

## Przystawki (appetizers):

- Ogór ze smalcem domowym – 2 kromki. 7,-  
(Pickled cucumber with Home made lard)
- Ser panierowany z żurawiną – 100g 8,-  
(Coated cheese with cranberry)
- Śledzik po cygańsku – 100g 8,-  
(Gypsy Herrings)

## Zupy (soups):

- Rosół drobiowy z makaronem/ryżem – 250 ml 7,-  
(Chicken soup with pasta/rice)
- Zupa pomidorowa z makaronem/ryżem – 250 ml 7,5-  
(Tomato soup with pasta/rice)
- Zalewajka Świętokrzyska z jajem i kiełbaską – 250 ml 8,5-  
(Traditional local soup like sour flour-based soup)
- Zupa dnia – 250 ml 6/8,-  
(Soup of the day)

## Potrawy Mięsne (main meat dishes):

- Kotlet schabowy panierowany – 150g 12,-  
(Breaded pork chop)
- Przysmak Czarta – 150g 13,-  
(Schab duszony z dressingiem paprykowym na ostro)  
(Devil delights – braised pork in spicy paprika dressing)
- Filet drobiowy w cieście naleśnikowym – 150g 12,-  
(Chicken breast in pancake batter)
- Przysmak Chatki – 150g 12,-  
(Filet z piersi kurczaka w dressingu z marynowanej papryki)  
(Cottage delights – chicken breast in pickled paprika dressing)

- Placek po Janicku XXL – 700g 23,-  
(Placek ziemniaczany w sosie gulaszowym)  
 (Big potato cake with goulash sauce)
- Golonka w piwie z frytkami oraz dodatkami - 350g 25,-  
(Knuckle in Beer with french fries, mustard and ketchup)
- Wątróbka drobiowa z cebulką z ziemniakami  
 z wody i zestawem surówek – 200g 15,-  
(Fried chicken liver with onion and boiled potatoes)
- Pierogi z mięsem i okrasą – 6szt. – 240g 15,-  
(Dumplings with meat and fat)
- Kopytka z sosem gulaszowym/okrasą – 150g 12,-  
(Potato dumplings with goulash sauce/fat)

## **Dodatki (additions):**

- Ziemniaki z wody – 150g 3,5-  
(Boiled potatoes)
- Ziemniaki zasmażane – 150g 5,5-  
(Fried potatoes)
- Frytki – 150g 5,-  
(French fries)
- Frytki grubo ciosane – 200g 6,5-  
(Steak fries)
- Kasza gryczana – 150g 4,-  
(Buckwheat)
- Kluski śląskie – 4szt. – 100g 4,-  
(Silesian noodles)
- Zestaw surówek – 100g 4,5-  
(Mix of Salads)
- Kompot domowy z rabarbarem – 250ml 3,5-  
(Compote)

## Potrawy jarskie (Vegetarian dishes):

- Naleśniki z serem/dżemem – 2szt. – 250g 10,-  
(Pancakes with cottage cheese/jam)
- Dressing do naleśników: bita śmietana, polewa czekoladowa, owoce. 2,-  
(Dressing for pancakes: whipped cream, chocolate glaze, fruits)
- Pierogi z kapustą i grzybami – 6szt. – 240g 15,-  
(Dumplings with mushrooms)
- Grycoki - Pierogi z kaszą gryczaną – 6szt. – 240g 13,-  
(Traditional local dumplings with buckwheat)
- Bliny ziemniaczane z cukrem/śmietaną -3 szt. – 180g 8,-  
(Potato cakes with sugar/sour cream)

## Pierogi ręcznie lepione (home made dumplings):

- Pierogi ruskie – 6szt. – 240g 12,-  
(Russian dumplings with cheese and potato)
- Grycoki - Pierogi z kaszą gryczaną – 6szt. - 240g 13,-  
(Traditional local dumplings with buckwheat)
- Pierogi z kapustą i grzybami – 6szt. – 240g 15,-  
(Dumplings with mushrooms)
- Pierogi z mięsem i okrasą – 6szt. – 240g 15,-  
(Dumplings with meat and fat)

## Desery (desserts):

- Ciasto domowe – 125g 7,-  
(Home-made cake)
- Pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami – 150g 8,-  
(Ice cream with whipped cream and fruits)
- Bitą śmietana z owocami/bakaliami – 100g 5,-  
(Whipped cream with fruits/delicacies)
- Budyń czekoladowy/śmietankowy – 200ml 6,-  
(Chocolate pudding, creamy pudding)

## Dania Śniadaniowe (breakfast dishes):

- Jajko sadzone na szynce – 2szt. 6,-  
(fried egg on ham)
- Jajecznica na maśle – 2 szt. 6,-  
(Scrambled eggs on butter)
- Jajecznica szefa kuchni (z cebulką i kiełbasą) – 2szt. 8,-  
(Scrambled eggs with onion and sausage)
- Kiełbasa wiejska na gorąco – 120g 8,-  
(Boiled local sausage)
- Naleśniki z serem/dżemem – 2szt. – 250g 10,-  
(Pancakes with cottage cheese/jam)
- Tosty z szynką/serem – 2szt. 6,-  
(Toast with ham/cheese)
- Zestaw śniadaniowy 14,-  
(Zimna płyta: wędlina, ser, dżem, pomidor, ogórek, masło, chleb, kawa lub herbata)  
(Breakfast set: sliced ham, sliced cheese, jam, sliced tomato, sliced cucumber, butter, sliced bread, coffee or tea)

<<<Istnieje możliwość przygotowania potraw bezglutenowych>>> <<<Hasło do WiFi: smacznego>>>  
<<<Wykaz alergenów w potrawach na końcu zestawienia>>>

## Napoje gorące (hot drinks):

- Kawa rozpuszczalna/parzona – 200ml 5,-  
(Instant coffe)
- Kawa z ekspresu – 200ml 6,-  
(Filter coffe)
- Herbata – czarna, zielona, owocowa – 200ml 3,5-  
(Tea – Black, green, fruits flavour)
- Czekolada na gorąco – 200ml 5,-  
(Hot chocolate)

## Napoje zimne (cold drinks):

- Coca-cola, Cola zero – 500ml 4,5-
- Sprite – 500ml 4,5-
- Fanta – 500ml 4,5-
- Nestea – 500ml 4,5-
- Woda mineralna – gazowana/niegazowana – 500ml 2,5-  
(Mineral water)
- Kubuś Play – 400ml 3,-
- Energy Drink – 250ml 4,-
- Sok owocowy – pomarańcza/jabłko – 200ml 4,-  
(fruit juice – orange/apple)
- Cappy – jabłko, multiwitamina, pomarańcza – 330ml 4,5-

## Piwo (beers):

- Piwo butelkowe – 500ml 5,0-  
(Bottled beer - Żywiec, Warka Strong, Warka pils, Perła export, Perła pils, Perła niepasteryzowana, Namysłów Pils)
- Piwo butelkowe regionalne:  
Browar Sandomierz - 500ml 10,-  
(Bottled local beer – Brewery Sandomierz)
- Piwo grzane z przyprawami korzennymi i pomarańczą – 500ml 7,5-  
(Mulled beer with spices and orange)
- Piwo bezalkoholowe – 330ml 4,-  
(Non-alkoholic beer)
- Piwo bezalkoholowe – 500ml 6,-  
(Non-alkoholic beer)
- Sok do piwa - 50ml 1,-  
(Juice for beer)

## Inne (others):

- Opakowania do dań na wynos: 1,-  
(Takeaway packaging)