

DANIA KUCHNI AMERYKAŃSKIEJ

AMERICAN CUISINE

Stek z rosbefu wołowy (250g) z kolbą kukurydzy i puree ziemniaczanym <i>(Steak roast beef, puree, corn)</i>	75 zł
Stek T-bone (450g) warzywa z pary, frytki <i>(Steak T-bone, steamed vegetables, french fries)</i>	65 zł
Żeberka grilowane lub z sosem pieprzowym z warzywami z pary i pieczonymi ziemniakami <i>(Grilled ribs or with cayenne pepper sauce, steamed vegetables, roast potatoes)</i>	28,50 zł
Skrzydółka z kurczaka z sosem BBQ, frytki <i>(Chicken wings, sauce BBQ, french fries)</i>	16,50 zł
LAS VEGAS Burger frytki, surówka coleslaw lub kukurydza (warzywa, mięso wieprzowe, sos) / <i>(Pork burger, french fries, coleslaw salad or corn)</i>	17 zł
CHICAGO Chicken Burger. frytki, surówka coleslaw (filet z kurczaka, warzywa, sos) / <i>(Chicken burger, french fries, coleslaw salad)</i>	15,50 zł
FLORYDA Burger frytki, surówka coleslaw, sos tatarski (filet z ryby, warzywa, sos) / <i>(Fish burger, french fries, tartar sauce, coleslaw salad)</i>	15,50 zł
WIELOZIARNISTY Burger frytki, surówka coleslaw, (wołowina, warzywa, sos) / <i>(Multi grain beef burger, french fries, coleslaw salad)</i>	21 zł
DOUBLE Burger podwójny, surówka coleslaw (wołowina, warzywa, sos) / <i>(Double beef burger, coleslaw salad)</i>	26 zł
SZARPANY Burger, frytki (wieprzowina, warzywa, sos) / <i>(Pulled Pork Burger, french fries)</i>	17 zł
MINI Burgery (4 szt.) surówka coleslaw, (wołowina, wieprzowina, kurczak, ser pleśniowy, warzywa, sos) <i>(mini 4 beef, pork and chicken burgers, blue cheese, coleslaw salad)</i>	25 zł

DANIA KUCHNI AMERYKAŃSKIEJ *AMERICAN CUISINE*

Tortilla (filet kurczaka, pomidor, ogórek, sos czosnkowy lub kanapkowy) <i>(Tortilla with chicken breast, tomato, cucumber, garlic or mayonnaise-ketchup sauce)</i>	12 zł
Pancake (amerykańskie naleśniki z syropem klonowym) <i>(Pancake with maple syrup)</i>	15 zł
Arizona 0,5 l – kultowa amerykańska herbata mrożona <i>(American cult iced tea)</i>	7,5 zł

DANIA REGIONALNE / REGIONAL COURSES

Kartacz (1 szt.) okraszony cebulką i boczkiem, podany z surówką <i>(Cooked potato pastry filled with meat and onion/ bacon sauce served with salad)</i>	9,50 zł
Kartacze (2 szt.) okraszone cebulką i boczkiem, podane z ogórkiem kiszonym <i>(Cooked potato pastry filled with meat and onion/bacon sauce served with dill cucumber)</i>	17 zł
Placki ziemniaczane wg własnej receptury podane z kwaśną śmietaną lub sosem grzybowym <i>(Potato pancakes served with sour cream or mushroom sauce)</i>	15 zł
Pierogi domowe okraszone cebulką i boczkiem <i>(Dumplings, onion bacon roux)</i>	13,50 zł
– z mięsem <i>(with meat)</i>	
– z kapustą i grzybami <i>(cabbage and mushroom)</i>	
– ruskie <i>(white cheese, potatoes)</i>	

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

Smalec domowy według własnej receptury podany z ogórkiem, cebulą, pieczywem <i>(Homemade lard with onion and pickled cucumber, bread)</i>	7,50 zł
Tatar z wołowiny z pieczywem <i>(Beef tartar steak, bread)</i>	21 zł
Tatar z łososia z pieczywem <i>(Salmon tartar steak, bread)</i>	22 zł
Śledź cebulką, pieczywo <i>(Herring with onion in oil, bread)</i>	12,50 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE / APPETIZERS

Mix z kurczaka <i>(skrzydełka ostre, paski piersi kurczaka w sezamie, paluszki serowe)</i> <i>(Spicy wings, chicken stripes, cheese sticks)</i>	23 zł
Quesadilla <i>placek pszenny - tortilla</i> <ul style="list-style-type: none">- z mięsem mielonym, ziołami, pomidorem zapiekany serem <i>(Filled with minced meat and with grilled cheese)</i>- z kurczakiem i serem <i>(Chicken and cheese)</i>- z warzywami i serem <i>(Vegetables and cheese)</i>	16,50 zł
Wątróbki drobiowe z pieczonymi jabłkami i cebulą <i>(Chicken liver with baked apples and onion)</i>	15,50 zł
Krewetki smażone na maselku z grzankami <i>(Fried shrimps, toasts)</i>	35,50 zł

ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem lub uszkami z kapustą i grzybami <i>(Borsch with meat pie or dumplings with cabbage and mushroom)</i>	7,50 zł
Żurek z jajkiem i kielbasą <i>(Sour rye soup with eggs and sausage)</i>	7,50 zł
Flaki po augustowsku z pieczywem <i>(Tripe soup with bread)</i>	8 zł
Grzybowa po staropolsku <i>(Mushroom soup)</i>	10,50 zł
Zupa Gulaszowa w chlebk <i>(Goulasch soup)</i>	13,50 zł
Chłodnik (podawany sezonowo) <i>(Cold borsch with eggs - served seasonally)</i>	8,50 zł
Zupa dnia <i>(Soup of the day)</i>	8 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MIĘSNE / MEAT

Schabowy po zbójnicku, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana <i>(Pork chop with bacon coated with breadcrumbs, boiled potatoes, fried cabbage)</i>	18,50 zł
Schabowy z pieczarką zapiekany serem, ziemniaki z wody surówka <i>(Pork chop with mushroom and grilled cheese, boiled potatoes, salad)</i>	19,50 zł
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, placki ziemniaczane wg własnej receptury warzywa gotowane na parze <i>(Pork loins with mushroom sauce, potato cakes, steamed vegetables)</i>	27,50 zł
Świeżynka z cebulką podana w chlebk <i>(Meat loins with onion, bread and pickles)</i>	18,50 zł
Filet z piersi kurczaka z grilla z sosem śmietanowo-szpinakowym, marchwią na ciepło i ziemniakami z wody <i>(Chicken breast fillet with spinach and cream sauce, stewed carrot, boiled potatoes)</i>	19,50 zł
Filet z piersi kurczaka w panierce z ziemniakami z wody, surówka <i>(Chicken breast fillet, boiled potatoes, salad)</i>	19,50 zł
Golonka opiekana w piwie (500g), ogórek kiszony, musztarda, chrzan, pieczywo <i>(Roast boneless pork knuckle, gherkin, mustard, pickles, bread)</i>	26 zł
Karkówka z grilla polana sosem pieczeniowym w kompozycji warzyw z pary oraz kluseczek francuskich <i>(Grilled pork neck with gravy, steamed vegetables and French dumplings)</i>	20 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MIĘSNE / MEAT

Kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowo- -pomarańczowym z kopytkami smażonymi na złoto, <i>(Roast duck with cranberry plum-orange sauce and fried potato dumplings)</i>	41,50 zł
Shorma z kurczaka z cebulką podana z frytkami, surówką coleslaw i sosem tzatziki <i>(Chicken shorma, french fries, coleslaw salad, sauces)</i>	21 zł
Shorma wieprzowa z cebulką podana z frytkami, surówką coleslaw i sosem tzatziki <i>(Pork shorma, french fries, coleslaw salad, sauces)</i>	22 zł
Kielbaski z grilla podane z frytkami, surówką i musztardą <i>(Grilled sausages, french fries, salad, mustard)</i>	18,50 zł
Klopsiki w sosie koperkowym z puree ziemniaczanym i buraczkami <i>(Meatballs in dill sauce, puree and beetroot salad)</i>	19 zł
Kaszanka z cebulą podana na patelni z ogórkiem kiszonym i grzankami czosnkowymi <i>(Blood sausage with onion served in a frying panned with pieces of garlic toast with gherkin)</i>	17 zł
Deska Gajowego / mix mięs z grilla dla 3-4 osób karkówka, kaszanka, boczek, kielbasa, ziemniaki pieczone, kapusta kwaszona, ogórek + sos salsa, musztarda <i>"Ranger board" different kinds of grilled meats for 3-4 persons (pork neck, blood sausage, bacon, sausage, roast potatoes, sauerkraut, pickles, salsa sauce, mustard)</i>	56 zł

RYBY / FISH

Sandacz w sosie carbonara podany z żółtym ryżem i fasolką szparagową <i>(Zander in carbonara sauce, yellow rice and string bean)</i>	28 zł
Pstrąg faszerowany pieczony w białym winie z plackami ziemniaczanymi wg własnej receptury, bukiet warzyw z pary <i>(Stuffed trout baked in white wine, potato cakes, steamed vegetables)</i>	34 zł
Filet z łososia w sosem cytrynowo-koperkowym z warzywami i ziemniakami z wody <i>(Salomon fillet with lemon dill dressing, cooked vegetables and boiled potatoes)</i>	32 zł
Smażona ryba z augustowskich jezior (danie sezonowe) <i>(Fried fish from Augustow lakes) (seasonal dish)</i>	27 zł

MAKARONY / PASTA

Spagetti Bolonese (mięso mielone, sos bolonese, parmezan) <i>(Mincet meat, bolonese sauce)</i>	14,50 zł
Spagetti Carbonare (sos carbonara, boczec, cebula) <i>(Carbonara sauce, bacon, onion)</i>	16,50 zł
Spagetti Śmietanowo-Szpinakowe <i>(Spinach and cream sauce)</i>	17,50 zł

NALEŚNIKI / CREPES

Naleśniki 2 szt. (Crepes 2 pieces)	
— z serem (with cottage cheese)	13,50 zł
— ze szpinakiem, sos śmietanowo-koperkowy lub salsa <i>(with spinach, cream dill sauce or salsa)</i>	15,50 zł
— z owocami sezonowymi <i>(fruits)</i>	13,50 zł

SALATKI / SALADS

Salatka z Kurczakiem (sałata lodowa, kawałki kurczaka, pomidor, ogórek, cebula, sos, grzanki) <i>(Lettuce, chicken, tomato, cucumber, onion, toast, sauce)</i>	16 zł
Salatka Grecka (sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, ser feta, oliwki, sos vinegret, papryka, grzanki) <i>(Lettuce, tomato, cucumber, onion, feta cheese, olives, sauce vinaigrette)</i>	16 zł
Salatka Cezar z kurczakiem <i>(Caesar salad with chicken)</i>	16 zł
Salatka Cezar z łososiem wędzonym lub grilowanym <i>(Caesar salad with smoked or grilled salmon)</i>	22 zł

DODATKI / ORDERS

Zestaw surówek: kapusta biała, czerwona, buraczki <i>(Salads set: cabbage white and red, beets)</i>	5,50 zł
Frytki, talarki, ziemniaki opiekane <i>(French fries, roastpotatoes)</i>	5 zł
Ziemniaki gotowane, puree ziemniaczane <i>(Boiled potatoes, puree)</i>	4 zł
Kluski francuskie, kopytka wg własnej receptury <i>(Boiled potatoes, french dumplings, potato dumplings)</i>	5,50 zł
Kosz pieczywa <i>(Basket-bread)</i>	2,5 zł






DESERY / DESSERTS

Szarlotka z lodami <i>(Apple pie with ice cream)</i>	10 zł
Ciasto czekoladowe <i>(Brownie)</i>	11 zł
Lody na gorąco <i>(Hot ice cream)</i>	11 zł
Puchar lodowy <i>(Ice cream)</i>	12 zł
Ciasto dnia <i>(Pie of the day)</i>	9 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata Eilles – saszetka - czarna / <i>Black tea</i> - owocowa / <i>Fruit tea</i> - zielona / <i>Green tea</i>	3 zł
Herbata Eilles Dimond – piramidka - czarna / <i>Black tea</i> - owocowa / <i>Fruit tea</i> - zielona / <i>Green tea</i>	4 zł
Herbata z rumem <i>(Tea with rum)</i>	8 zł
Herbata na wynos <i>(Takeaway tea)</i>	5 zł
Kawa <i>(Coffee)</i>	7 zł
Espresso <i>(Espresso)</i>	7 zł
Kawa cappuccino <i>(Cappuccino)</i>	9 zł
Kawa latte <i>(Latte)</i>	10 zł
Kawa machiatto <i>(Machiatto)</i>	10,50 zł
Kawa mrożona <i>(Iced coffee)</i>	10,50 zł
Gorąca czekolada <i>(Hot chocolate)</i>	10,50 zł
Kawa Wiwa (lody, espresso, bita śmietana, mleko) <i>(Wiwa coffe: ice cream, espresso, milk, whipped cream)</i>	13 zł
Irish coffe <i>(Coffee with whiskey)</i>	17 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Kwas chlebowy wg własnej receptury		0,3 l / 4 zł
<i>(Cold homemade bread juice polish special)</i>		1,5 l / 12 zł
Arizona 0,5 l – kultura amerykańska herbata mrożona		7,5 zł
<i>(American cult iced tea)</i>		
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,2 l		4 zł
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,5 l		5,50 zł
Woda 0,33 l <i>(Mineral water)</i>		3,5 zł
Woda 0,5 l <i>(Mineral water)</i>		4 zł
Nestea 0,5 l		5,50 zł
Burn 0,25 l		6 zł
Red Bull 0,25 l		8 zł
Sok owocowy <i>(Fruit juice 0,2 l)</i>		4 zł
Sok owocowy <i>(Fruit juice 0,3 l)</i>		4,50 zł
Dzbanek soku 1,5 l <i>(Jug of fruit juice 1,5 l)</i>		18 zł

PIWO/ BEER

Piwo z nalewaka Tyskie 0,3 l	5 zł
Piwo z nalewaka Tyskie 0,5 l	6 zł
Dzban Piwa Tyskiego z nalewaka 2,5 l	28 zł
Piwo Tyskie klasyczne 0,5 l	7 zł
Piwo Książęce 0,5 l	7 zł
Piwo Lech Premium 0,5 l	7 zł
Piwo Łomża Wyborowa 0,5 l	7 zł
Piwo Pilsner Urquell 0,5 l	9 zł
Piwo Grolsch 0,45 l	11,50 zł
Piwo Lech Shandy / ICE Mohito 0,5 l	6 zł
Piwo Redd's 0,4 l	6,5 zł
Piwo Lech Free 0,33 l	5,50 zł
Cydr Lubelski 0,33 l	7,5 zł
Sok do piwa <i>(Juice served with beer)</i>	0,50 zł

ALKOHOLE

Wódki

Wyborowa	- 50 ml – 5 zł
Finlandia	- 50 ml – 7 zł
Bols	- 50 ml – 5 zł
Żubrówka Biała	- 50 ml – 5 zł
Żubrówka	- 50 ml – 5 zł
Żubrówka Czarna	- 50 ml – 6,50 zł
Finlandia Redberry	- 50 ml – 7 zł
Soplica (malinowa, orzechowa, wiśniowa, pigwa)	- 50 ml – 4,50 zł
Żołądkowa (tradycyjna gorzka, mięta)	- 50 ml – 5 zł
Litewska 999 (nalewka ziołowa)	- 50 ml – 6 zł

Whisky, Koniak, Brandy, Tequilla, Rum

Johny Walker RED	- 50 ml – 9 zł
Jack Daniels	- 50 ml – 14 zł
Jack Daniels Honey	- 50 ml – 11 zł
Balantines	- 50 ml – 10 zł
Jim Bean	- 50 ml – 10 zł
Jim Bean Black	- 50 ml – 12 zł
Grands	- 50 ml – 10 zł
Metaxa *****	- 50 ml – 10 zł
Stock 84	- 50 ml – 10 zł
Sierra Silver	- 50 ml – 11 zł
Sierra Gold	- 50 ml – 14 zł
Gin Lubuski	- 50 ml – 6,50 zł
Bacardi	- 50 ml – 9 zł
Bacardi Black	- 50 ml – 11 zł
Malibu	- 50 ml – 15 zł

Wina

Consigna Chardonnay	- 150 ml	– 9 zł
Frontera Sauvignon Blanc	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Chardonnay	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Chardonnay (mała butelka)	- 187 ml	– 14 zł
Frontera Merlot	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Cabernet Sauvignon	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Cabernet Sauvignon (mała butelka)	- 187 ml	– 14 zł
Sutter Home Chardonnay	- 150ml	– 11 zł
Salento Rosso	- 150 ml	– 9 zł
Martini Bianco	- 150 ml	– 12 zł
Martini Rosso	- 150 ml	– 12 zł
Mołdawska dolina	- 150 ml	– 6,50 zł
Wino Grzane Starotoruńskie	- 300 ml	– 8,50 zł
Torres Natureo Muscat (wino bezalkoholowe białe)	-150 ml	– 13 zł
Torres Natureo Syrah (wino bezalkoholowe czerwone)	- 150 ml	– 16 zł
Martini Asti (szampan butelka)	- 750 ml	– 70 zł

Likiery

Bailey's Irish Cream	- 50 ml	– 10 zł
Jagermeister	- 50 ml	– 10 zł
Cointreau	- 50 ml	– 12 zł
Likier bols	- 50 ml	– 12 zł
Likier passoa	- 50 ml	– 10 zł
Nalewka Babuni	- 50 ml	– 4 zł
Campari Bitter	- 50 ml	– 9 zł
Aperol Likier	- 50 ml	– 9 zł