

DESERY

- desserts -

Racuszki serowe z sosem waniliowym 15 PLN
Cheese pancakes with vanilla sauce

Tradycyjna szarlotka 15 PLN
Traditional apple pie

Sernik z białą czekoladą 15 PLN
Cheesecake with white chocolate

NAPOJE

- beverages -

ZIMNE NAPOJE / COLD BEVERAGES

WODA / WATER 5 PLN
Gazowana/Niegazowana 0.33L
Still/sparkling water

SOKI / JUICES. 7 PLN
Pomarańcza/Grejpfrut/Jabłko/Czarna Porzeczka 0.2L
Orange/grapefruit/apple/blackcurrant juice

PEPSI/PEPSI MAX/PEPSI LIGHT 7 PLN
/7UP/MIRINDA 0.2L

LIPTON ICE TEA 7 PLN
Brzoskwinia/Cytryna/Zielona Herbata 0.2L
Peach/Lemon/Green Tea

SCHWEPES TONIC/SCHWEPES 7 PLN
BITTER LEMON 0.2L

GORĄCE NAPOJE / HOT BEVERAGES

WYBÓR HERBAT / CHOICE OF TEA 9 PLN

KAWA / COFFEE 8 PLN
Americano Czarna/Biała
Black/white americano coffee
ESPRESSO 7 PLN
CAPPUCCINO 8 PLN
LATTE 12 PLN

DRINKI

- drinks -

TEQUILA SUNRISE 20 PLN
MOHITO 20 PLN
MARGARITA 20 PLN
CAIPIRINHA 20 PLN
BLUE LAGOON 20 PLN
WHITE RUSSIAN 20 PLN
KAMIKAZE 20 PLN

ALKOHOLE

- alcohols -

PIWO LANE / DRAFT BEER
Tyskie Gronie 0.3L 9 PLN
Tyskie Gronie 0.5L 12 PLN

PIWA BUTELKOWE / BEER BOTTLED 0.5L
Żywiec 12 PLN
Heineken 14 PLN
Budweiser 14 PLN
Pilsner Urquell 14 PLN
Kormoran Jasny 12 PLN
Kozel Ciemny 12 PLN
Paulaner 14 PLN
Lech free 7 PLN

WÓDKA / VODKA (4CL)
Wódka Smakowa 8 PLN
Żubrówka Biała 8 PLN
Żubrówka 8 PLN
Finlandia 10 PLN
Finlandia Żurawinowa 10 PLN

RUM / RUM (4CL)
Bacardi 14 PLN
Malibu 14 PLN

GIN / GIN (4CL)
Gin Lubuski 11 PLN

TEQUILA / TEQUILA (4CL)
Sierra Silver 14 PLN

KONIAK / COGNAC (4CL)
Hennessy Fine 24 PLN

WHISKY / BURBON (4CL)
Ballantine's 14 PLN
Johnnie Walker Red Label 14 PLN
Johnnie Walker Black Label 18 PLN
Jack Daniel's 20 PLN
Jim Beam 16 PLN

LIKIERY / LIQUEUR (4CL)
Blue Bols 10 PLN
Bols Triple Sec 14 PLN
Baileys 13 PLN
Jegermeister 14 PLN
Kahlua 14 PLN

MENU



Restauracja Poleczka

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

- chef's specialty -

Cienko krojony ozór wołowy z sałatką
z piklowanego ogórka i cebulki szalotki 25 PLN
Thinly sliced beef tongue with a salad
with pickled cucumber and shallots

Barszcz słowiański z czerwoną fasolą. 16 PLN
Slavic borsch with red beans 🌿


Pierogi z gęsią z sosem jabłkowo-żurawinowym . . 26 PLN
Dumplings with goose meat filling with apple
and cranberry sauce


Racuszki serowe z sosem waniliowym 15 PLN
Cheese pancakes with vanilla sauce 🌿

SAŁATY / PRZYSTAWKI

- salads / appetizers -

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorami, serem Bursztyn i grzankami ziołowymi 22 PLN
Salad with grilled chicken, tomatoes, Bursztyn (Amber) cheese and herb croutons

Sałatka Szopska z serem korycińskim 21 PLN
Szopska salad with Korycin cheese 

Śledź bałtycki w aromacie majeranku z sałatką ziemniaczaną z oliwą rzepakową 19 PLN
Baltic herring in marjoram aroma with potato salad with rapeseed oil 

Tradycyjny tatar wołowy z musztardą gorczycową i piklowanymi warzywami 32 PLN
Traditional beef tartar with mustard and pickled vegetables

Cienko krojony ozór wołowy z sałatką z piklowanego ogórka i cebulki szalotki 25 PLN
Thinly sliced beef tongue with a salad with pickled cucumber and shallots

Wybór przekąsek do piwa: smażone krążki cebulowe, nuggetsy z kurczaka, warzywa w chrupiącym cieście z sosem pomidorowym i czosnkowym 30 PLN
Selection of beer snacks: fried onion rings, chicken nuggets, vegetables in crispy dough with tomato and garlic sauce

ZUPY

- soups -


Rosół z kury z makaronem domowym 15 PLN
Chicken broth with homemade noodles


Barszcz słowiański z czerwoną fasolą 16 PLN
Slavic borsch with red beans 

Żur podlaski na naturalnym zakwasie z jajkiem . . . 16 PLN
Podlaski sour soup made of natural sourdough served with an egg

DANIA Z RYB

- fish dishes -

Sandacz z patelni z sałatką ze smażonych warzyw z ziemniakami puree z chrzanem 42 PLN
Pan fried pikeperch with a salad of fried vegetables and mashed potatoes with horseradish 

Halibut z fiordów norweskich z pieczonymi ziemniakami i brokułami 42 PLN
Halibut from Norwegian fjords with roasted potatoes and broccoli 

DANIA Z MIĘS

- meat dishes -

Pierś z kaczki z sosem żurawinowym, jabłkiem w miodzie i ziemniakami w majeranku 42 PLN
Duck breast with cranberry sauce, apple in honey and marjoram potatoes

Śląski zraz wołowy z kluskami i burakami z suszoną śliwką 42 PLN
Silesian beef roulade with noodles and beetroots with prune

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczonymi ziemniakami z boczkiem i mizerią . . . 39 PLN
Traditional pork chop with baked potatoes, bacon and a cucumber salad

Oryginalny Burger wołowy z frytkami i sałatką z piklowanych warzyw 29 PLN
Original beef burger with fries and a pickled vegetable salad




Restauracja Poleczka


PIEROGI / MAKARONY

- dumplings / pasta -

Pierogi z gęsią z sosem jabłkowo-żurawinowym . . 26 PLN
Dumplings with goose meat filling with apple and cranberry sauce

Pierogi z jagodami z sosem waniliowym 20 PLN
Dumplings with blueberries with vanilla sauce 

Makaron z sosem bazyliowym, kurczakiem, pomidorami cherry i szpinakiem 29 PLN
Pasta with basil sauce, chicken, cherry tomatoes and spinach

Makaron z sandaczem mazurskim i sosem z podgrzybków 29 PLN
Pasta with Masurian zander and mushroom sauce 

MENU DLA DZIECI

- menu for children -

Rosół z kury z makaronem domowym 15 PLN
Chicken broth with homemade noodles

Zupa pomidorowa z ryżem 15 PLN
Tomato soup with rice

Kotlet drobiowy z serem, frytkami i surówką z marchewki 25 PLN
Chicken cutlet with cheese fries and carrot salad

Pulpeciki z cielęciny z sosem koperkowym, ziemniakami puree i brokułami 28 PLN
Veal meatballs with dill sauce, puree potatoes and broccoli

 Danie wegetariańskie / Vegetarian dish