



**DZIECIĘCE  
W NIEDZIELĘ  
DZIECI JEDZĄ ZA GROSZ!**

Przy zamówieniu dania głównego  
przez przynajmniej jedną osobę dorosłą

**ZUPA**

Rosół z makaronem 7 zł  
Pomidorowa 7 zł

**DANIE**

Porcja frytek 7 zł  
Panierowane fileciki z kurczaka  
z frytkami 12 zł  
Makaron spaghetti  
z kurczakiem 12 zł



Organizujemy imprezy okolicznościowe,  
konferencje, warsztaty, spotkania biznesowe

Dysponujemy przestronnymi wnętrzami,  
które pomieszczą nawet do stu osób

Posiadamy szeroki wybór win  
z rozmaitych zakątków świata  
zapytaj kelnera o specjalną kartę win

A także 20 rodzajów piw rzemieślniczych  
z browarów regionalnych i krajowych,  
których asortyment cały czas uaktualniamy



W piątki i soboty wieczorem zapraszamy  
do naszego Cocktail Baru na poziomie -1

RESTO BAR

# G20 English MENU

No. NAME DESCRIPTION PRICE

## STARTERS AND SALADS

1	<b>Beef tartar</b>	Tartar / classical additions / egg yolk horseradish emulsion / shallot / bread	27,00 pln
2	<b>Liver</b>	Poultry liver / liver parafait / Challah raspberry gel / onion	15,00 pln
3	<b>Salmon</b>	Smoked salmon / dill / green bean sour cream	22,00 pln
4	<b>Salad with beef</b>	Fresh salad leaves / chicken cherry tomatoes / bacon / crountons walnuts / anchovy sauce	24,00 pln
5	<b>Vegetarian salad</b>	Fresh salad leaves / rocket seasonal fruit regional cheese / pini nuts honey with mustard seeds	21,00 pln

## BOARDS

6	<b>Cheese Board</b>	Board of regional cheeses from Lubelszczyzna cherry chutney / fresh fruits breadstuff from our bakery	27,00 pln
7	<b>G20 Board</b>	Fried chicken wings ribs on fire / chips meat shashlik / pickles sauces: BBQ / mayo with chives breadstuff from our bakery -2/3 people-	45,00 pln
8	<b>Marine Board</b>	Crispy calamari in beer dough shrimps in royal sauce fish and seafood stew with pelatti sauce fresh mussels in wine and parsley sauce fish croquettes grilled octopus tentacle pepper sauce and citrus mayonnaise toasts from our bakery -2/3 people-	69,00 pln

## SOUPS

9	<b>Pumpkin soup</b>	Pumpkin soup / confit duck leg / sunflower sweet pumpkin / pumpkin seeds	13,00 pln
10	<b>Corn soup</b>	Corn soup / vegetable ratatouille halloumi cheese / coriander	11,00 pln

## MAIN COURSES

11	<b>Black tagliatelle with shrimps</b>	Homemade black tagliatelle shrimps / cherry tomatoes coriander / nuts / chilli Parmesan / arugula	27,00 pln
12	<b>Vegetarian potato dumplings</b>	Homemade potato dumplings mushroom mousse / boletus Parmesan / arugula	21,00 pln
13	<b>Burger</b>	Beef burger / red onion / cheddar rapunzel / lettuce / bacon mayo with chives	27,00 pln
14	<b>Chicken</b>	Chicken breast with bone potato / carrot / cauliflower carrot puree / chicken sauce kale chips	27,00 pln
15	<b>Pork</b>	Pork chop / buckwheat groats apple mousse / beetroof mousse bacon chips Bison grass sauce	28,00 pln
16	<b>Duck</b>	Duck breast / polish laid noodles apple / apple puree / plum sauce	34,00 pln
17	<b>Cod</b>	Cod sirloin / pea puree sugar pea / risotto lemon sauce	34,00 pln
18	<b>Trout</b>	Trout / millet / citrus fennel salad	28,00 pln

## DESSERTS

19	<b>Raspberry and chocolate tart</b>	Raspberry and chocolate tart chilli / raspberry gel / meringue	11,00 pln
20	<b>Mascarpone mousse</b>	Mascarpone mousse / orange gel orange jelly / honeycomb / crumble salt carmel ice cream	13,00 pln