

DANIA KUCHNI AMERYKAŃSKIEJ

AMERICAN CUISINE

Stek z rosbefu wołowy (250g) z kolbą kukurydzy (260g) i puree ziemniaczanym (200g) <i>(Steak roast beef, puree, corn)</i>	80 zł
Stek T-bone (450g) warzywa z pary (150g), frytki (200g) <i>(Steak T-bone, steamed vegetables, french fries)</i>	68 zł
Żeberka wieprzowe lub wołowe do wyboru (330g) grillowane lub z sosem pieprzowym z warzywami z pary (150g) i opiekаныmi ziemniakami (200g) <i>(Grilled pork or beef ribs or with cayenne pepper sauce, steamed vegetables, roast potatoes)</i>	35 zł
Skrzydółka z kurczaka z sosem BBQ(5szt.), frytki (200g) <i>(Chicken wings, sauce BBQ, french fries)</i>	20 zł
LAS VEGAS Burger frytki (200g), surówka colesław (150g) lub kukurydza (130g) (warzywa, mięso wieprzowe (140g), sos) / <i>(Pork burger, french fries, coleslaw salad or corn)</i>	23 zł
CHICAGO Chicken Burger, frytki (200g), surówka colesław (150g) (filet z kurczaka (140g), warzywa, sos) / <i>(Chicken burger, french fries, coleslaw salad)</i>	20 zł
NEW YORK Burger frytki (200g), sos czosnkowy (wołowina (80g), sałata lodowa, ogórek kiszony, ser koryciński) <i>(beef burger, local cheese, pickled cucumber, french fries, garlic sauce)</i>	24 zł
FLORYDA Burger frytki (200g), surówka colesław (150g), sos tatarski (filet z ryby (100g), warzywa, sos) / <i>(Fish burger, french fries, tartar sauce, coleslaw salad)</i>	21 zł
WIELOZIARNISTY Burger frytki (200g), surówka colesław (50g), (wołowina (110g), warzywa, sos) / <i>(Multi grain beef burger, french fries, coleslaw salad)</i>	24 zł
DOUBLE Burger podwójny, surówka colesław (50g) (wołowina (220g), warzywa, sos) / <i>(Double beef burger, coleslaw salad)</i>	28 zł
SZARPANY Burger, frytki (200g) (wieprzowina (140g), warzywa, sos) / <i>(Pulled Pork Burger, french fries)</i>	21,50 zł
MINI Burgery (4 szt.) surówka colesław (150g) (wołowina (2x50g), wieprzowina (50g), kurczak (50g), ser koryciński, warzywa, sos) <i>(mini 4 beef, pork and chicken burgers, local cheese, coleslaw salad)</i>	28 zł

DANIA KUCHNI AMERYKAŃSKIEJ *AMERICAN CUISINE*

Tortilla (450g) (filet kurczaka (70g), pomidor, ogórek, cebula, do wyboru sos czosnkowy lub kanapkowy) <i>(Tortilla with chicken breast, tomato, cucumber, onion, garlic or mayonnaise-ketchup sauce)</i>	15 zł
Pancake (5 szt) (amerykańskie naleśniki z syropem klonowym) <i>(Pancake with maple syrup)</i>	18 zł
Arizona (0,5 l) – kultowa amerykańska herbata mrożona <i>(American cult iced tea)</i>	8 zł

DANIA REGIONALNE / REGIONAL COURSES

Kartacz (1 szt. 250g) okraszony cebulką i boczkiem, podany z surówką (150g) <i>(Cooked potato pastry filled with meat and onion/ bacon sauce served with salad)</i>	10,50 zł
Kartacze (2 szt. 2 x 250g) okraszone cebulką i boczkiem, podane z ogórkiem kiszonym (120g) <i>(Cooked potato pastry filled with meat and onion/bacon sauce served with dill cucumber)</i>	20 zł
Placki ziemniaczane wg własnej receptury (5 szt.) podane z kwaśną śmietaną lub sosem grzybowym <i>(Potato pancakes served with sour cream or mushroom sauce)</i>	20 zł
Pierogi domowe (9 szt.) okraszone cebulką i boczkiem <i>(Dumplings, onion bacon roux)</i>	16 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 (190g) podany z ogórkiem, cebulą, pieczywem <i>(Homemade lard with onion and pickled cucumber, bread)</i>	12 zł
Tatar z wołowiny (150g) z pieczywem <i>(Beef tartar steak, bread)</i>	25 zł
Tatar z łososia (150g) z pieczywem <i>(Salmon tartar steak, bread)</i>	30 zł
Carpaccio z wołowiny (70g) z rukolą i parmezanem <i>(Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese)</i>	19zł
Śledź z cebulką (200g), pieczywo <i>(Herring with onion in oil, bread)</i>	14 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE / APPETIZERS

Mix z kurczaka <i>(skrzydełka ostre (4 szt.), stripsy z kurczaka (70g) w sezamie, paluszki serowe (4 szt.), sos BBQ)</i> <i>(Spicy wings, chicken stripes, cheese sticks, souce BBQ)</i>	26 zł
Quesadilla <i>placek pszenny - tortilla</i> <ul style="list-style-type: none">- z mięsem mielonym (200g), ziołami, zapiekany serem <i>(Filled with minced meat and with grilled cheese)</i>- z kurczakiem (140g), serem i pomidorem <i>(Chicken and cheese, tomato)</i>- z warzywami (150g) i serem <i>(Vegetables and cheese)</i>	21 zł
Wątróbki drobiowe (200g) z pieczonymi jabłkami i cebulą <i>(Chicken liver with baked apples and onion)</i>	17 zł
Krewetki (115g) smażone na maselku z grzankami czosnkowymi <i>(Fried shrimps, garlic toasts)</i>	38 zł

ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony (250g) z pasztecikiem z mięsem lub uszkami z kapustą i grzybami <i>(Borsch with meat pie or dumplings with cabbage and mushroom)</i>	10 zł
Żurek z jajkiem i kielbasą (300g), z pieczywem <i>(Sour rye soup with eggs and sausage, bread)</i>	10 zł
Flaki po augustowsku (300g) z pieczywem <i>(Tripe soup with bread)</i>	10 zł
Grzybowa po staropolsku z grzankami czosnkowymi (260g) <i>(Mushroom soup)</i>	11,50 zł
Zupa Gulaszowa w chleбку (350g) <i>(Goulasch soup)</i>	14,50 zł
Chłodnik (300g) (podawany sezonowo) <i>(Cold borsch with eggs - served seasonally)</i>	10 zł
Zupa dnia (400g) <i>(Soup of the day)</i>	9 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MIĘSNE / MEAT

Schabowy po zbójnicku (150g), ziemniaki z wody (200g), kapusta zasmażana (150g) <i>(Pork chop with bacon coated with breadcrumbs, boiled potatoes, fried cabbage)</i>	22,50 zł
Schabowy z pieczarką zapiekany serem (150g), ziemniaki z wody (200g), surówka (150g) <i>(Pork chop with mushroom and grilled cheese, boiled potatoes, salad)</i>	23,50 zł
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym (150g), placki ziemniaczane wg własnej receptury (3 szt.) warzywa gotowane na parze (150g) <i>(Pork loins with mushroom sauce, potato cakes, steamed vegetables)</i>	32,50 zł
Świeżynka z cebulką (250g) podana w chlebk <i>(Meat loins with onion, bread and pickles)</i>	22 zł
Filet z piersi kurczaka z grilla z sosem śmietanowo-szpinakowym (140g), marchwią na ciepło i ziemniakami z wody (200g) <i>(Chicken breast fillet with spinach and cream sauce, stewed carrot, boiled potatoes)</i>	23 zł
Filet z piersi kurczaka w panierce (140g), z ziemniakami z wody (200g), surówka (150g) <i>(Chicken breast fillet, boiled potatoes, salad)</i>	22,50 zł
Golonka opiekana w piwie (1 szt), ogórek kiszony, musztarda, chrzan, pieczywo <i>(Roast pork knuckle, gherkin, mustard, pickles, bread)</i>	35 zł
Karkówka z grilla polana sosem pieczeniowym (150g) w kompozycji warzyw z pary (150g) oraz kluseczek francuskich (200g) <i>(Grilled pork neck with gravy, steamed vegetables and French dumplings)</i>	25 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MIĘSNE / MEAT

- Noga kaczki (2 szt.) z jabłkami w sosie żurawinowo-
-pomarańczowym z kopytkami smażonymi na złoto (200g),
czerwona kapusta** **48 zł**
(Roast duck legs with cranberry plum-orange sauce and fried potato dumplings)
- Shorma z kurczaka z cebulką (220g) podana z frytkami (200g),
surówką coleslaw (150g) i sosem tzatziki (80g)** **24,50 zł**
(Chicken shorma, french fries, coleslaw salad, sauces)
- Shorma wieprzowa z cebulką (220g) podana z frytkami (200g),
surówką coleslaw (150g) i sosem tzatziki (80g)** **25 zł**
(Pork shorma, french fries, coleslaw salad, sauces)
- Kielbaski z grilla (200g) podane z frytkami (200g), surówką (150g) i musztardą (40g)** **21 zł**
(Grilled sausages, french fries, salad, mustard)
- Klopsiki w sosie koperkowym (250g)
z puree ziemniaczanym (200g) i buraczkami (150g)** **22 zł**
(Meatballs in dill sauce, puree and beetroot salad)
- Kaszanka z cebulą (300g) podana na patelni
z ogórkiem kiszonym (150g) i grzankami czosnkowymi (2szt)** **20 zł**
*(Blood sausage with onion served in a frying panned
with pieces of garlic toast with gherkin)*
- Deska Gajowego / mix mięsiw z grilla dla 3-4 osób** **62 zł**
**karkówka (220g), kaszanka (300g), boczek (145g), kielbasa (180g),
ziemniaki opiekane (600g), kapusta kiszona (150g) , ogórek kiszony (140g)
+ sos salsa, musztarda**
*"Ranger board" different kinds of grilled meats for 3-4 persons
(pork neck, blood sausage, bacon, sausage, roast potatoes,
sauerkraut, pickles, salsa sauce, mustard)*

RYBY / FISH

Sandacz w sosie carbonara (200g) podany z żółtym ryżem (200g) i fasolką szparagową (150g) <i>(Zander in carbonara sauce, yellow rice and string bean)</i>	35,50 zł
Pstrąg faszerowany (ok. 300 g) pieczony w białym winie z plackami ziemniaczanymi (3szt.) wg własnej receptury, bukiet warzyw z pary (150g) <i>(Stuffed trout baked in white wine, potato cakes, steamed vegetables)</i>	39 zł
Filet z lososia (150g) w sosem cytrynowo-koperkowym z warzywami (150g) i ziemniakami z wody (200g) <i>(Salomon fillet with lemon dill dressing, cooked vegetables and boiled potatoes)</i>	39 zł
Okoń (160g), ziemniaki z wody (200g), surówka z białej kapusty (150g) <i>(Perch, boiled potatoes, salad)</i>	30 zł

MAKARONY / PASTA

Spagetti Bolonese (mięso mielone (200g), sos bolonese, parmezan, makaron (200g)) <i>(Mincet meat, bolonese sauce)</i>	17 zł
Spagetti Carbonare (sos carbonara (150g), boczek, cebula, makaron (200g)) <i>(Carbonara sauce, bacon, onion)</i>	17 zł
Spagetti Śmietanowo-Szpinakowe (sos 150 g, makaron 200g) <i>(Spinach and cream sauce)</i>	20 zł

NALEŚNIKI / CREPES

Naleśniki (2 szt.) (Crepes 2 pieces)	
– z serem (with cottage cheese)	17,50 zł
– ze szpinakiem, sos śmietanowo-koperkowy lub salsa <i>(with spinach, cream dill sauce or salsa)</i>	17,50 zł
– meksykańskie (mięso mielone (200g), kukurydza, fasola czerwona) <i>(mexican, mincet meat, corn, red beans)</i>	18,50 zł
– z owocami sezonowymi (fruits)	17,50 zł

SALATKI / SALADS

Salatka z Kurczakiem (500g) (sałata lodowa, kurczak (140g), pomidor, ogórek, cebula, sos, grzanki (2 szt)) <i>(Lettuce, chicken, tomato, cucumber, onion, toast, sauce)</i>	24 zł
Salatka Grecka (500g) (sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, ser feta, oliwki, sos vinegret, papryka, grzanki 2 szt.) <i>(Lettuce, tomato, cucumber, onion, feta cheese, olives, sauce vinaigrette)</i>	21 zł
Salatka Cezar (360g) z kurczakiem (140g) <i>(Caesar salad with chicken)</i>	23 zł
Salatka Cezar (250g) z łososiem (70g) wędzonym lub grilowanym <i>(Caesar salad with smoked or grilled salmon)</i>	25,50 zł

DODATKI / ORDERS

Zestaw surówek (300g): kapusta biała, czerwona, buraczki <i>(Salads set: cabbage white and red, beets)</i>	6,50 zł
Frytki (140g), talarki, ziemniaki opiekane (150g) <i>(French fries, roastpotatoes)</i>	6 zł
Ziemniaki gotowane (200g), puree ziemniaczane (200g) <i>(Boiled potatoes, puree)</i>	4 zł
Kluski francuskie (200g), kopytka (200g) wg własnej receptury <i>(French dumplings, potato dumplings)</i>	7 zł
Warzywa gotowane na parze (150g) <i>(Steamed vegetables)</i>	4,50 zł
Warzywa grilowane (150g) <i>(Grilled vegetables)</i>	4,50 zł
Kosz pieczywa (150g) <i>(Basket-bread)</i>	3 zł

DESERY / DESSERTS

Szarlotka z lodami (140g) <i>(Apple pie with ice cream)</i>	11 zł
Ciasto czekoladowe (120g) <i>(Brownie)</i>	14 zł
Lody na gorąco (140g) <i>(Hot ice cream)</i>	12,50 zł
Puchar lodowy (270g) <i>(Ice cream)</i>	15,50 zł
Tiramisu	15 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata Eilles – saszetka - czarna / <i>Black tea</i> - owocowa / <i>Fruit tea</i> - zielona / <i>Green tea</i>	4 zł
Herbata Eilles Dimond – piramidka - czarna / <i>Black tea</i> - owocowa / <i>Fruit tea</i> - zielona / <i>Green tea</i>	5 zł
Herbata z rumem <i>(Tea with rum)</i>	9 zł
Kawa <i>(Coffee)</i>	8 zł
Espresso <i>(Espresso)</i>	8 zł
Kawa cappuccino <i>(Cappuccino)</i>	10 zł
Kawa latte <i>(Latte)</i>	11 zł
Kawa machiatto <i>(Machiatto)</i>	11,50 zł
Kawa mrożona <i>(Iced coffee)</i>	11,50 zł
Gorąca czekolada <i>(Hot chocolate)</i>	11,50 zł
Kawa Wiwa (lody, espresso, bita śmietana, mleko) <i>(Wiwa coffe: ice cream, espresso, milk, whipped cream)</i>	14 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 – kultowa amerykańska herbata mrożona <i>(American cult iced tea)</i>	8 zł
Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25 l	5 zł
Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Fanta, Sprite 0,5 l	7 zł
Coke Energy 0,25 l	9 zł
Kropla Beskidu / Kropla Delice 0,33 l <i>(Mineral water)</i>	4,5 zł
Kropla Beskidu niegazowana / gazowana 0,5 l <i>(Mineral water)</i>	6 zł
Fuzetea 0,25 l / 0,5 l	5 / 7 zł
Burn 0,25 l	7 zł
Red Bull 0,25 l	8,50 zł
Sok Cappy - <i>(Fruit juice 0,25 l)</i>	4,50 zł
Sok Cappy - <i>(Fruit juice 0,33 l)</i>	5,50 zł
Dzbanek soku 1,5 l <i>(Jug of fruit juice 1,5 l)</i>	20 zł

PIWO/ BEER

Piwo Tyskie z nalewaka 0,3 l	7 zł
Piwo Tyskie z nalewaka 0,5 l	8 zł
Piwo Kozel Leżák z nalewaka 0,3 l	8 zł
Piwo Kozel Leżák z nalewaka 0,5 l	9 zł
Dzban Piwa Tyskiego z nalewaka 2,5 l	32 zł
Piwo Książęce 0,5 l	9 zł
Piwo Lech Premium / Żubr 0,5 l	8 zł
Piwo Łomża Wyborowa 0,5 l	8 zł
Piwo Pilsner Urquell 0,5 l	9 zł
Piwo Grolsch 0,45 l	11,50 zł
Piwo Redd's 0,4 l	7,50 zł
Piwo Lech Free 0,33 l	6,50 zł
Sok do piwa <i>(Juice served with beer)</i>	0,60 zł

ALKOHOLE

Wódki

Wyborowa	- 50 ml –	6 zł
Finlandia	- 50 ml –	8 zł
Żubrówka Biała	- 50 ml –	6 zł
Żubrówka	- 50 ml –	6 zł
Żubrówka Czarna	- 50 ml –	7 zł
Finlandia Redberry	- 50 ml –	8 zł
Soplica (malinowa, orzechowa, wiśniowa, pigwa)	- 50 ml –	5 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, Jack Daniels Fire	- 50 ml –	15 zł
Jack Daniels Honey	- 50 ml –	14 zł
Balantines	- 50 ml –	10 zł
Jim Bean	- 50 ml –	10 zł
Jim Bean Black	- 50 ml –	14 zł
Grands	- 50 ml –	10 zł
Metaxa *****	- 50 ml –	12 zł
Stock 84	- 50 ml –	12 zł
Sierra Silver	- 50 ml –	13 zł
Sierra Gold	- 50 ml –	15 zł
Gin Lubuski	- 50 ml –	7 zł
Bacardi	- 50 ml –	10 zł
Bacardi Black	- 50 ml –	12 zł
Malibu	- 50 ml –	14 zł

Wina

Consigna Chardonnay	- 150 ml	– 9 zł
Frontera Sauvignon Blanc	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Chardonnay	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Merlot	- 150 ml	– 13 zł
Frontera Cabernet Sauvignon	- 150 ml	– 13 zł
Sutter Home Chardonnay	- 150 ml	– 11 zł
Salento Rosso	- 150 ml	– 9 zł
Martini Bianco	- 150 ml	– 12 zł
Martini Rosso	- 150 ml	– 12 zł
Carlo Rossi	- 150 ml	– 10 zł
Mołdawska dolina	- 150 ml	– 7 zł
Wino Grzane Starotoruńskie	- 200 ml	– 9,50 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	– 8 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