

Menu

TIMBERLAND

Starters

DOBRY POCZĄTEK

Placuszki z cukinii **29zł**

Zucchini pancakes

Bruschetta z pomidorami **31zł**

Bruschetta with tomatoes

Marynowany łosoś
z francuskim twistem **28zł**

Marinated salmon with french sauce

Carpaccio wołowe **38zł**

Beef carpaccio



LETNIE ORZEŻWIENIE

Aperitif na bazie prosecco

• Wild Berry Spritz **24zł**

letni drink o smaku owoców leśnych

• Aperol Spritz **24zł**

• Prosecco 200ml **29zł**

CIEPŁY POCZĄTEK Hot starters

Krem z cukinii **25zł**

Zucchini cream

Rosół z makaronem **22zł**

Homemade broth with noodles

Krem z pieczonego buraka **22zł**

Beetroot cream

Krem z chrzanu z puree i bekonem **28zł**

Horseradish cream with mashed potatoes and bacon



Homemade
Lemonade

rabarbarowo arbużowa
Watermelon rhubarb lemonade

22zł 330 ml **45zł** litr

SALATKI MAKARONY PIEROGI Salads / Pasta / Dumplings

Mix sałat z melonem, fetą, granatem i dresingiem miodowo musztardowym **37zł**

lub z dodatkiem grillowanego kurczaka **52zł**

Mix of lettuce with melon, feta, pomegranate and honey mustard dressing
or with grilled chicken

Sałatka z burrata, pieczonymi pomidorami, rabarborem i sezonowymi owocami

Salad with burrata, baked tomatoes, rhubarb and seasonal fruit

48zł

Makaron z kurczakiem, szpinakiem, pomidorami i pieczarkami **45zł**

Pasta with chicken, spinach, tomatoes and champignon

Pierogi z kapustą i grzybami 5 sztuk **35zł** Gotowane lub podsmażane

Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms 5 pieces - boiled or fried

Pierogi z owocami leśnymi 5 sztuk **37zł**

Dumplings with forest fruits





*Idealnie smakuje
z kuflem zimnego piwa
Dziedzice*



We recommend with local cold beer

LETNIE GRILLOWANIE

Żeberka Jack Daniel's lub Karkówka po myśliwsku 49zł

Ribs or Neck

z ziemniakami ze skórką, tzazikami i surówką z białej kapusty
with potatoes, tzaziki and white cabbage salad

DANIA GŁÓWNE Main dishes

Gicz cieleca b/k z ziemniakami i młodą kapustą 65zł

Veal shank with potatoes and young cabbage

Stek Black Angus z masłem czosnkowym, jarzynami grillowanymi 87zł

Black Angus steak with garlic butter and grilled vegetables

Rolada wołowa/wieprzowa z kluskami i modrą kapustą 55zł / 45zł

Beef/pork roll with potato dumplings and red cabbage

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami i surówką 55zł

Pork tenderloin in mushroom sauce, with dumplings and salad

Pierś z kaczki z kluskami i buraczkami 57zł

Duck breast with dumplings and beetroots

**De volaille z masłem czosnkowo-pietruszkowym, frytkami
i marchewką z pomarańczą 47zł**

De volaille with garlic and parsley butter, chips and carrots with orange

Schabowy z ziemniakami i mizerią 44zł

Pork chop with potatoes and cucumber with cream

Klasyczny burger wołowy z frytkami 42zł

Classic beef burger with fries

Dorada pieczona na sałatce z konfitowanego ziemniaka 59zł

Sea bream baked with confit potato salad

Łosoś z grilla na mixie sałat z melonem 62zł

Grilled salmon on a mix of lettuce and melon

ROZKOSZNIE I SŁODKO Desserts

Deser lodowy 29zł

Ice cream dessert

Deser firmowy 24zł

Timberland dessert

Suflet czekoladowy z wiśniami 27zł

Hot chocolate cookie with cherries

