

Menu

TIMBERLAND

Starters

DOBRY POCZĄTEK

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

Grilled shrimps in garlic and herb sauce

Carpaccio wołowe **35zł**

Beef carpaccio

Marynowany losoś z francuskim twistem **28zł**

Salmon with french twist



Aperitif na bazie prosecco

• Wild Berry Spritz **26zł**

o smaku owoców leśnych

• Aperol Spritz **24zł**

• Lampka prosecco 200ml **29zł**

CIEPŁY POCZĄTEK Soups

Krem z brokuł z migdałami **26zł**

Broccoli cream with almonds



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

Horseradish cream with mashed potatoes and bacon

Biały żurek z kielbasą i jajkiem **28zł**

Żurek – Polish sour rye soup with sausage and egg

Rosół z makaronem **22zł**

Homemade broth with noodles



Homemade
Lemonade

Lemoniada

rabarbarowo arbuzowa

Watermelon rhubarb lemonade

22zł

45zł litr

MAKARONY SAŁATKI PIEROGI Pasta / Salads / Dumplings

Tagiatelle z kurczakiem lub krewetkami, szpinakiem, pomidorami i pieczarkami

Tagiatelle with chicken or shrimp, spinach, tomatoes and champignon

45zł / 55zł

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

Chinkali - gruzińskie pierożki wypełnione farszem mięsnym i bulionem 3 szt. **29zł**

Georgian dumplings filled with minced meat and broth, 3 pieces



DANIA GŁÓWNE Main dishes

Stek Black Angus z masłem czosnkowym i grillowanymi warzywami 92zł
Black Angus steak with garlic butter and grilled vegetables

Rumsztyk z cebulką, ziemniakami i mizerią 75zł
Rump steak with onion, potatoes and cucumber salad

Kotlet z kością sauté z ziemniakiem, tzazikami i surówką z kiszzonej kapusty 48zł
Sautéed bone-in pork chop with potato, tzatziki, and sauerkraut slaw

Gulasz z dziczyzny (sarna i jelen) z kaszą lub ziemniakami i buraczkami 75zł
Venison stew (roe deer and red deer) with groats or potatoes and beets

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z risotto i karmelizowaną marchewką 57zł
Pork tenderloin in mushroom sauce with risotto and caramelized carrots

Pierś z kaczki z kluskami i buraczkami 59zł
Duck breast with dumplings and beetroots

Śląski klasyk rolada wołowa/wieprzowa z kluskami i modrą kapustą 55zł / 50zł
Beef/pork roll with potato dumplings and red cabbage

De volaille z masłem czosnkowo-pietruszkowym, frytkami i marchewką 47zł
De volaille with garlic and parsley butter, chips and carrots

Pierś z kurczaka z młodymi ziemniakami i sałatą ze śmietaną i rzodkiewką 47zł
Chicken breast with potatoes and salad with cream and radishes

Żeberka Jack Daniels z ziemniakami ze skórką, tzazikami i surówką z białej kapusty 55zł
Ribs Jack Daniels with potatoes, tzatziki and white cabbage salad

Łosoś z puree ziemniaczanym i marchewką z pomarańczą 58zł
Salmon with mashed potatoes and carrot-orange

Halibut na szpinaku z kremowym risotto 62zł
Halibut on spinach with creamy risotto

DESERY Desserts

Beza z kremem mango 29zł
Meringue with mango cream

Lody rzemieślnicze 29zł
Ice cream dessert.

Suflet czekoladowy z wiśniami 27zł
Hot chocolate cookie with cherries

Deser firmowy 25zł
Timberland dessert

