb dressing Форель из грила с пряным соусом	25 PLN
Mintaj w sosie cytrynowym / Pollock in lemon sauce / Поллок в лимонном соусе	25 PLN
Poładwica wieprzowa zapiekana (ze świeżym pomidorem i serem w aromatycznym sosie ziołowym) Pork tenderloin roasted (with fresh tomato and cheese in aromatic herb dressing) Свиная вырезка жареная (с свежими помидорами и сыром в ароматическом соусом)	25 PLN
Grillowana pierś z kurczaka serwowana z sosem serowym Grilled chicken breast served with cheese dressing Куриная грудка из грила с соусом из сыра	25 PLN
Stek z sarny w czerwonym winie Deer steak in red wine / Стейк из оленины в красном вине	45 PLN
Grillowany schab z dzika w zalewie leśnej Grilled loin of wild boar in forest marinade Жареная корейка кабана на лесном маринаде	45 PLN
Kotleciki jagnięce duszone w sosie miętowym Braised lamb chops with mint sauce Тушеные отбивные из ягненка с мятным соусом	45 PLN
Pierogi z łososiem / Dumplings with salmon / Пельмени с лососем	25 PLN
Pierogi ze szpinakiem i serem Dumplings with spinach and cheese / Пельмени со шпинатом и сыром	25 PLN
Pierogi z borowikami Dumplings with porcini mushrooms / Пельмени с белыми грибами	25 PLN
Pierogi z niebieskim serem Dumplings stuffed with blue cheese Пельмени фаршированные сыром с плесенью	25 PLN

Potrawy regionalne / Regional dishes / Региональные блюда

Wątróbka drobiowa po bieszczadzku Chicken liver from the Regional cuisine Куриная печень из региональной кухни	30 PLN
Golonka z kaszą gryczaną i marchewką Knuckle of pork with buckwheat and carrot Свиное колono с гречкой и морковью	40 PLN
Gołąbki bieszczadzkie Stuffed cabbage in Bieszczady style / Голубцы по Бещадски	25 PLN



Placki po bieszczadzku / Pancakes in Bieszczady style / Блины по Бещадски 25 PLN

Dodatki / Side dishes / Гарниры

Frytki / French fries / Картофель фри 5 PLN
Talarki ziemniaczane / Potato slices / Картофельные ломтики 5 PLN
Ryż / Rice / рис 5 PLN
Kasza gryczana / Buckwheat / Гречиха 5 PLN
Puree ziemniaczane / Mashed potatoes / Картофельное пюре 5 PLN
Kluski domowe / Homemade noodles / Домашняя лапша 5 PLN
Krokiety ziemniaczane / Potato Croquettes / Картофельные крокеты 5 PLN
Koszyk pieczywa / Bread basket / Корзина хлеба 5 PLN
Masło / Butter / масло 3 PLN

Desery / Desserts / Десерты

Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną / Ice coffee with a scoop of ice cream and whipped cream / Холодный кофе с шариком мороженого и взбитыми сливками 10 PLN
Czekolada na gorąco / Hot chocolate / Горячий шоколад 7 PLN
Pucharek lodowy z owocami sezonowymi / Ice cream Bowl with seasonal fruits / Мороженое с сезонными фруктами 15 PLN
Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną / Apple pie with whipped cream / Шарлотка с взбитыми сливками 7 PLN
Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów / Apple pie with whipped cream and a scoop of ice cream / Яблочный пирог с взбитыми сливками и шариком мороженого 10 PLN
Beza z bitą śmietaną i bakaliami / Meringue with whipped cream, nuts and raisins / Беше со взбитыми сливками, орехами и изюмом 7 PLN

Świeże soki / fresh juices / Свежевыжатые соки (200 ml)

Sok z marchwi / Carrot juice / Морковный сок 7 PLN
Sok z marchwi i jabłka / Carrots and apples juice / Сок из моркови и яблок 7 PLN
Sok z marchwi, jabłka i buraka / Carrots, beetroots and apples juice / Сок из моркови, свеклы и яблок 7 PLN
Sok pomarańczowy / Orange juice / апельсиновый сок 7 PLN
Sok jabłkowy / Apple juice / Яблочный сок 7 PLN
Sok wieloowocowy / mixed fruit juice / Смешанный фруктовый сок 8 PLN

An 8 % VAT is included in the price of dishes and juices
A 23% VAT is included the price of alcoholic and non-alcoholic beverages.
Ceny dań i soków zawierają podatek VAT w wysokości 8 %.
Ceny alkoholi i napojów zawierają podatek VAT w wysokości 23 %
НДС входит в стоимость блюд и соков.
НДС входит в стоимость цены на алкогольные напитки и безалкогольные