



Przystawki / Starters

Pieczony camembert na sałatach z dresingiem malinowo-balsamicznym (120g)	18zł
Baked camembert with mixed salad with raspberry balsamic dressing	
Roladki z grillowanej cukinii z serkiem ricotta i wędzonym łososiem z kremem balsamicznym (120g)	20zł
Grilled zucchini rolls with ricotta cheese and smoked salmon with balsamic cream	
Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi prawdziwkami (120g)	32zł
Beef tatar served with marinated boletus mushrooms	
Krewetki tygrysie flambirowane w koniaku z masłem czosnkowym (140g)	36zł
Tiger shrimps flamboiled in cognac with garlic butter	

Zupy / Soups

Krem z zielonego groszku z miętą (220ml)	12zł
Creamed Peas with mint	
Żurek na wędzonce i borowikach podany z twarogiem (220ml)	12zł
Sour soup on smoked bacon and boletus served with cottage cheese	
Chłodnik z sezonowych warzyw (220ml)	12zł
Cold soup with seasonal vegetables	

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



Dania główne / Main courses

Dania mięsne / Meat dish

Pieczony kurczak supreme z młodą marchewką,
kaszą kuskus z młodym szpinakiem i oliwą tymiankową
(350g) 29zł

Roasted supreme chicken with young carrots
and kuskus with spinach baby and thyme oil

Filet z kaczki sous vide 38zł
podany z ziemniaczanymi gnocchi,
sosem demi glace i mussem z młodej czerwonej kapusty
(380g)

Sous vide duck fillet served with gnocchi,
demi glace sauce and young red cabbage mousse

Tradycyjny kotlet schabowy z kością, 27zł
podany na kapuście zasmażanej z młodymi ziemniakami
(400g)

Traditional breaded porkchop with bone,
browned cabbage and young potatoes

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej 67zł
podany na sałacie z rukoli i szpinaku
z sosem musztardowo miodowym i pieczonymi ziemniakami
(400g)

Steak of cured beef tenderloin served on a salad
of rocket and spinach with mustard
and honey sauce and baked potatoes

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



Dania główne / Main courses

Dania rybne / Fish dishes

Polędwica z dorsza podana z salsą z pomidorów
na spaghetti z cukinii 32zł

(350g)

Cod loin served with with tomato salsa
on zucchini spaghetti

Pieczony filet z sandacza 38zł

podany na groszku cukrowym z puree z kalafiora
z oliwą cytrynową

(350g)

Zander fillet served with sugar peas,
cauliflower puree and lemon oil

Dania główne / Main courses

Dania mięsne / Meat dish

Burger wołowy w bułce pszennej z sałatami, 26zł
pomidorem, cebulką czerwoną i ogórkiem

podany z dipami i frytami belgijskimi

(350g)

Beef burger in a wheat roll with mixed salad, tomato,
red onion, and cucumber, served with dips and Belgian fries

Placki ziemniaczane / z cukinii 27zł

z gulaszem wieprzowym, kwaśną śmietaną

i zestawem surówek

(350g)

Potato / zucchini pancakes served with pork goulash, sour cream
and selection of salads

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard




Sałatki / Salads

- Sałatka z arbuza 22zł
(280g)
Arbuz, rukola, szynka parmeńska, orzeszki piniowe,
ser feta, czerwona cebula, sos balsamiczny
- Watermelon salad
Watermelon, arugula, parma ham, feta cheese,
red onion, pine nuts, balsamico sauce
- Sałatka Cezar 22zł
(300g)
Grillowana pierś z kurczaka podana na sałacie rzymskiej
z dresingiem anchois, pomidorkami koktajlowymi,
grzankami i parmezanem
Caesar Salad
Grilled chicken breast served on lettuce with anchovy
dressing, cherry tomatoes, croutons and Parmesan cheese
- Sałatka z selerem naciowym 20zł
(280g)
Seler naciowy, bukiet sałat, orzechy włoskie,
jabłko, marchewka, sos musztardowo miodowy
Salad with celery
Celery, lettuces, walnuts, apple, carrot, honey mustard sauce

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



Pierogi i makarony / Stuffed dumplings and pasta

Pierogi ruskie 12zł
z masłem/z masłem i kwaśną śmietaną/
ze skwarkami - do wyboru
(250g)

Russian dumplings with butter/ with butter and
sour cream/ with cracklings - optional

Pierogi z pieczoną kaczką 18zł
z masłem/ze skwarkami - do wyboru
(250g)

Dumplings with roasted duck
with butter/ with cracklings - optional

Pierogi z sezonowymi owocami i słodką śmietaną 14zł
(250g)

Dumplings with seasonal fruits and sweet cream

Spaghetti aglio olio z czosnkiem i ostrą papryczką 18zł
(250g)

Spaghetti aglio olio with garlic and hot pepper

Tagliatelle z krewetkami, cukinią i marchewką 22zł
w sosie winno maślanym
(300g)

Tagliatelle with shrimps, zucchini and carrot
in butter wine sauce

Makaron soba z polędwicą wołową, 24zł
czerwoną papryką i zielonym groszkiem
(300g)

Soba noodles with beef sirloin,
red paprika and green peas

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



Menu dla dzieci / Children's menu

Zupa pomidorowa z grzankami (220ml) Tomato soup with croutons	8zł
Rosół drobiowy z makaronem (220ml) Chicken broth with noodles	10zł
Stripsy z kurczaka / paluszki rybne z frytkami i surówka z marchewki (160g) Chicken strips / fish fingers with French fries and carrot salad	14zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną (200g) Potato pancakes served with sour cream	12zł
Racuchy z jabłkami (200g) Pancakes with apples	12zł

Desery / Desserts

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych (160g) Hot apple pie with vanilla ice cream	10zł
Brownie z sorbetem limonkowym (120g) Brownie with lime sorbet	12zł
Mini pavlova z sezonowymi owocami (120g) Mini pavlova with seasonal fruits	12zł
Tiramisu jagodowe (120g) Blueberry tiramisu	12zł