

Szef kuchni poleca / Chef recommends:

Półmisek Przymaków Dworskich własnej produkcji Plater Delicacies of Dwór Sanna Słonina wędzona / dojrzewające wędliny z Dworu Sanna / pierś z wędzonej gęsi / ser Sanna / pasztet z królika z pistacjami/ pieczywo / rukola / kiszonki Smoked pork fat / homemade cured meats / smoked breats geese / Sanna cheese / rabbit Pate with pistachios / bread / Arugula / pickled vegetables	38 zł
Deska serów z Ranczo Frontiera Ser dżersejowy blue / ser dżersejowy młody / ser owczy młody / ser owczy dojrzewający / ser owczy blue Blue jersey cheese / young jersey chesse / young sheep's cheese / matured sheep's cheese / blue sheep's cheese	32zł

Przekąski / Snack:

Szparagi / szynka parmeńska / ciasto francuskie / ser lazur / sos chrzanowy Asparagus / parma ham / French pastry / azure cheese / horseradish sauce	22 zł
Tatar z polędwicy wołowej / borowiki marynowany / burak / cebulka / masło czosnkowe / majonez chrzanowy Dworu Sanna / ogórek kiszony Beef Tenderloin tartare / porcini mushrooms in vinegar / beetroot / onion / garlic butter / Dwór Sanna horseradish mayonnaise / pickled cucumber	32 zł
Grilowane krewetki tygrysie / wino / rukola / sos pomidorowy / grzanki ziołowe Tiger Grilled Shrimp / wine / Arugula / tomato sauce / herbal toasts	38 zł
Pstrąg z Dworu Sanna w occie / śliwka w occie / sałatka z jabłka / paluszki anchois Dwór Sanna trout in vinegar / plum in vinegar / apple salad / anchois fingers	18 zł

Zupy / Types:

Rosół z domowej kaczki / kluseczki domowe / marchewka / natka pietruszki / emulsja ziołowa Duck boullion / homemade noodles / carrot / parsley / herbal sauce	13 zł
Chłodnik z botwinki / jajko przepiórcze / bułeczka Cold beetroot soup / quail egg / roll	15 zł
Krem pomidorowo-szpinakowy / kwaśna śmietana / prażone migdały Cream tomato and spinach / sour cream / roasted almonds	15 zł

Informacje dotyczące gramatur porcji składu surowcowego i alergenów oferowanych wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu

Information on the weight of the pig compound and allergens of the culinaryproducts on offer can be found in theadditional menu card

Dania mięsne / Main course meat:

Supreme z perliczki / zawijas nasutowski z boczkiemi i cebulą / burak marynowany / młoda marchewka / gruszka w occie/ sos wiśniowy Supreme of guinea fowl / „zawijas nasutowski” with bacon and onions / beetrot in vinegar / young carott / pear in vinegar / cherry sauce	39 zł
Górka cielęca z kostką / pieczone warzywa / rabarbar w occie własnej produkcji / demi glace Veal / baked vegetables / homemade rhubarb in vinegar / demi glace	36 zł
Stek z polędwicy wołowej / szparagi / fondant ziemniaczany / cukinia / masło estragonowe / demi glace / pieprz zielony Beef tenderloin steak / asparagus / potato fondant / zucchini / tarragon butter / demi glace / green pepper	69 zł
Sznicel wieprzowy w panierce z surowego ziemniaka i cebulki / purre ziemniaczane / burak jabłko Pork Schnitzel in raw potato breadcrumbs and onion / potato purre / beetroot / apple	29 zł
Comber jagnięcy / pierożki z białym serem i boczniakiem / brokuł / demi glace / oliwa ziołowa Lamb Rack / dumplings filled with cream cheese and mushrooms / broccoli / demi glace / herbal oil	55 zł
Kaczka pierś / kaczka noga / purre ziemniaczane / młoda marchewka / śliwka w occie / sos rabarbarowy Duck breast / duck leg / potato purre / young carott / plum in vinegar / rhubarb sauce	38 zł

Dania rybne / Fish dishes:

Pstrąg Sanna / warzywa korzeniowe / placki z kiszzonej kapusty / olej ziołowy Sanna Trout / root vegetables / sauerkraut pancake / herbal oil	39 zł
Sandacz / ratatuj warzywny / krokiet ziemniaczano - rybny / fasolka szparagowa Pikeperch / rescue vegetables / fish potato croquet / green beans	39 zł

Danie wegańskie i wegetariańskie / Dish Vegan / Vegetarian:

Placuszki z kapusty kiszonej / młoda marchewka / cukinia / burak / czerwona cebula / szparagi 26 zł
Sauerkraut pancake / young carrot / zucchini / beetroot in vinegar / red onion / asparagus

Makarony, Dania mączne / Pasta

Makaron tagliolini czarny / krewetki / papryka / cukinia / czosnek / chili / parmezan 38 zł
Tagliolini black pasta / shrimps / pepper / zucchini / garlic / chili / parmesan

Makaron tagliatelle / wołowina / fasolka szparagowa / podmidorki koktajlowe / parmezan 36 zł
Tagliatelle / beef / green beans / cherry tomatoes / parmesan

Pierogi z pieczoną gęsiną / bocznik / ser biały twarogowy / consome z gęsi 34 zł
Dumplings with roasted goose / mushrooms / cream cheese / consome

Sałatki / Salads:

Sałatka z wędzonym łososiem z własnej wędzarni / miks sałat / jajko poszete / sos chrzanowy / 28 zł
grzanki z masłem ziołowym
Smoked salmon / mixed salad / egg / horseradish dressing / toasts with herbal butter

Sałatka z kurczakiem / miks sałat / sos czosnkowy / parmezan / grzanki chlebowe z ziołami 24 zł
Grilled chicken / mixed salad / garlic dressing / parmesan / herbal toasts

Sałatka z półgęskiem / miks sałat / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / sos miodowo- 26 zł
musztardowy / grzanki z masłem ziołowym / parmezan
Smoked goose breast / mixed salad / cherry tomatoes / red onion / honey and mustard dressing / toasts
with herbal butter / parmesan

Sałatka z wołowiną / miks sałat / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / pomarańcz / grzanki 32 zł
ziołowe / sos miodowo-musztardowy
Beef / mixed salad / cherry tomatoes / red onion / orange / toasts with herbal butter / honey and mustard
dressing

Desery/ Desserts:

Beza Pavlova / serek mascarpone / sos malinowy / truskawki Pavlova / mascarpone cheese / raspberry sauce / strawberries	18 zł
Tiramisu / liker amaretto / kakao / prażone migdały Tiramisu / amaretto liqueur / cacao / roasted almonds	18 zł
Sernik / marcepan / truskawka / sos malinowy Cheese cake / marzipan / strawberry / raspberry sauce	20 zł

Pizza:

Margarita Sos pomidorowy / ser mozzarella Tomato sauce / mozzarella cheese	15 zł
Capriciosa Sos pomidorowy / ser mozzarella / szynka / pieczarki Tomato sauce / mozzarella cheese / ham / mushrooms	21 zł
Parma Sos pomidorowy / ser mozzarella / szynka parmeńska / pomidor suszony / oliwki / kapary / rukola / parmezan/ oliwa truflowa Tomato sauce / mozzarella cheese / parma ham / dried tomato / olives / capers / arugula / parmesan / truffle oil	25 zł
Toscana Sos pomidorowy / ser mozzarella / boczek / cebula / pieczarki / czosnek Tomato sauce / mozzarella cheese / bacon / onion / mushrooms / garlic	23 zł
Diavolo Sos pomidorowy / ser mozzarella / salami / papryka peperoni / cebula / czosnek / tabasco Tomato sauce / mozzarella cheese / salami / peperoni peeper / onion / garlic / tabasco	24 zł
Gyros Sos pomidorowy / ser mozzarella / kurczak / cebula / papryka / ogórek / sos czosnkowy Tomato sauce / mozzarella cheese / chicken / onion / pepper / cucumber / garlic sauce	24 zł

Informacje dotyczące gramatur porcji składu surowcowego i alergenów oferowanych wyrobów kulinarnych
znajdują się w dodatkowej karcie menu

Information on the weight of the pig compound and allergens of the culinary products on offer can be found in the additional menu card

Soki / Juice:

Sok ze świeżych pomarańczy, grejpfrutów 0,2l Orange fresh juice, grapefruit	14 zł
Lemoniada On Lemon (pomarańcz / rabarbar / śliwka / agrest / porzeczka) 0,33l On Lemon lemonade (orange / rhubarb / plum / gooseberry / blackcurrant)	8 zł
Sok Cappy (multiwitamina/ jabłkowy / pomarańczowy / pomidorowy / czarna porzeczka) 0,25l Cappy Juice (multivitamina / apple / orange / tomato / blackcurrant)	6 zł

Napoje zimne / Cold beverages:

Tradycyjna Lemoniada 0,25l Homemade lemonade	11 zł
Lemoniada hibiskusowa Lemonade with hibiscus	12 zł
Napoje gazowane (Coca- cola / Zero/ Fanta pomarańczowa /Sprite / Tonic) 0,25l	5 zł
FruzTea cytrynowa/brzoskwiniowa 0,25l	6 zł
Woda gazowana/ niegazowana Kropla Beskidu 0,33l Sparkling/still mineral water	5 zł
Woda gazowana/ niegazowana Perlage 0,7l Sparkling/still mineral water Perlage	10 zł

Kawy / Coffee:

Espresso 30ml	7 zł
Doppio / Double espresso	8 zł
Caffe Arance Espresso z sokiem pomarańczowym/ Espresso with fresh orange juice	15 zł
Caffe Americano / Caffe Americano	9 zł
Caffe Latte	10 zł
Caffe Latte Mrożone / Iced coffe	11 zł
Cappucino	10 zł
Frappe	13 zł
Caffe Latte Machiato z syropem (karmel, waniliowe, orzech laskowy, ciasteczko czekoladowe, piernikowe)	11 zł
Rozgrzewająca Americana (z alkoholem) (Americana, cukier, 10ml wódka orzech laskowy) / Warming Americana with alcohol	11 zł

Mrożona czekolada / Iced chocolate:

Mrożona czekolada (czekolada / mleko / lody waniliowe) Iced chocolate (chocolate / milk / vanilia ice cream)	12 zł
--	-------

Herbata / Tea:

Richmont Ceylon Gold/ Earl Grey/Forest Fruits/ Yerba Mate/ Gunpowder Green/Lemon Peach/ Pepper Mint Green / Green Jasmine/ Rooibos Sunrise/ Raspberry Pear / Black Chili Chocolate/ Ginger Paradise	8 zł
Herbata Mrożona / Iced tea Mexican Dream/ Forest Fruits / Gunpowder Green / Lemon Peach	9 zł

Informacje dotyczące gramatur porcji składu surowcowego i alergenów oferowanych wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu

Information on the weight of the pig compound and allergens of the culinary products on offer can be found in the additional menu card

Wódka / Vodka 50 ml:

Finlandia biała / Finlandia white	9 zł
Wyborowa biała / Wyborowa white	7 zł
Stumbras z kłosem / Stumbras	8 zł
J.A.Baczewski Monopolowa	9 zł
Nalewki J.A. Baczewski (Pomarańczówka / Jeżynówka / Wiśniówka / Morelówka / Piołunówka / Ovovit)	10 zł

Whisky 50 ml:

Ballantines	12 zł
Jack Daniel's	14 zł
Grant's	10 zł
Chivas Regal	20 zł
Jim Beam	10 zł
Johny Walker Black Label	21 zł
Johny Walker Red Label	12 zł
Jameson Irish Whisky	14 zł
Whisky Glenfiddich 12 yrs	35 zł
Whisky Glenfiddich 18 yrs	55 zł

Gin 50 ml:

Gin Lubuski	8 zł
Gin Lubuski Lime	8 zł
Gin J.A. Baczewski	12 zł

Tequila 50ml :

Tequila Silver	14 zł
----------------	-------

Brendy, Cognac 50 ml:

Metaxa 5*	16 zł
Metaxa 7*	18 zł
Cognac Hennessy	24 zł

Drinki alkoholowe / Alcohol Drinks:

Aperol Spritz Aperol 70ml, Frederic Chopin 150ml / woda gazowana 50ml / lód	24 zł
Sex on the Beach Wódka Wyborowa 40 ml / likier brzoskwiniowy 25 ml / sok pomarańczowy 50 ml / Grenadina 15 ml / lód	18 zł
Long Island Ice Tea Wódka Wyborowa 20 ml / Gin 20 ml / Rum Bacardi 20 ml / Tequila Silver 20 ml / likier triple sec 20 ml / syrop cukrowy 40 ml / coca-cola / lód	20 zł
Mojito Biały Rum 40 ml / syrop cukrowy 10 ml / limonka / woda gazowana / mięta / lód kruszony	19 zł
Wściekły Pies / Fierce Dog Wódka Wyborowa 25 ml / sok malinowy 20 ml / Tabasco	8 zł
Martini 50 ml	8 zł
Jagermeister 50 ml	13 zł

Informacje dotyczące gramatur porcji składu surowcowego i alergenów oferowanych wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu

Information on the weight of the pig compound and allergens of the culinary products on offer can be found in the additional menu card

Piwo / Beers:

Cydr Lubelski Jabłkowy 0,4l	8 zł
Perła Niepasteryzowana 0,5l	8 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l	9 zł
Piwo na Miodzie Gryczanym 0,5l	10 zł
Kormoran Jasny 0,5l	10 zł
Piwo Złoty Bażant 0,5l	10 zł
Zwierzyniec 0,33l	6 zł
Piwo Perła Free (bezalkoholowe) 0,33l	6 zł

Piwo Kraftowe / Craft beer:

Pan IPAani 0,5l Browar Trzech Kumpli, IPA	15 zł
Grand Imperial Porter 0,5l Browar Amber , Porter Bałtycki	12 zł
Podróże Kormorana Browar Kormoran, Witbier	12 zł
Bohema Browar Rewolta, Pils	12 zł