

Menu TIMBERLAND

Starters

DOBRY POCZĄTEK

Marynowany łosoś
z francuskim twistem **28zł**

Marinated salmon with french sauce

Bruschetta z pomidorami **31zł**

Bruschetta with tomatoes

Krewetki grillowane
w sosie czosnkowo - ziołowym **39zł**

Grilled shrimps in garlic and herb sauce

LETNIE ORZEŻWIENIE

Aperitif na bazie prosecco

• Wild Berry Spritz **24zł**

letni drink o smaku owoców leśnych

• Aperol Spritz **24zł**

• Lampka prosecco 200ml **29zł**



CIEPŁY POCZĄTEK Hot starters

Krem ze szparagów **28zł**

Cream of asparagus

Rosół z makaronem **22zł**

Homemade broth with noodles

Pikantny krem pomidorowo paprykowy **21zł**

Spicy tomato and paprika cream

Krem z chrzanu z puree i bekonem **25zł**

Horseradish cream with mashed potatoes and bacon



*Homemade
Lemonade*

rabarbarowo arbuzowa
Watermelon rhubarb lemonade

20zł 330 ml **45zł** litr

SAŁATKI MAKARONY PIEROGI Salads / Pasta / Dumplings

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

lub z dodatkiem grillowanego kurczaka **48zł**

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

or with grilled chicken

Lekki makaron z warzywami w delikatnym sosie z oliwy i czosnku **39zł**

Light pasta with vegetables in a sauce of olive oil and garlic

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



Menu TIMBERLAND



DANIA GŁÓWNE Main dishes

Gicz cielęca 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

Połędwiczka 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

Łosoś z grilla na mixie sałat z melonem 62zł

Grilled salmon on a mix of lettuce and melon

Dorada pieczona w czosnku, cytrynie z sałatką z konfitowanego ziemniaka 59zł

Sea bream baked in garlic and lemon with confit potato salad

Karmazyn z risotto na białym winie 49zł

Redfish with risotto on white wine

DESERY Desserts

Black Forest 28zł

Ciasto z czekolady Callebaut z dziką wiśnią Amarena
Chocolate mousse cake with wild cherry

Letnia rozkosz 32zł

Wyjątkowe lody o smaku: polska róża oraz rabarbar z kruszonką migdałową
Ice cream flavors: Polish rose and rhubarb with almond crumble

Deser lodowy 28zł

Ice cream dessert

Witaminka 26zł



Mix sezonowych owoców
Fruit plate

Deser firmowy 23zł

Timberland dessert

