



Menu

☀ RESTAURACJA POLSKA ☀ CATERING ☀
HOTEL ☀ IMPREZY ☀ KONFERENCJE



WWW.OYCOWIZNA.PL
WWW.WESELA.OYCOWIZNA.PL
WWW.CATERING.OYCOWIZNA.PL

ADRES: UL. SŁONECZNA 241
05-506 MAGDALENKA/ LESZNOWOLA
KONTAKT@OYCOWIZNA.PL
0602 557 357, (22) 713 89 92-94



Co pod strzechą „Oycowizna” skrywa ?

Restauracje:

Izby jadalne (barowa, rzezbiona, tarasowa, winiarnia) – każdą odróżnia wystrój i powierzchnia.

Posiadają klimatyzację i bezpłatne podłączenie do Internetu!

Sala bankietowa (280m²) – pełna stylowych komódek oraz malowideł ściennych i sufitowych.

Polecana na wielkie przyjęcia, a w szczególności huczne i niezapomniane biesiady weselne!

Sale konferencyjne – w pełni wyposażone w niezbędny sprzęt i bezprzewodowe Wi-Fi!

Piękny ogród (1000m²) – z gankiem, zdobioną altaną, placem zabaw dla dzieci i mini Zoo!

Parking – tak przestronny, że pomieści wszystkie powozy Gości, co ucztować się zjadą!

Hotel z pokojami gościnnymi:

13 wygodnych gościnnych izb – pozwoli strudżonym podróżą odpocząć w miłym otoczeniu. Znajdują się tuż nad restauracją, na piętrze. Wszystkie izby są gustownie urządzone i utrzymane w wysokim standardzie! Każdy pokój posiada inne ornamenty ścienne i inną łazienkę! Zapraszamy.

Catering:

Wszędzie, gdzie tylko zechcesz dowieziemy twoje ulubione menu! sprostamy nawet najbardziej wymyślnym pomysłom dań! Realizujemy zamówienia wraz z dostawą do firmy bądź miejsca imprezy! Obsłużymy nawet kilka tysięcy osób!

Niezapomniane imprezy:

Zarówno w Oycowiznie jak i poza nią organizujemy: wesela, garden party, bale, bankiety, szkolenia, konferencje, integracje, urodziny, chrzciny, komunie, wieczory panieńskie i kawalerskie, konsolacje i wiele innych!



What hides under thatch of “Oycowizna”?

The restaurant with polish cuisine:

Dining chambers (bar, carved, terrace, vinery) – each one has a different decor & size, has an air- conditioning & free Wi-Fi!

Banquet hall (280m²) – full of stylish wooden chests & wall as well as ceiling paintings.

Recommended for large events & wedding feast!

Conference rooms – are fully furnished with necessary equipment & free Wi-Fi (Internet connection).

Beautiful garden – with porch, hand-decorated bower, children’s playground & mini Zoo!

Parking – it’s so spacious – that it will accommodate all guests’ carriages who arrive to feast.

Hotel with guests chambers:

13 comfortable guest chambers will let weary travelers to rest in pleasant surroundings.

All are tastefully decorated to high standard! See our rooms, which are located on the floor above the restaurant.

Catering

Wherever you want we will deliver your favorite menu! we will handle even the sophisticated meal ideas! we will realize your order including the delivery to the company or a place of your event! we will handle even a few thousand guests!

Unforgettable events & much more:

Weddings, garden parties, balls, banquets, trainings, conferences, integrative, birthdays, christenings, communions, ladies’ & bachelor’s nights, funerals.



Sklepik swojskich wyrobów!

Pieczone i wędzone w Oycowiznie wg. tradycyjnych receptur!

Wiejski chleb (1kg)	12,00zł.
Smalczyk/Źwarozek babuni (300g)	10,00zł.
Brusznica (200g)	10,00zł.
Ogórki kiszane (600g)	12,00zł.
Kielbasa swojska (100g)	4,50zł.
Kielbasa podsuszana (100g)	5,50zł.
Kaszanka swojska (100g)	2,80zł.
Boczek wędzony (100g)	3,50zł.
Boczek pieczony (100g)	4,00zł.
Baleron wędzony (100g)	4,50zł.
Szynka wiejska (100g)	5,50zł.
Salceson szeffa (100g)	3,50zł.
Pasztet domowy (100g): z dzika, z zająca, staropolski	4,00zł.
Pasztet domowy z kaczki (100g)	4,50zł.
Schab pieczony środkowy (100g)	4,50zł.
Schab pieczony karkowy	3,50zł.
Ślonina spyrka (100g)	2,00zł.

Zamówienia specjalne (składane najdalej 7dni przed realizacją!): Pieczony w całości (1kg): młody dzik, prosiak udziec wieprzowy podwędzany, jesiotr wędzony, węgorz wędzony.
O cenę zamówień specjalnych prosimy spytać managera!



The familiar, polish market!

Roasted & smoked in Oycowizna by ancient recipes!

A village bread (1kg)	12,00zł.
A grandma's lard / Cottage cheese (300g)	10,00zł.
Cowberry (200g)	10,00zł.
Sour cucumbers (600g)	12,00zł.
A familiar sausage (100g)	4,50zł.
A dry sausage (100g)	5,50zł.
An homely black sausage (100g)	2,80zł.
A smoked bacon (100g)	3,50zł.
A baked bacon (100g)	4,00zł.
A smoked pork gammon (100g)	4,50zł.
A village ham (100g)	5,50zł.
A chief's brawn (100g)	3,50zł.
An homemade pate (100g): boar/ hare/ traditional	4,00zł.
An homemade duck pate (100g)	4,50zł.
A baked pork center loin (100g)	4,50zł.
A baked neck of pork (100g)	3,50zł.
A pork fat „Spirka” (100g)	2,00zł.

Special orders (orders should be place no later than 7 days before realization!):

Baked as a whole : a boar, a pig, a smoked pork leg, a smoked lake sturgeon, A smoked eel.

Ask our manager about a price (1kg), please!



Recommended by Chef!

Something to pick for two/ four 78,00zł. / 139,00zł.

Various grilled & baked portions of meat, served for two/ four guests (pork sirloins, neck of pork, leg of pork, bacon, ribs & chicken wings- total of 600g/ 1200g of meat). With dumplings, boiled potatoes, baked potatoes, baked cabbage, grilled vegetables and mix of salads & various sauces.

New York steak 90,00zł.

Meat of a real American cow with steak butter. Served with grilled vegetables, baked potatoes & three sauces.

Pepper steak **NEW!!!** 58,00zł.

Sirloin steak from our grate, served with pepper sauce, baked potato & grilled vegetables.



A mediterranean village

(Every day- delicious shrimp but from Thursday till the end of stock- fresh mussels!)

Fresh mussels in tomatoes 39,00zł.

With sauce made of fresh tomatoes with the addition of wine & a fresh garlic,

Fresh mussels in a white wine 39,00zł.

With a garlic butter & white wine, seasoned with a little bit of a parsley.

Fresh mussels in a cream 39,00zł.

Cooked in olive oil with an onion & a fresh garlic in a wine cream- dill sauce.

Shrimps in tomatoes 36,00zł.

6 tiger shrimps in tomato sauce with fresh tomatoes, a little bit of a garlic & white wine,

Shrimps in a fresh garlic 36,00zł.

6 tiger shrimps made on butter with garlic, seasoned with herbs & white wine.

Shrimps in a sour cream 36,00zł.

6 tiger shrimps made on olive oil with onions in a sour cream sauce with a sheep cheese & a dill.

Shrimps by "Oycowizna" 36,00zł.

6 tiger shrimp stewed in a butter with aromatic garlic slices, with a bit of spice.



Szef kuchni poleca

Dłubanka dla dwojga / czworga 78,00zł. / 139,00zł.
Różnorodne mięsa z grilla i pieczone dla dwojga/czworga – polędwiczki wieprzowe, schab karkowy, golonka, boczek, żeberka, skrzydełka – razem 600g/1200g mięsa – z kopytkami, ziemniakami gotowanymi, ziemniakiem pieczonym, kapustą zasmażaną, warzywami grillowanymi i bukietem surówek! A do tego sosy wszelakie!

Stek New York 90,00zł.
Mięsiwo z amerykańskiej mączki z masłem stekowym, podane z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem i trzema sosami: buraczanym, jogurtowym i lutenicą.

Pepper Stek **NOWOŚĆ!** 58,00zł.
Stek z polędwicy wołowej z rusztu. Serwowany z sosem pieprzowym, pieczonym ziemniakiem i grillowanymi warzywami.



Wieś śródziemnomorska

(Codziennie wyborne krewetki, a od czwartku, aż do wyczerpania zapasów... świeże mule!)

Świeże mule w pomidorach 39,00zł.
W sosie ze świeżych pomidorów, z dodatkiem białego wina i świeżego czosnku.

Świeże mule na białym winie 39,00zł.
Na maśle czosnkowym z dodatkiem wina białego, doprawione odrobiną natki.

Świeże mule w śmietanie 39,00zł.
Na oliwie, z cebulką i czosnkiem, w winnym sosie śmietanowo-koperkowym.

Krewetki w pomidorach 36,00zł.
6 krewetek tygryskich w sosie ze świeżych pomidorów doprawione świeżym czosnkiem i odrobiną białego wina.

Krewetki ze świeżym czosnkiem 36,00zł.
6 krewetek tygryskich na maśle z czosnkiem, doprawione odrobiną ziół i białego wina.

Krewetki w śmietanie 36,00zł.
6 krewetek tygryskich sprawionych na oliwie z cebulką, skapanych w śmietanowym sosie z oscypkiem i koperkiem.

Krewetki "Oycowizna" 36,00zł.
6 krewetek tygryskich duszonych na maśle z aromatycznymi plasterkami czosnku. Doprawione nutą pikanterii.



Let's start- cold appetizers!

<i>A herring- first...</i>	18,00zł.
<i>A herring with sour cream, an onion & slices of juicy apples.</i>	
<i>A herring- second ...</i>	18,00zł.
<i>A herring in linseed oil seasoned with spices & onion.</i>	
<i>The herring duo</i>	22,00zł.
<i>Two herrings with sour cream & with spices.</i>	
<i>Beef tartar</i>	28,00zł.
<i>Raw sirloin, specially spiced with paprika paste, served with chopped: an onion, a cucumber, pickled mushrooms, a smoked sprat & also with yolk... if You wish.</i>	
<i>Pearl tartar</i> NEW!!!	25,00zł.
<i>Fresh salmon deliciously flavored with chopped leeks.</i>	
<i>A board of cold, familiar meats!</i>	18,00zł.
<i>Meats prepared in our smoked-house, served with horseradish mousse, cowberries & marinates.</i>	
<i>A choice of polish pates</i>	18,00zł.
<i>Pates baked according to Grandma's old recipes. It is made with a boat or an hare or with a plum & nuts... also with sauces.</i>	
<i>Polish countrywoman's carpaccio</i>	28,00zł.
<i>Thin slices of marinated beef with fresh spinach & polish marinated mushrooms, studded with capers & domestic sheep cheese from polish mountains- "Oscypek".</i>	



Light & cool- salads

<i>A spinach fantasy</i>	25,00zł.
<i>Fresh spinach leaves with goat cheese, crunchy beacon, sunflower seeds & garlic sauce.</i>	
<i>A chicken salad</i>	25,00zł.
<i>Slices of chicken on various lettuces. Served with fresh vegetables & peasant sauce.</i>	
<i>A Baltic Sea salad</i>	25,00zł.
<i>Mixed lettuces with a smoked salmon & a basil sauce with a garlic.</i>	
<i>The huge salad</i>	25,00zł.
<i>With a cheese: rokpol, goat, feta & mozzarella- on a mix of salads with herbal sauce.</i>	



Najsamperw... zagrycha na zimno!

Śledzik raz...	18,00zł.
<i>Śledź w asyście śmietany z cebulką i kawałkami soczystego jabłka.</i>	
Śledzik dwa...	18,00zł.
<i>Śledź w oleju lnianym z korzennymi przyprawami i cebulką.</i>	
Duet śledziowy...	22,00zł.
<i>Śledzik „raz” i „dwa”: ze śmietaną oraz przyprawami korzennymi!</i>	
Tatar z poledwicy wołowej	28,00zł.
<i>Surowa poledwica doprawiona odrobiną pasty paprykowej, z drobno siekanymi dodatkami: cebulką, ogórkami, grzybkami marynowanymi oraz szprotką, a kto sobie życzy również z żółtkiem.</i>	
Tatar perlowy NOWOŚĆ!	25,00zł.
<i>Świeży Tososó smakowicie przyprawiony z dodatkiem siekanego pora.</i>	
Deska swojskich wędlin	18,00zł.
<i>Przygotowane w naszej wędzarni przez wprawnego masarnika, a przy nich mus chrzanowy, brusznicca i marynaty.</i>	
Wybór pasztetów polskich	18,00zł.
<i>Pasztety pieczone według dawnych receptur od Babci pozyskanych - z dzika, z zająca, ze śliwką i orzechami no i z sosami.</i>	
Carpaccio chłopki polki	28,00zł.
<i>Cieniutkie plastry marynowanej poledwicy wołowej, z dodatkiem świeżego szpinaku oraz polskich rydzów z zalewy, obsypane kaparami i rodzimym „Łoscypkiem”.</i>	



Lekkie i przewiewne - sałaty

Szpinakowa fantazja	25,00zł.
<i>Liście szpinaku z serem kozim, chrupiącym bekonem, pestkami słonecznika i sosem czosnkowym.</i>	
Siemowita	25,00zł.
<i>Z kureczakiem ułożonym na sałatach, świeżymi warzywami i sosem chłopskim.</i>	
Bałtycka	25,00zł.
<i>Różne sałaty z Tososiem wędzonym w piecu drzewnym, polane sosem bazyliowym z czosnkiem.</i>	
Wypasiona	25,00zł.
<i>Z serami: rokpól, kozim, fetą i mozzarellą - na rozszponce, cykorii, sałacie strzepiastej i z sosem ziołowym.</i>	



After the start - warm appetizers!

Red Saffron milk cap	21,00zł.
<i>Great cups of saffron milk cap fried on a butter & olive with an onion & parsley. (Chief informs You that it may happen that mushrooms could be bitter).</i>	
White Saffron milk cap	21,00zł.
<i>Saffron milk cap fried on a butter with a sheep's cheese. Bathed in a sour cream with parsley. (Chief informs You that it may happen that mushrooms could be bitter).</i>	
Rooster's livers	18,00zł.
<i>Delicately fried livers with apple & onion, served with cherry sauce.</i>	
Spinach leaves	18,00zł.
<i>Served hot with feta cheese, garlic & sour cream.</i>	
National sheep cheese "Oscypek"	20,00zł.
<i>Served in two ways: 1st- coated, 2nd- sauté from a grill, served with sweet cowberries.</i>	



Artistic handicraft



(Traditional polish "pierogi" hand-made by „Oycowizna"!)

With meat -7 pieces	23,00zł.
<i>Stuffed with delicious minced & seasoned pork. Sprinkled with fat.</i>	
With cabbage & mushrooms -7 pieces	23,00zł.
<i>Stuffed with stewed cabbage with dried mushrooms. Sprinkled with fat.</i>	
With chanterelles -7 pieces	23,00zł.
<i>Stuffed with chanterelles picked in a polish forest- with butter, parsley, a dill & polish goat cheese called "Oscypek". Sprinkled with fat.</i>	
With potatoes & cheese -7 pieces	23,00zł.
<i>Stuffed with minced cottage cheese & potatoes with salt, pepper & sweet onion. Sprinkled with fat.</i>	
A bowl of „pierogi" - 14 pieces	39,00zł.
<i>Mix of every kind in a huge bowl. Sprinkled with fat.</i>	

For groups of more than 9 guests is added 10% service!



Zaraz potem zagrycha na ciepło!

- Rudy rydz!** 21,00zł.
Rośte kapelusze rydzów smażone z cebulką na maśle i oliwie, doprawione natką.
(Szef kuchni informuje, że może zdarzyć się, iż rydze będą gorzkie).
- Biały rydz!** 21,00zł.
Rydze smażone na maśle, obsypane pierzynką z sera bryndza i skapane w śmietanie z dodatkiem natki. (Szef kuchni informuje, że może zdarzyć się, iż rydze będą gorzkie).
- Wątróbki kogucie** 18,00zł.
Delikatnie wysmażone wątróbki z jabłkiem i cebulką, sosem wiśniowym skropione.
- Szpinak w liściach** 18,00zł.
Świeże liście szpinaku podane na gorąco z serem feta, czosnkiem i śmietaną.
- Łoscypek na dwa smaczki** 20,00zł.
1- w panierce, 2- sauté z grilla, podane ze słodką brusznicą.



Rękodzieło artystyczne

(Tradycyjne, polskie pierogi ręcznie lepione w „Gościńcu Oycowizna”).

- Z mięsem - 7 szt.** 23,00zł.
z dobrze przyprawionym mięsnym farszem- skropione okrasą.
- Z kapustą i grzybami - 7 szt.** 23,00zł.
z farszem ze swojsko duszonej kapusty z grzybami suszonymi- skropione okrasą.
- Z kurkami - 7 szt.** 23,00zł.
z farszem z kurek, natki, kopru i łoscypka- skropione okrasą.
- Ruskie - 7 szt.** 23,00zł.
z farszem z mielonego twarogu wiejskiego z ziemniakami, dosmaczany solą, pieprzem i słodką cebulą. a na życzenie i śmietaną kelner przyniesie!.
- Pyszna micha - 14 szt.** 39,00zł.
Różne rodzaje pierogów - z mięsem, kapustą i grzybami, kurkami oraz ruskie- skropione okrasą.



Something to slurp - soups

<i>The best soup of a day!</i> NEW!!!	13,00zł.
<i>Ask a waiter what delicious Chief prepared today!</i>	
<i>Red borsch (clear)</i>	8,00zł.
<i>Polish borsch made according to the traditional, polish recipe with beets from nearby farmers.</i>	
<i>Red borsch with "kolduny"</i>	13,00zł.
<i>Polish borsch made according to the traditional, polish recipe with beets & dumplings stuffed with meat (known as "kolduny" in Poland).</i>	
<i>Red borsch with sour cream</i> NEW!!!	16,00zł.
<i>Traditional clear red borsch flavored with sour cream & served with potato purée.</i>	
<i>White soup by „Oycowizna"</i>	13,00zł.
<i>Prepared with smoked meat on sour milk with chanterelle & fresh dill.</i>	
<i>Hen broth</i>	13,00zł.
<i>Home-made, cooked from a village hen with hand-made polish thin noodles.</i>	
<i>Hen broth with "kolduny"</i> NEW!!!	13,00zł.
<i>Home-made, cooked from a village hen with hand-made dumplings stuffed with meat.</i>	
<i>Sour rye soup "Żur"</i>	13,00zł.
<i>Traditional, served with egg & white sausage.</i>	
<i>A wild kettle</i>	19,00zł.
<i>Goulash soup made of a boar meat stewed in red wine with various vegetables, Potatoes. Fragrant a juniper, rosemary & marjoram.</i>	
<i>Polish cooler (seasonal soup)</i>	13,00zł.
<i>Full of vitamins from early vegetables. made on sour milk, natural yoghurt with beetroot leaves & egg.</i>	
<i>Chitterlings soup (served only on saturdays & sundays)</i>	13,00zł.
<i>Traditional, like in grandma's home, served with butter roux & marjoram.</i>	
<i>Tomato soup (served only on saturdays & sundays)</i>	13,00zł.
<i>Truly polish homemade tomato soup with thin noodles hand-made in our inn.</i>	



Coś do pochlipania - zupy

- Najlepsza zupa dnia!* **NOWOŚĆ!** 13,00zł.
Zapytaj Kelnera, co pysznego przygotował dziś Szef Kuchni!
- Barszcz czerwony (czysty)* 8,00zł.
Barszcz z polskich buraków, przyrządzony wg. tradycyjnej receptury.
- Barszcz czerwony z mięsnymi kotłunami* 13,00zł.
Barszcz z polskich buraków, przyrządzony wg. tradycyjnej receptury. Serwowany z ręcznie lepionymi w Gościńcu kotłunami z mięsem.
- Ubielony barszczyk* **NOWOŚĆ!** 16,00zł.
Tradycyjny, czerwony barszcz zabieleny śmietaną i serwowany z ziemniaczanym puree.
- Biała polewka „Oycowizna”* 13,00zł.
Na wędzonce z naszej wędzarni i kwaśnym mleku przyrządzona z kurkami i świeżym koprem posypana.
- Rosół domowy* 13,00zł.
Z kury wiejskiej, serwowany z makaronem ręcznie robionym w Gościńcu.
- Rosół domowy z mięsnymi kotłunami* **NOWOŚĆ!** 13,00zł.
Z kury wiejskiej, serwowany z ręcznie lepionymi w Gościńcu kotłunami z mięsem.
- Tradycyjny Żur* 13,00zł.
Na zakwasie z chleba razowego - z jajkiem i białą kielbasą.
- Dziki kociot* 19,00zł.
Gulaszowa zupa z dzika duszonego na czerwonym winie we wszelkich warzywach. Serwowana z ziemniakami oraz pachnąca nutą jałowca, rozmarynu i majeranku.
- Chłodnik Lecha (zupa sezonowa)* 13,00zł.
Pełen witamin w postaci wszelakich nowalijek, przyrządzany na kwaśnym mleku i jogurcie z botwinką oraz jajkiem.
- Flaczki z woła (serwowane tylko w soboty i niedziele)* 13,00zł.
Tradycyjne jak u babci, z maślaną zasmażką i majerankiem.
- Pomidorowa (serwowana tylko w soboty i niedziele)* 13,00zł.
Domowa, prawdziwie polska z ręcznie robionym w Gościńcu makaronem.



From a water, farm & forest- main dishes

<i>A rainbow trout</i>	35,00zł.
<i>Baked or grilled whole trout with herbs. Served with cooked vegetables & potatoes.</i>	
<i>A grilled salmon</i>	38,00zł.
<i>A salmon fillet in basil sauce. Served with grilled vegetables & rice.</i>	
<i>A zander in underbrush</i>	43,00zł.
<i>A fried fillet, served on spinach with roasted potato & cooked vegetables.</i>	
<i>A chicken called „The Cock”</i>	32,00zł.
<i>Big, marinated part of a chicken from our grill, almost with no bones. Served with fries & grilled vegetables.</i>	
<i>A crazy duck</i>	45,00zł.
<i>Baked in a stove half of duck, served with apples & cherry sauce. Served with roasted potatoes & a red cabbage in polish style.</i>	
<i>A duck in orange</i> NEW!!!	48,00zł.
<i>Half of a duck flambe in a caramel, stewed in an orange juice with peaches & an apple. Served with delicious, spiced potato balls.</i>	
<i>A large piece of ox</i>	52,00zł.
<i>Grilled beef sirloin, served with delicious white sauce, champignons, grilled vegetables & roasted potato.</i>	
<i>Beaten by the peasant...</i>	32,00zł.
<i>Beef meat stewed with an onion & champignons. Served with beets & home-made potato dumplings.</i>	
<i>... and by the woman peasant wrapped</i>	34,00zł.
<i>Stewed slices of beef wrapped with a sour cucumber & a smoked bacon. Served with beets & home-made potato dumplings.</i>	
<i>A Father's whim</i>	69,00zł.
<i>Stewed slices of lamb wrapped with a sour cucumber & a smoked bacon. Served with beets & potato dumplings.</i>	

Look more on the next page...



Z wody, zagrody i gaju- dania główne

- Pstrąg tęczy* 35,00zł.
Pieczony lub grillowany w całości, sprawiony w ziołach wszelakich.
Serwowany z gotowanymi warzywami i ziemniakami.
- Łosoś z grilla* 38,00zł.
Filet z Tososia w sosie bazyliowym. Serwowany z warzywami grillowanymi i ryżem.
- Sandacz w szuwarach* 43,00zł.
Smażony filet z sandacza na szpinaku ułożony.
Serwowany z ziemniakiem pieczonym i gotowanymi warzywami.
- Kurczak zwany kogutem* 32,00zł.
Kawał marynowanego kurczaka z rusztu, prawie bez kości.
Serwowany z frytkami i warzywami z grilla.
- Kaczka dziwaczka* 45,00zł.
Pieczona w piecu połowa kaczki, podawana z jabłkami i sosem wiśniowym.
Serwowana z ziemniakami opiekanyymi i modrą kapustą.
- Kaczka w pomarańczach* **NOWOŚĆ!** 48,00zł.
Flambirowana w karmelu połowa kaczki, duszona w soku z soczystych pomarańczy z brzoskwiniami i jabłkiem. Serwowana z ziemniaczanymi kuleczkami w przyprawach.
- Kawał woła* 52,00zł.
Grillowana połówka wołowa. Serwowana z białym sosem, pieczarkami, grillowanymi warzywami i ziemniakiem pieczonym.
- Bite przez chłopa...* 32,00zł.
Bitki wołowe duszone z cebulką i pieczarkami.
Serwowane z domowymi kopytkami i buraczkami.
- ... a przez babę zawinięte!* 34,00zł.
Zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem wędzonym.
Serwowane z domowymi kopytkami oraz smażonymi buraczkami.
- Oycowska fanaberia* 69,00zł.
Delikatne kotleciki jagnięce z kostką, marynowane w winie, grillowane i serwowane ze szpinakiem oraz pieczonym ziemniakiem.

Zobacz więcej na następnej stronie...



<i>A chopped rissole</i>	34,00zł.
<i>Spicy veal chopped from grill. Served with potato crisps, grilled vegetables & sauces.</i>	
<i>Traditional polish pork chop "Schabowy"</i>	32,00zł.
<i>Huge piece of meat coated in egg & breadcrumbs. Served with boiled potatoes & fried cabbage.</i>	
<i>A huge pork rib</i>	38,00zł.
<i>Marinated & roasted rib with a little bit of plum sauce. Served with fries & fried cabbage.</i>	
<i>Villager's pork knuckle</i>	42,00zł.
<i>Baked in our stove with honey plum. Served on baked cabbage with a boiled potato, horseradish & mustard.</i>	
<i>Mother Wanda's delicacy</i>	42,00zł.
<i>Pork loin chops with an aromatic mushrooms sauce. Served with potato dumplings & grilled vegetables.</i>	
<i>Hog's neck (seasonal dish)</i>	36,00zł.
<i>No small part of grilled pork neck marinated in herbs. Served with grilled vegetables, a roasted potato & three sauces.</i>	
<i>Shapely & gracefully</i>	57,00zł.
<i>Grilled roe-deer steak with a juniper & berry sauce. Served with grilled vegetables & roasted potatoes dumplings drops... It's flamed with 10-year brandy.</i>	



For babies & kids



<i>Homemade hen broth</i>	7,00zł.
<i>Prepared on a village hen. Served with hand-made polish thin noodles.</i>	
<i>Tomato soup (served only on Saturdays & Sundays)</i>	7,00zł.
<i>It's favorite soup of many children. Served with hand-made thin noodles.</i>	
<i>Chicken stripes</i>	17,00zł.
<i>In a delicate coating. Served with fries & carrot-apple salad.</i>	
<i>Calf meatball (served only on Saturdays & Sundays)</i>	15,00zł.
<i>In white sauce. Served with potato & cucumber salad with sour cream.</i>	

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Siekaniec	34,00zł.
<i>Siekana cielęcina z grilla przyrządzona pikantnie. Serwowana z talarkami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami oraz sosami.</i>	
Schaboszczak jak od święta	32,00zł.
<i>Kotlecisko schabowe z wieprza, tradycyjnie w jajku i bułce panierowane. Serwowane z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną.</i>	
Wielkie zebro	38,00zł.
<i>Marynowane wieprzowe zebro pieczone, muśnięte sosem śliwkowym. Serwowane z kapustą zasmażaną oraz frytkami.</i>	
Golona chłopa	42,00zł.
<i>Wieprzowa goleń zapieczona w piecu z miodową śliwką. Serwowana z kapustą zasmażaną, gotowanym ziemniakiem oraz chrzanem i musztardą do smaku.</i>	
Przysmak Wandy	42,00zł.
<i>Kotleciki z polędwiczek wieprzowych z sosem grzybowym. Serwowane z domowymi kopytkami i grillowanymi warzywami.</i>	
Wieprzkowe karczycho (danie sezonowe)	36,00zł.
<i>Stusznia porcja grillowanej karkówki marynowanej z ziołami. Serwowana z grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem i trzema sosami.</i>	
Zgrabna i powabna	57,00zł.
<i>Sarni stek z rusztu z jagodowo- jałowcowym sosem. Serwowany z grillowanymi warzywami i podsmażanymi przecierakami ziemniaczanymi. Podpalany staropolskim, 10-letnim winiakiem.</i>	



Dla mlókosów

Rosótek domowy	7,00zł.
<i>Z kurki wiejskiej z ręcznie robionym makaronikiem.</i>	
Pomidoróweczka (serwowana tylko w soboty i niedziele)	7,00zł.
<i>Ulubiona zupka wielu maluchów- domowa, serwowana z ręcznie robionym makaronikiem.</i>	
Pasemka z kurczaczka	17,00zł.
<i>W delikatnej panierce- z frytkami i surówką z marcheweczki i jabłuszka.</i>	
Pulpeciki z cielęcinki (serwowana tylko w soboty i niedziele)	15,00zł.
<i>W białym, własnym sosiku. Serwowane z ziemniaczkiem i mizerią.</i>	



Only treats...desserts!

<i>A pancakes with sweet cheese & fruit jelly</i>	15,00zł.
<i>2 pieces: sweet, soft, such as you remember from your childhood.</i>	
<i>Cake of a day!</i> NEW!!!	13,00zł.
<i>As at Grandma's house- everyday new, fresh cake! Ask what we serve today.</i>	
<i>A magic dessert</i>	15,00zł.
<i>Seasonal fruits baked under sweet, hot "kogel-mogel".</i>	
<i>Ask the waiter what we recommend today!</i>	
<i>A home- made apple pie</i>	13,00zł.
<i>Served warm with vanilla ice cream & whipped cream.</i>	
<i>Chocolate joy</i> NEW!!!	15,00zł.
<i>The volcano full of endorphins sleeping in the middle of a chocolate called "Fondant cake".</i>	
<i>Served with vanilla ice cream.</i>	
<i>An Ice cup</i>	15,00zł.
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream.</i>	



Side dishes-select your favorite!

<i>A bouquet of salads</i>	12,00zł.
<i>A salad of a day (Ask a waiter, please !)</i>	8,00zł.
<i>A cucumber salad with sour cream</i>	8,00zł.
<i>Slices of tomato with onion</i>	8,00zł.
<i>Fried beets</i>	8,00zł.
<i>Grilled vegetables</i>	12,00zł.
<i>A bouquet of various vegetables</i>	13,00zł.
<i>A fried cabbage</i>	8,00zł.
<i>Fries</i>	10,00zł.
<i>A roasted potato</i>	7,00zł.
<i>A broiled potato</i>	7,00zł.
<i>Potato slices</i>	7,00zł.
<i>Cooked potatoes</i>	6,00zł.
<i>Polish potato dumplings</i>	10,00zł.

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Same rarytasy...desery!

Naleśniki z serem i konfiturą	15,00zł.
2szt. - słodkie, mięciutkie, takie jakie z lat dzieciństwa pamiętamy.	
Ciastko dnia! NOWOŚĆ!	13,00zł.
Każdego dnia, jak to u Babci bywało serwujemy inne ciasto domowej roboty. Spytaj kelnera, co dziś upiekliśmy!	
Zabajone	15,00zł.
Owoce sezonowe zapieczone pod gorącym, słodkim kogłem- moglem. Spytaj kelnera, co dziś Babcia Jadzia z ogrodu przyniosła!	
Szarlotka domowa	13,00zł.
Szarlotka jak u Mamy- na ciepło, z lodami waniliowymi i bitą śmietaną.	
Czekoladowa radocha NOWOŚĆ!	15,00zł.
Wulkan pełen endorfin, drzemiących w samym środku czekoladowego ciastka „Fondant”. Dodany z lodami waniliowymi.	
Puchar lodowy	15,00zł.
Lody waniliowe z gorącymi malinami oraz bitą śmietaną.	



Dodatki do dań- wybierz ulubione!

Bukiet surówek	12,00zł.
Surówka (spytaj kelnera co dziś poleca!)	8,00zł.
Buraczki zasmażane	8,00zł.
Mizeria ze śmietaną	8,00zł.
Pomidor w plastrach z cebulką	8,00zł.
Warzywa grillowane	12,00zł.
Bukiet warzyw z tartą bułką	13,00zł.
Kapusta zasmażana	8,00zł.
Frytki	10,00zł.
Ziemniak pieczony	7,00zł.
Ziemniaki opiekane	7,00zł.
Talarki ziemniaczane	7,00zł.
Ziemniaki z wody	6,00zł.
Kopytka	10,00zł.



Napitki
Beverage



Zapojki
Chaser









Trunki
Tipple





For the thirstiest:

Cold & hot drinks:

  (200 ml).....	7,00 zł
   (200 ml).....	7,00 zł
Mineral water  (250 ml).....	7,00 zł
Sparkling or still.	
Ice Tea  (250 ml)	7,00 zł
Lemon or peach.	
Fruit juice (200 ml).....	7,00 zł
Orange, apple, grapefruit, black currant or tomato.	
Energy drink  (250 ml)	10,00 zł
Fresh fruit juice (200 ml).....	16,00 zł
Orange, grapefruit or mix.	
Stewed fruit drink (200 ml).....	7,00 zł
Curdled milk (300 ml).....	9,00 zł
Sour cucumber juice (250 ml).....	7,00 zł
Acid bread drink (0,33 ml).....	10,00 zł
A mineral water jug (1 l).....	20,00 zł
With mint & lime.	
A fruit juice jug (1 l)	25,00 zł
An iced tea jug „Oycowizna” (1 l).....	24,00 zł
A tea jug „4 seasons” (0,5 l).....	18,00 zł
With raspberry juice, cloves, honey & fruits.	
Hot chocolate (200 ml)	11,00 zł



Dla spragnionych:

Napitki zimne i gorące:

  (200 ml).....	7,00 zł
   (200 ml).....	7,00 zł
Woda mineralna  (250 ml).....	7,00 zł
Gazowana, niegazowana.	
Mrożona herbata  (250 ml).....	7,00 zł
Cytrynowa, brzoskwiniowa.	
Soki owocowe (200 ml).....	7,00 zł
Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy lub pomidorowy.	
Napój energetyzujący  (250 ml).....	10,00 zł
Sok ze świeżych cytrusów (200 ml).....	16,00 zł
Pomarańczowy, grejpfrutowy lub mieszany.	
Kompot domowy (200 ml).....	7,00 zł
Zsiadłe mleko (300 ml).....	9,00 zł
Sok z kiszonych ogórków (250 ml).....	7,00 zł
Kwas chlebowy (0,33 ml).....	10,00 zł
Dzban wody mineralnej (1 l).....	20,00 zł
Z miętą i limonką.	
Dzban soku owocowego (1 l).....	25,00 zł
Dzban mrożonej herbaty „Oycowizna” (1 l).....	24,00 zł
Dzban herbaty Oycowizna „4 pory roku” (0,5 l).....	18,00 zł
Z sokiem z malin, goździkami, miodem oraz owocami.	
Gorąca czekolada (200 ml).....	11,00 zł



Coffees: ordinary & extraordinary

Espresso (70ml)	7,00zł.
Large: black or white (200ml)	11,00zł.
Latte (200ml)	13,00zł.
Cappuccino (200ml)	13,00zł.
Decaffeinated (200ml)	10,00zł.
Amaretto (200ml)	20,00zł.
<i>With Amaretto liqueur, cinnamon & whipped cream.</i>	
Iced coffee "Oycowizna" (250ml)	16,00zł.
<i>With vanilla ice cream & whipped cream.</i>	



Espresso 100% Arabica	15,00zł.
"Ginseng" - espresso	15,00zł.
<i>It's a combining the best coffee with ginseng root. Besides taste values coffee contains an antioxidant, improves vitality, increases resistance to stress & even help reduce overweight.</i>	
"Costa Rica Tarazzu" - espresso	15,00zł.
<i>100% Arabica- one of the most famous varieties in Costa Rica. It has a slightly sweet, balanced taste with flavor notes of citrus, almond & dark chocolate.</i>	
"Kenya AA" - espresso	15,00zł.
<i>100%Arabica. It's recognized as one of the most aromatic coffees in the world & certainly as the best of all African coffees. It's characterized by marked acidity with a noticeable aroma of a rose & green apples. You can also feel the note of bread & roasted almonds.</i>	
"Brazil santos" - espresso	15,00zł.
<i>100%Arabica. This coffee is a great classic, not only among Brazilian coffees. Characterized by very low acidity & low bitterness. Like other coffee from South America is dominated by notes of chocolate & peanut but you can feel accents of such sweet fruits like a mango or a melon.</i>	
"Etiopia sidamo" - espresso	15,00zł.
<i>100%Arabica. Excellent and stimulating. It belongs to varieties called "Mocca". It has very strong & deep flavor, which can be found & floral notes complemented by citrus & licorice.</i>	
"Guatemala" - espresso	15,00zł.
<i>100%Arabica. This coffee tastes unearthly!!! It gives the smell of dry toast, sweets, honey, nuts & almonds. You can also feel a little bit of white grapes & pears- not very intense & easier to feel if the coffee is cooler.</i>	



Kawy: zwyczajne i nadzwyczajne:

Espresso (70ml)	7,00zł.
Duża: czarna lub biała (200ml)	11,00zł.
Latte (200ml)	13,00zł.
Cappuccino (200ml)	13,00zł.
Bezkofeinowa (200ml)	10,00zł.
Amaretto (200ml)	20,00zł.
Z likierem Amaretto, cynamonem i bitą śmietaną.	
Mrożona "Oycowizna" (250ml)	16,00zł.
Z lodami waniliowymi i bitą śmietaną.	



Espresso-100% Arabica	15,00zł.
„Ginseng” - espresso	15,00zł.
To połączenie najlepszej kawy z korzeniem żeńszenia. Oprócz walorów smakowych posiada właściwości antyoksydacyjne, poprawia witalność, zwiększa odporność na stres, a nawet pomaga zredukować nadwagę.	
„Costa rica tarazzu” - espresso	15,00zł.
100% Arabica- jedna z najbardziej znanych odmian z Kostaryki. Ma zrównoważony delikatnie słodkawy smak z nutami aromatu owoców cytrusowych, migdałów oraz gorzkiej czekolady.	
„Kenya AA” - espresso	15,00zł.
100% Arabica. Jest uznawana za jedną z najbardziej aromatycznych kaw na świecie. Charakteryzuje się wyraźną kwaskowatością z wyczuwalnym aromatem róży i zielonego jabłka. Można w niej wyczuć też nutę pieczywa oraz prażone migdały.	
„Brazil santos” - espresso	15,00zł.
100% Arabica. Ta kawa to wielki klasyk. Charakteryzuje się bardzo małą kwaskowatością i niewielką goryczką. Podobnie jak inne kawy z Ameryki Południowej jest zdominowana przez nuty czekoladowo-orzechowe. Wyczuwalne są także akcenty mango czy melona.	
„Etiopia sidamo” - espresso	15,00zł.
100% Arabica. Należy do odmian zwanych „Mocca”. Posiada zatem bardzo mocny i głęboki smak, w którym odnaleźć można nuty winne i kwiatowe uzupełnione cytrusami oraz lukrecją.	
„Guatemala” - espresso	15,00zł.
100% Arabica. Smakuje niezmiernie! Daje się w niej odnaleźć zapach suchych tostów, słodyczy, miodu, orzechów i migdałów. Da się wyczuć także białe winogrona, a także gruszki- nie są intensywne, łatwiej je wyodrębnić w smaku jeśli kawa jest chłodniejsza.	



Teas - a jug (0,5 l):

- Assam Bari 11,00 zł
Strong, dark Indian tea with wonderful sweet - spicy taste.
- Darjeeling summer gold 11,00 zł
Delicate tea quality with wonderful aroma & elegant floral aftertaste.
Harvested by hand on an upper slopes of plantations of the southern Himalayas.
- Earl Grey 11,00 zł
A subtle black tea with Darjeeling & refreshing aroma of bergamot- full & intensive flavor.
- Jasmine tea 11,00 zł
A delicate, aromatic green tea from china - sweet flavor of freshly plucked jasmine blossoms.
- Greenleaf 11,00 zł
A green tea - elegant, vintage with distinct & also delicate floral flavor.
- Sweet berries 11,00 zł
Surprisingly full flavor & aroma of strawberries, raspberries, apple,
wild rose come from true pieces of fruit & real juices.
- Cream orange 11,00 zł
Herbal tea, flavored. Delicate flavor of the leaves bush rooibos from South Africa
with the creamy, delicate flavor of vanilla & the verve of ripe oranges.
- Morgenthau 11,00 zł
Green tea with a fascinating blend of large-leafed Sencha & sunflower,
rose, cornflower & aroma of mango fruit.
- Mint & fresh 11,00 zł
Typical relaxing peppermint flavor with a new dimension
of freshness that comes from lemon grass.
- Lemon fresh (bio) 11,00 zł
Lemon grass with apple, blackcurrant leaves, roasted chicory root, rosehips
& lemon zest give a perfectly refreshing flavor composition.
- Pear & peach 11,00 zł
Refreshingly fruity - the scintillating, characteristic sweetness of pear with a note of ripe peaches.



Herbaty: Dzban (0,5 litra):

Indyjska nuta (Assam bari) 11,00zł.

Mocna, ciemna indyjska herbata czarna o wspaniałym słodowo-korzennym smaku.

Złoto lata (Darjeeling) 11,00zł.

Delikatna herbata czarna najwyższej jakości o wspaniałym aromacie i eleganckim, kwiatowym posmaku. Zbierana ręcznie na najwyższych plantacjach płd. zboczy Himalajów.

Srebrny Hrabia (Earl Grey) 11,00zł.

Delikatna herbata czarna z Darjeeling oraz odświeżający aromat bergamotki. Pełny i intensywny smak.

Zielona Królowa (Greenleaf) 11,00zł.

Herbata zielona- elegancka, szlachetna, o wyraźnym a zarazem delikatnym kwiatowym posmaku.

Jaśminka 11,00zł.

Delikatna, aromatyzowana zielona herbata z Chin- aromatyczna i subtelna słodycz świeżo zerwanych kwiatów jaśminu.

.Przebudzenie (Morgentau) 11,00zł.

Herbata zielona, aromatyzowana- fascynująca mieszanka Senchy - o dużych liściach kwiatów słonecznika, róży i bławatka oraz aromat owocu mango.

Owocowa słodycz 11,00zł.

Zaskakująco pełny smak i aromat truskawek, malin, jabłka, dzikiej róży, pochodzące z prawdziwych cząstek owoców i soku owocowego.

Kremowa pomarańcza 11,00zł.

Herbata zielona, aromatyzowana- delikatny smak liści krzewu Roibosh. Słodka kremowa wanilia oraz orzeźwiająca nutka pomarańczy.

Miętowa świeżość 11,00zł.

Typowy, relaksujący smak mięty pieprzowej z nowym wymiarem świeżości, płynącej z trawy cytrynowej.

Cytrynowe orzeźwienie (bio) 11,00zł.

Trawa cytrynowa z jabłkiem, liśćmi czarnej porzeczki palony korzeń cykorii, dzika róża i skórka limonki dają idealnie orzeźwiająca kompozycję smaku.

Gruszka z brzoskwinia 11,00zł.

Biała herbata z orzeźwiająca i charakterystyczną słodyczą gruszki oraz nutą dojrzałych brzoskwiń.



Beer:

Draft:

Złote Lwy (0,3 l).....	7,00 zł
Złote Lwy (0,5 l).....	9,00 zł
Żywe (0,3 l).....	8,00 zł
Żywe (0,5 l).....	10,00 zł

Bottled:

Johannes (0,5 l).....	11,00 zł
Pszenicznik (0,5 l).....	13,00 zł
Kozłak (0,5 l).....	13,00 zł
Grand Imperial Porter (0,5 l).....	13,00 zł

Mulled Drinks:

Mulled beer by „Oycowizna” (0,5 l).....	12,00 zł
<i>With spicy aroma.</i>	
Mulled red wine by „Oycowizna” (0,1 l).....	12,00 zł
<i>With spices & an orange.</i>	
Mulled polish mead (0,08 l).....	15,00 zł
<i>Traditional alcoholic beverage resulting from the fermentation wort of honey.</i>	



Piwo:

Z beczutki:

Złote Lwy (0,3 l).....	7,00 zł
Złote Lwy (0,5 l).....	9,00 zł
Żywe (0,3 l).....	8,00 zł
Żywe (0,5 l).....	10,00 zł

Z flaszeczki:

Johannes (0,5 l).....	11,00 zł
Pszenicznik (0,5 l).....	13,00 zł
Kozłak (0,5 l).....	13,00 zł
Grand Imperial Porter (0,5 l).....	13,00 zł

Grzańce:

Grzane piwo „Oycowizna” (0,5 l)	12,00 zł
<i>Słodkie, o korzennym aromacie. Przygotowywane w Gościńcu Oycowizna.</i>	
Grzane wino „Oycowizna” (0,1 l).....	12,00 zł
<i>Z korzennymi przyprawami i pomarańczą. Przygotowywane w Gościńcu Oycowizna.</i>	
Miód pitny „Dwójniak” (0,08 l).....	15,00 zł



White wines:

Glass of house wine (100 ml)..... 7,00 zł

Carafe / Jug of house wine (0,5 l/1 l).....30,00 zł/57,00 zł

Antica Trebbiano d'Abruzzo (Italy) bottle (0,75 l).....55,00 zł

Semi-dry white wine grape. Straw color with golden highlights. Fruity, with a hint of banana and spices. Wine is strong and well - balanced. Excellent with white meat, fish and cheese fresh.

JP Azeitao Fernao Pires, Moscatel de Setubal (Portugal)

glass (100 ml)/bottle(0,75 l)..... 12,00 zł/80,00 zł

A very floral and fruity aroma, with orange - flower floral notes, and pineapple and citric fruits. In the mouth, these sensations are highlighted by a good acidity and an elegant structure, producing a long and fresh finish. Aperitifs or with a light meal.

Dark Horse Cabernet Sauvignon (USA) Chardonnay

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Aromas of baked apple and peach with hints of roasted oak, caramel and brown spices. Elegant, with delicate tannic acids and long lasting finish.

Senorio de P. Pecina Blanco Viura (Spain)

bottle(0,75 l).....90,00 zł

Cherry red colour and slightly orange rim. Intense aroma of ripe fruit, with jam coming through underneath. Tasty, smooth, pleasant, spicy, very well - balanced and rounded.

Esmeralda Moscatel, Gewürztraminer (Spain)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)..... 14,00 zł/99,00 zł

Variety of aromas, crisp notes of ripe bananas, exotic fruits, rose & jasmine. Delicately sweet with a hint of Green apple. Excellent with seafood, fish, melon with ham & patties.

Riesling Mosel Ulrich Langguth

glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....14,00 zł/100,00 zł

Delicate fruity taste with strong structure and subtle acidity. Soft wine with unimposing fruitiness.



Perfum Moscatel, Macabeo (Spain)

bottle (0,75 l)..... 120,00 zł

Perfum combines the aromatic notes of Muscat, with its unmistakable floral notes, with our local Macabeu grapes, a temperamental variety which adds freshness and vivacity.

Borgo Magredo Pinot Grigio (Italy)

bottle (0,75 l)..... 105,00 zł

In the glass, it is straw-yellow with a good level of intensity. It gives off perfumes that are wide-ranging and pronounced with intense scents of apple and mature pear. In the mouth, it's full-bodied and tasty, characterized by its harmonious, well-balanced nature that reaches the perfect balance between body and pleasant acidity.

Anderra Sauvignon Blanc (Chile) bottle (0,75 l)..... 100,00 zł

Powerful and fresh, the nose opens on delicate notes of white rose blossom, going on to develop pink grapefruit and tropical fruit aromas. The long and succulent finish reveals the true expression of a fine Chilean Sauvignon. Menu suggestions: Aperitif, fish (sushi) and seafood, cheeses, especially fresh goat's cheese.

Spier Chenin Blanc (South Africa) bottle (0,75 l).....80,00 zł

Aromas of tropical fruit, lime, melon & pear notes. The best for bacon, feta cheese, dishes with fish.



Wina białe

Wino domowe kieliszek (100 ml)..... 7,00 zł

Wino domowe karafka (0,5 l)/dzban (1 l).....30,00 zł/57,00 zł

Antica Trebbiano d'Abruzzo (Włochy) butelka (0,75 l).....55,00 zł

Wino białe półwytrawne jednogronowe. Słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Owocowy, z nutą banana. Doskonałe do białego mięsa, ryb i świeżych serów.

J.P. Azeitao Fernao Pires, Moscatel de Setubal (Portugalia)

kieliszek(100 ml)/butelka (0,75 l)..... 12,00 zł/80,00 zł

Mocno kwiatowy i owocowy zapach, z nutami kwiatów pomarańczy, ananasa i cytryny.

W ustach podobne smaki, podkreślone przez dobrą kwasowość i elegancką strukturę, dająca długi i świeży finisz.

Dark Horse (USA) Chardonnay

kieliszek(100 ml)/butelka (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Aromaty pieczonego jabłka i brzoskwini z nutami prażonego dębu, karmelu i brązowych przypraw. Eleganckie z delikatnymi taninami i długo utrzymującym się zakończeniem.

Senorio de P. Pecina Blanco Viura (Hiszpania)

butelka (0,75 l).....90,00 zł

Wino produkowane z jednej niewielkiej parceli, ze starych winorośli.

Dominują nuty kwiatowe, morela. Świeże i eleganckie.

Esmeralda Moscatel, Gewürztraminer (Hiszpania)

kieliszek(100 ml)/butelka (0,75 l)..... 14,00 zł/99,00 zł

Bogactwo aromatów, wyraźne nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu. Delikatnie słodkie z posmakiem zielonych jabłek. Znakomite z owocami morza, rybami.

Riesling Mosel Ulrich Langguth

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....14,00 zł/100,00 zł

Delikatny owocowy smak z mocną strukturą i subtelną kwasowością. Wino miękkie,

o nienarzucającej się owocowości, szczere jak uśmiech dziecka, bez nadmiernej kwasowości.



Perfum Moscatel, Macabeo (Hiszpania)

butelka (0,75 l) 120,00 zł

Bardzo aromatyczne, kwiatowe, z dominującą różą, a także brzoskwinia i świeżą figą.

Niska kwasowość, wysoki profil aromatyczny. Lekkie i delikatne.

Borgo Magredo Pinot Grigio (Włochy)

butelka (0,75 l) 105,00 zł

Świeże wino z przyjemnymi aromatami jabłek i dojrzałych gruszek.

Harmonijne i dobrze zbalansowane. Przyjazne w komponowaniu z wieloma potrawami.

Anderra Savignon Blanc (Chile)

butelka (0,75 l) 100,00 zł

Wino o jasno żółtym kolorze, świeże, bardzo aromatyczne. Wyczuwalne owoce białych brzoskwiń, różowych grapefruitów oraz owoców tropikalnych. W smaku świeże, kruche, o przyjemnej, orzeźwiającej kwasowości. Idealne jako aperitif, do ryb, sushi, owoców morza czy świeżych serów.

Spier Chenin Blanc (South Africa)

butelka (0,75 l) 80,00 zł

Najlepsze do smażonego bekonu, sera feta oraz dań rybnych. Aromaty owoców tropikalnych, limonki i melona z nutami gruszki.



Red wines:

Glass of house wine (100 ml)..... 7,00 zł

Carafe / Jug of house wine (0,5 l/1 l).....30,00 zł/57,00 zł

Antica Montepulciano d'Abruzzo (Italy) bottle (0,75 l).....55,00 zł

Red, semi-dry wine. Red - ruby colour with violet reflections.

Intense cherry and blueberry aroma.

Primitivo Doppio Passo IGT Salento Puglia (Italy)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)15,00 zł/110,00 zł

Primitivo is very close to polish soul, characterized by low acidity and highly concentrated fruitiness of the wine. The name "Doppio Passo" means double fermentation. A part of the grapes is being dried for 3-4 weeks, then is being fermented with the "first" wine. Thanks to this process we receive a deep ruby colour and strong aromas of ripe berries, cherries and homemade jam. Primitivo suits well with mature cheese, cooked pork and chicken liver.

Misterio Malbec (Argentyna)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)..... 12,00 zł/90,00 zł

Deep red colour. Complex aroma. Violets and black plums notes.

Blackberry fruits and tobacco leaves. Sweet tannins, elegant and complex finish.

Dark Horse (USA)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Aromas of berries and black cherries, with hints of coffee and vanilla.

Rich and intriguing, with noticeable tannic.

Chateau David AOC Medoc - Cru Bourgeois (France)

bottle (0,75l)..... 140,00 zł

Chateau David is a pleasing, soft, aromatic, fruity, delicately oaky wine, with excellent ageing potential, representing true Medoc value. Red meat and white meat also cheese.



Chianti Leccioni Sangiovese (Italy) bottle (0,75 l)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Leccioni has a brilliant ruby - red colour and delicate violet highlights. Fruity and floral, the nose opens with pomegranate, black currant, cherry and violet. Spicy hints of nutmeg and clove emerge with the finish. Good persistence; generous tannins remain on the palate, typical of Sangiovese. Fantastic paired with the classic. Tuscan antipasto of assorted cured meats and toasted garlic bread with new olive oil.

Borgo Magredo Pinot Nero (Italy)

bottle (0,75 l)..... 105,00 zł

In the glass, it's a nice red hue that's not particularly intense, as is typical of Pinot Nero. It gives off intense scents recalling small red berries, cherries and wild violets. The mouth will perceive the wine's good structure and it's easy on the palate thanks to its soft rotund nature. Well-balanced on all levels, it has good persistence and an excellent aromatic nature.

Senorio de P. Pecina Crianza Tempranillo (Spain)

bottle (0,75 l)..... 139,00 zł

Cherry - red colour and slightly orange rim. Intense aroma of ripe fruit, with hints of vanilla and toasted Wood, with jam coming through underneath. Tasty, smooth, pleasant, spicy, very well-balanced and rounded.

Finisimo Gran Reserva Carmenere (Chile)

bottle (0,75 l)..... 135,00 zł

This deep purple-red Carmenere shows intense notes of dark fruits, blueberries, plums, chocolate and white pepper. Concentrated and well structured, with soft and sweet tannins. Duck, lamb, red meat.

Rancho Zabaco Zinfandel (USA) bottle (0,75 l)..... 150,00 zł

Distinct taste of spice & blackberry fruits, emphasized by a slight aroma of black pepper.

Spier Shiraz (South Africa) bottle (0,75 l)..... 80,00 zł

Aromas of blackberries with a note of white pepper & ginger. Perfect for grillrd beef dishes.

Gran Coronas Cabernet Sauvignon (Spain)

bottle (0,75 l)..... 120,00 zł

Fruit flavors, blackberry, plum, black currant, coffee. Beautiful cherry red color, good structure. Suggestions: starters, marinated meat dishes, rice & meat.



Wina czerwone:

Wino domowe kieliszek (100 ml)..... 7,00 zł

Wino domowe karafka (0,5 l)/dzban (1 l).....30,00 zł/57,00 zł

Antica Montepulciano d'Abruzzo (Włochy) (0,75 l).....55,00 zł

Wino czerwone półwytrawne jednogronowe. Kolor czerwono - rubinowy z fioletowymi refleksami, intensywny aromat wiśni i czarnej jagody.

Primitivo Doppio Passo IGT Salento Puglia (Włochy)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....15,00 zł/110,00 zł

Primitivo jest bardzo bliskie polskiej duszy, za sprawą niskiej kwasowości i mocno skoncentrowanej owocowości wina. Nazwa "Doppio Passo" oznacza dokładnie: "podwójną fermentacją" – gdyż część gron suszy się przez 3-4 tygodnie, po czym poddaje się je procesowi fermentacji razem z „pierwszym” winem. Dzięki tym zabiegom otrzymujemy głęboką rubinową barwę, silne aromaty dojrzałych jeżyn, wiśni i babcinych konfitur. W ustach mocno owocowe, okrągłe z miękkimi taninami. Primitivo sprawdzi się dojrzałymi serami, pieczoną wieprzowiną i wątróbką drobiową.

Misterio Malbec (Argentyna)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Mocny, złożony bukiet z aromatami czerwonych owoców, jagód i przypraw.

Na podniebieniu przyjemne taniny z harmonijnym i dobrze wyważonym finiszem.

Dark Horse Cabernet Sauvignon (USA)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Aromaty jeżyn i czarnych wiśni z nutami kawy i wanilii.

Bogate i intrygujące z wyraźnymi taninami.

Chateau David AOC Medoc - Cru Bourgeois (Francja)

butelka (0,75 l)..... 140,00 zł

Głęboki czerwony kolor. Miłe, miękkie, aromatyczne, owocowe, delikatnie dębowe wino, z doskonałym potencjałem starzenia, stanowiących prawdziwą wartość Medoc. Polecane do czerwonych i białych mięs, a także serów.



Chianti Leccioni Sangiovese (Włochy)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l)..... 13,00 zł/90,00 zł

Diękny rubinowy kolor z fioletowymi akcentami. Aromaty granatu, czarnej porzeczki i wiśni. W smaku bogate taniny typowe dla szczepu Sangiovese. Fantastyczne w połączeniu z wędlinami, pieczywem czosnkowym z oliwą i grillowanym czerwonym mięsem.

Borgo Magredo Pinot Nero (Włochy) butelka (0,75 l)..... 105,00 zł

Przyjemny dla oka czerwony kolor. Aromaty jagód, wiśni i dzikich fiołków. Dobrze zbudowane, przyjemne na podniebieniu, zrównoważone i aromatyczne.

Senorio de P. Pecina Crianza (Hiszpania)

butelka (0,75 l)..... 139,00 zł

Wiśniowo-czerwony kolor. Intensywny aromat świeżych owoców z nutą wanilii i palonego drewna. Smaczne, łagodne, przyjemne, bardzo dobrze zbalansowane.

Finisimo Gran Reserva Carmenere (Chile)

butelka (0,75 l)..... 135,00 zł

Głęboki fioletowo-czerwony kolor. Intensywne aromaty ciemnych owoców, jagód, śliwek, czekolady i białego pieprzu. Skoncentrowane i dobrej struktury, z miękkimi, słodkimi taninami. Kaczka, jagnięcina, czerwone mięsa.

Rancho Zabaco Zinfandel (USA) butelka (0,75 l)..... 150,00 zł

Wyraźny smak przypraw i owoców jeżyny podkreśla lekko wyczuwalna nutka czarnego pieprzu.

Spier Shiraz (Afryka Południowa) butelka (0,75 l)..... 80,00 zł

Aromaty śliwek oraz jeżyny z nutą białego pieprzu i imbiru, idealne do grillowanych potraw z wołowiny.

Gran Coronas (Cabernet Sauvignon) (Hiszpania)

butelka (0,75 l)..... 120,00 zł

Aromaty owocowe, jeżyny, śliwki, czarna porzeczka, kawa. Przepiękny wiśniowy kolor, dobra struktura. Sugestie potraw: startery, marynowane mięsa, dania z ryżem i mięsem.



Dessert wine:

Moscatel de Setubal (Portugal)

glass (100 ml)/bottle (0,375 l).....15,00 zł/110,00 zł

Intense moscatel aroma, orange flower, lemons, tea and raisins. In the mouth, the fruit is intense; it is a full-bodied wine, with sweet and sour sensations, and a long and persistent finish. As an aperitif, chilled, with a zest of lemon, or alongside a dark chocolate dessert or with a coffee. The perfect ending to any meal.



Champagne and sparkling wines:

Marie Stuart Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (France)

bottle.....330,00 zł

Made from an original blending, the elegant, well-balanced champagne makes for a delicious dry aperitif drink and offers a wealth of aromas. With its dazzling golden colour and fine bubbles, its generous, fruity taste reveals bold sunny notes such as Muscat grapes or passion fruit.

Bach Extrisimo Semi Seco Macabeo, Xarel-lo, Parellada

(Spain) bottle.....70,00 zł

A pale straw yellow colour. Fine bubbles well integrated in the wine. Primary varietal aromas (apple, citrus fruit, almond blossom) overlain with aromas from aging, such as honey, toasted bread, etc. Fine bubbles and balanced acidity on the palate.

Gran Cinzano Dolce Muscat Blanc, Petits Grains, Trebbiano

(Italy) bottle.....80,00 zł

Refreshing, sweet, sparkling wine with a mild taste & a clear, lasting scent. Recommended especially for Desserts. This wine is the most esteemed & most often bought by Polish consumers of sparkling wine brand in the premium segment.

Gancia Prosecco bottle (0,2 l).....30,00 zł

Bright straw yellow colour. The perlage is fine and persistent with a particular sensation of liveliness and elegance. Perfect for aperitifs, it's the ideal with light pasta and rice dishes, fresh cheeses and seafood. Excellent in cocktails.



Wino deserowe:

Moscatel de Setubal (Portugalia)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,375 l).....15,00 zł/110,00 zł

Intensywny aromat Moscatela, kwiatów pomarańczy, cytryn, herbaty i rodzynek. W ustach, owocowe, intensywne; pełne słodko-kwaśnych smaków. Długie i trwałe wykończenie. Polecane jako aperitif, schłodzone, z cytryną, do ciemnej czekolady lub kawy. Idealne zakończenie każdego posiłku.



Szampany i wina musujące:

Marie Stuart Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

(Francja) butelka330,00 zł

Elegancki i wyważony szampan, olśniewający złotym blaskiem, pełen delikatnie tętniących życiem bąbelków z długo utrzymującą się pianką. Jego bogaty owocowy smak przepętniają słoneczne nuty muskatowych winogron i marakui z lekkim, mineralnym wykończeniem. Polecany jako aperitif i do wszelkiego rodzaju deserów i owoców.

Bach Extrisimo Semi Seco Macabeo, Xarel-lo, Parellada

butelka (Hiszpania).....70,00 zł

Jasny słomkowy kolor oraz trwałe, przyjemne bąbelki. Aromaty owocowe z dominującymi nutami jabłek, cytrusów i migdałów. W tle wyczuwalne nuty miodu i pieczonego chleba. Świeże, dobrze zbudowane. Idealne jako aperitif oraz do deserów i owoców.

Gran Cinzano Dolce Muscat Blanc, Petits Grains, Trebbiano

butelka (Włochy)80,00 zł

Orzeźwiająca, słodka włoskie wino musujące o łagodnym smaku i wyraźnym, trwałym zapachu. Polecane do deserów. Gran Cinzano jest najwyższej ocenianą i najchętniej kupowaną przez polskich konsumentów marką wina musującego w segmencie premium.

Gancia Prosecco butelka (0,2 l).....30,00 zł

Wino o delikatnym, słomkowym kolorze. Bukiet z lekką nutą chleba, pomarańczy i cytryny nadaje mu delikatny i świeży smak oraz niesamowity aromat. Idealne do przystawek, jak również makaronów, serów i owoców morza.



Aperitifs:

<i>Campari (40 ml)</i>	15,00 zł
<i>Martini Bianco (100 ml)</i>	15,00 zł
<i>Martini Rosso (100 ml)</i>	15,00 zł
<i>Martini Extra Dry (100 ml)</i>	15,00 zł



Rums:

<i>Bacardi Light (40 ml)</i>	15,00 zł
<i>Bacardi Black (40 ml)</i>	15,00 zł



Liqueurs:

<i>Cointreau (40 ml)</i>	17,00 zł
<i>Bols Blue (40 ml)</i>	17,00zł
<i>Amaretto (40 ml)</i>	17,00 zł
<i>Jagermaister (40 ml)</i>	17,00 zł
<i>Baileys (40 ml)</i>	17,00 zł
<i>Malibu (40 ml)</i>	17,00 zł
<i>Polish „Krupnik” (40 ml)</i>	7,00 zł

Sweet liqueur with honey & spicy taste, prepared on the basis of an old Polish recipe from the seventeenth century. The name comes from the Lithuanian alcoholic brew „krupnikas”.



Aperitify:

Campari (40 ml).....	15,00 zł
Martini Bianco (100 ml).....	15,00 zł
Martini Rosso (100 ml).....	15,00 zł
Martini Extra Dry (100 ml).....	15,00 zł



Rumy:

Bacardi Light (40 ml).....	15,00 zł
Bacardi Black (40 ml).....	15,00 zł



Likiery:

Cointreau (40 ml).....	17,00 zł
Bols Blue (40 ml).....	17,00zł
Amaretto (40 ml).....	17,00 zł
Jagermeister (40 ml).....	17,00 zł
Baileys (40 ml).....	17,00 zł
Malibu (40 ml).....	17,00 zł
„Krupnik” (40 ml).....	7,00 zł

Słodki likier o smaku miodowo - korzennym, sporządzany na podstawie staropolskiej receptury z XVIII wieku. Nazwa pochodzi od litewskiego napitku „krupnikas”.



Whisky & Bourbons:

<i>Ballantines (40ml)</i>	15,00zł.
<i>Johny Walker Red (40ml)</i>	15,00zł.
<i>Johny Walker Black (40ml)</i>	22,00zł.
<i>Chivas Regal (40ml)</i>	22,00zł.
<i>Jack Daniels (40ml)</i>	22,00zł.



Gin:

<i>Gordons (40ml)</i>	15,00zł.
-----------------------	----------



Tequila:

<i>Sierra Silver (40ml)</i>	16,00zł.
<i>Sierra Gold (40ml)</i>	16,00zł.



Cognac & Brandy:

<i>Hennessy XO (20ml)</i>	44,00zł.
<i>Remmy Martin VSOP (20ml)</i>	20,00zł.
<i>Metaxa ***** (40ml)</i>	22,00zł.



Whisky i Bourbony:

<i>Ballantines (40ml)</i>	15,00zł.
<i>Johny Walker Red (40ml)</i>	15,00zł.
<i>Johny Walker Black (40ml)</i>	22,00zł.
<i>Chivas Regal (40ml)</i>	22,00zł.
<i>Jack Daniels (40ml)</i>	22,00zł.



Gin:

<i>Gordons (40ml)</i>	15,00zł.
-----------------------	----------



Tequila:

<i>Sierra Silver (40ml)</i>	16,00zł.
<i>Sierra Gold (40ml)</i>	16,00zł.



Koniak i Brandy:

<i>Henessy XO (20ml)</i>	44,00zł.
<i>Remmy Martin VSOP (20ml)</i>	20,00zł.
<i>Metaxa ***** (40ml)</i>	22,00zł.



Vodka:

	<u>A Bottle:</u>	<u>40ml:</u>
Absolut (0,5l)	120,00zł.	11,00zł.
Absolut (0,7l)	180,00zł.	11,00zł.
Belvedere (0,7l)	310,00zł.	19,00zł.
Chopin (0,7l)	210,00zł.	14,00zł.
Finlandia (0,5l)	120,00zł.	11,00zł.
Finlandia (0,7l)	180,00zł.	11,00zł.
Honey Vodka (0,5l)	140,00zł.	12,00zł.
Soplica precious (0,5l)	80,00zł.	7,00zł.
Soplica precious (0,7l)	110,00zł.	7,00zł.
Soplica Old Polish (0,7l)	210,00zł.	14,00zł.
Soplica cherry (0,5l)	80,00zł.	7,00zł.
Grey vodka (0,5l)	180,00zł.	15,00zł.
<i>Polish flavored vodka, roasted, on the basis of domestic fruits with light grey color & a characteristic sour taste.</i>		
Plum vodka (0,7l)	240,00zł.	15,00zł.
<i>High percentage (70%), dry alcoholic beverage. Created from specially selected plums. Usually it is consumed in pure form but like any strong alcoholic drink can be added to tea in a ratio of 1:4.</i>		
Wyborowa (0,5l)	80,00zł.	7,00zł.
Wyborowa (0,7l)	110,00zł.	7,00zł.
Gold Bitter (0,5l)	80,00zł.	7,00zł.
Bison Vodka (0,7l)	110,00zł.	7,00zł.
<i>Otherwise known as "Bison Grass Vodka". Flavored vodka distilled on the basis of rye. In the XVIII century it became one of the favorite drinks of the Polish nobility.</i>		
Żytnia (0,5l)	60,00zł.	6,00zł.



Wódeczka:

	<u>Butelka:</u>	<u>40ml:</u>
<i>Absolut (0,5l)</i>	120,00zł.	11,00zł.
<i>Absolut (0,7l)</i>	180,00zł.	11,00zł.
<i>Belvedere (0,7l)</i>	310,00zł.	19,00zł.
<i>Chopin (0,7l)</i>	210,00zł.	14,00zł.
<i>Finlandia (0,5l)</i>	120,00zł.	11,00zł.
<i>Finlandia (0,7l)</i>	180,00zł.	11,00zł.
<i>Miodula (0,5l)</i>	140,00zł.	12,00zł.
<i>Soplica szlachtetna (0,5l)</i>	80,00zł.	7,00zł.
<i>Soplica szlachtetna (0,7l)</i>	110,00zł.	7,00zł.
<i>Soplica staropolska (0,7l)</i>	210,00zł.	14,00zł.
<i>Soplica wiśniowa (0,5l)</i>	80,00zł.	7,00zł.
<i>Siwucha (0,5l)</i>	180,00zł.	15,00zł.
<i>Aromatyzowana polska wódka, palona, na bazie owoców krajowych, o jasnej, szarej barwie i charakterystycznym, cierpkim smaku. Jest to jeden z najstarszych gatunków wódek.</i>		
<i>Śliwowica (0,7l)</i>	240,00zł.	15,00zł.
<i>Wysokoprocentowy (70%), wytrawny napój alkoholowy. Produkowana ze specjalnie dobranych śliwek węgierek. Zazwyczaj śliwowica jest spożywana w postaci czystej, ale jak każdy silny napój alkoholowy może być dodatkiem do herbaty, np. w stosunku 1:4.</i>		
<i>Wyborowa (0,5l)</i>	80,00zł.	7,00zł.
<i>Wyborowa (0,7l)</i>	110,00zł.	7,00zł.
<i>Złota Gorzka (0,5l)</i>	80,00zł.	7,00zł.
<i>Żubrówka (0,7l)</i>	110,00zł.	7,00zł.
<i>Wódka smakowa, destylowana, na bazie żyta. W XVIII wieku stała się jednym z ulubionych napojów polskiej szlachty.</i>		
<i>Żytnia (0,5l)</i>	60,00zł.	6,00zł.