

Szlacheckie dworu frykasy

(Zestawy obiadowe/Main courses)

Gyros turecką szablą usiekany (550g) 29 zł

Mięso drobiowe, frytki, surówka z kapusty pekińskiej,
sos czosnkowy, ketchup

Poultry, French fries, Chinese cabbage salad, garlic sauce, ketchup

Indyk z grilla w sosie paprykowym (550g) 42 zł

Filet z indyka, marynowany w ziołach, z rusztu, podany w sosie
śmietanowo-paprykowym, ziemniaki opiekane, mizeria z ogórków

Turkey fillet marinated in roasted herbs, served with
creamy pepper sauce, grilled potatoes, fresh cucumber salad

Kurczak po szlachecku ze szpinakiem i fetą (550g) 43 zł

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i fetą w sosie śmietanowo-
szpinakowym, ryż, sałata w sosie ogrodowym

Chicken fillet stuffed with spinach and feta cheese in a creamy spinach
sauce with rice and lettuce in garden sauce

Dworski Kapłon leśnym grzybem przyodziały (500g) 44 zł

Filet z kurczaka faszerowany kurkami w sosie kurkowym z ziemniakami
z wody i zestawem surówek

Chicken fillet stuffed with chanterelle mushrooms in a mushroom
sauce with boiled potatoes and a set of vegetable salad

**Szlachetne mięsiwo w śmietanie i karmelu zaduszone, 45 zł
dodatkami obłożone (350g)**

Poładwiczki z jabłkami w sosie karmelowo-śmietanowym,
makaron fettuccine i sałata w kremie balsamicznym

Little sirloin steaks with apples in creamy caramel sauce, fettucine pasta
and lettuce in balsmy sauce

Sola po magnacku (450g) 43 zł

Sola gotowana na parze z sosem koperkowym, ryżem i marchewką z wody

Steamed sole fillet with dill sauce served with rice and boiled carrot

* Karta z alergenami i składnikami potraw dostępna na życzenie
A card with allergens and food ingredients is available on request

Przy zmianie w zestawach doliczona zostanie opłata w wysokości 1,5 zł
When changing the sets it will be charged in the amount of 1,5zł



Poranna Strawa (Śniadania/Breakfasts)

Jaja świeżo kurom podebrane, masłem kraszone (3 eggs) 15 zł
Jajecznicą z trzech jaj, na maśle/Three scrambled eggs with butter**

Bekon staropolski, jajem przełożony (3 eggs) 16 zł
Jajecznicą z trzech jaj, na bekonie/Three scrambled eggs with becon**

Jaja świeżo kurom podebrane, szynką z wieprza oprószone (3 eggs) 16 zł
Jajecznicą z trzech jaj, na szynce/Three scrambled eggs with ham**

**Podane z pieczywem i masłem czosnkowy*

**With baking and garlic butter*

Przekąski Szlachcica (Na zimno/Starters)

Śledź po szlachecku (180g) 19 zł
Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
Traditional herring in oil with onion

Śledź pod pierzynką z pora (200g) 21 zł
Śledź z porem i jajkiem w sosie śmietanowo - majonezowym
Herring with leek and egg in creamy mayonnaise sauce

Mięsivo w ogórkowym kontuszu (250g) 36 zł
Tradycyjny tatar z ogórkiem, pieczarką, cebulką i musztardą
Traditional steak tartar with cucumber, champignon, onion and mustard

Wół spod hebla wyjęty (150g) 36 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem, kaparami, pieczarką, podane na ruccoli/Beef sirloin carpaccio with parmesan cheese, capers, champignons and ruccola

Ryba truflą zdobiona (120g) 36 zł
Carpaccio z łososia wędzonego z czarną truflą, parmezanem i suszonymi pomidorkami/Smoked salmon carpaccio with a black truffle, parmesan cheese and dried tomatoes



Przekąski Szlacheckie (Na gorąco/Hot starters)

Ser na szabli uwędzon (200g) 26 zł

Krążki sera wędzonego w panierce, podane z dwoma rodzajami dipów/Smoked cheese rings coated in breadcrumbs, served with two kinds of dips

Prażony ser po magnacku (200g) 27 zł

Krążki sera gouda z szynką i salami w panierce, podane z dwoma rodzajami dipów/Gouda cheese rings with ham and salami coated in breadcrumbs, two kinds of dips

Smażony grzyb, czosnkiem pastowany (230g) 35 zł

Smażony bocznik z ziołową pastą, pestkami słonecznika i sosem czosnkowym/Fried mushroom with herbal paste, sunflower seeds and garlic sauce

Szlacheckie delicje w aromacie czosnkowym (150g) 44 zł

*Krewetki Black Tiger smażone na oliwie z oliwek, z grillowaną cukinią w asyście świeżych ziół i czosnku
Black Tiger shrimbs fried in olive oil with grilled courgette accompanied by fresh herbs*

Delicje szlacheckie w winiaku moczony (150g) 45 zł

*Krewetki Black Tiger smażone na oliwie z oliwek z wiśniami w sherry
Black Tiger shrimbs fried in olive oil with cherries in sherry*



Dworskie polewki (Zupy/Soups)

- Rosolnik po staropolsku (250ml) 14 zł*
Rosół z makaronem, marchewką i koperkiem/Chicken broth with pasta
- Polewką z wołu (250ml)* 18 zł*
Flakę wołową, przyprawianą po naszymu/Beef tripe seasoned according to our taste
- Żur staropolski (250ml)* 18 zł*
Żurek z jajkiem i kiełbasą/Polish leaven soup with egg and sausage
- Zupa leśna (250ml)* 20 zł*
Zupa grzybowa z podgrzybką, borowiką i pieczarką
Mushroom soup made from edible mushroom, boletus and other Polish mushrooms
- *Podane z pieczywem i masłem czosnkowym*
**With baking and garlic butter*
- Pieczywo z masełkiem czosnkowym (150g)/Baking and garlic butter 3,5 zł*

Uczta wielmoży (Sałatki oraz potrawy jako dania główne) */Salads and dishes as main courses/*

- Sałatka od Greków zdobyta (550g) (Sałatka mała/Small salad 27 zł) (350g) 29 zł*
Sałata mieszana, feta, świeża papryka, ogórek, oliwki i sos winegret
Mixed leaves salad with feta cheese, fresh pepper, cucumber, olives and vinaigrette sauce
- Sałatka z Włoch dostarczona (500g) 30 zł*
Makaron penne (podawany na ciepło), pomidor, brokuł, tuńczyk, szczypiorek, sos z tuńczyka i anchois
Penne pasta, tomato, broccoli, tuna, chives with tuna sauce and anchovies
- Sałatka na bogato zrobiona (650g) (Sałatka mała/Small salad 30 zł) (400g) 32 zł*
Sałata mieszana, pierś kurczaka w wiórkach kokosowych, ogórek świeży, papryka i krem balsamiczny / Mixed leaves salad, chicken breast in coconut flakes, fresh cucumber, pepper and balsamic cream



Sałatką na węglach żarzona (550g) (Sałatka mała/Small salad 32 zł) (350g) 34 zł
Sałata lodowa, kurczak z grilla (na ciepło), boczek, grzanki, parmezan,
sos czosnkowy/Iceberg lettuce, grilled chicken, bacon, toasts, parmesan cheese, garlic sauce

Sałatką Firlejowe Sioło (550g) (Sałatka mała/Small salad 32 zł) (350g) 35 zł
Sałata mieszana, polędwiczki wieprzowe (na ciepło), pomidor, pieczarki,
prażone ziarna słonecznika i dyni, sos pieprzowy/Mixed leaves salad,
little pork sirloin steaks, tomato, champignons, roasted sunflower and pumpkin seeds

Wstążki jajeczne w gniazda ułożone z prawdziwką (400g) 34 zł
Fettuccine porcini - Makaron jajeczny (wstążki) w sosie śmietanowo-
borowikowym z ziołami/Fettuccine porcini egg pasta, ribbon noodles
in a creamy boletus mushroom sauce with herbs

Szynką z wieprza ułożona i wstążkami obleczone (400g) 33 zł
Fettuccine alla panna - Makaron jajeczny (wstążki) z szynką w sosie
śmietanowo-serowym z parmezanem/Fettuccine alla panna – egg pasta, ribbon
noodles with ham in a creamy cheese sauce with parmesan cheese

Placek Sarmaty (550g) 35 zł
Dwa placki ziemniaczane przełożone farszem mięsnym
w pomidorowym sosie na ostro/Potato pancake with meat filling in tomato spicy sauce

Kapusta z grzybem w ciasto zawinięta (350g) 23 zł
Pierogi z kapustą i grzybami, polane tłuszczem ze skwarkami
Dumplings with cabbage and mushroom filling, sprinkled with cracklings

Sakwa wielmoży (400g) 22 zł
Pierogi z serem i ziemniakami, polane tłuszczem ze skwarkami
Dumplings with cottage cheese and potato filling, sprinkled with cracklings

Sakwa Jaśniepani (400g) 23 zł
Pierogi z mięsem, polane tłuszczem ze skwarkami
Dumplings with meat, poured with hot fat and crackling

Uczta pierogowa/A Feast of dumplings (1200g-mix of dumplings - 21 pieces) 54 zł
Pierogi z mięsem, pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami, polane tłuszczem
ze skwarkami/Dumplings with meat, dumplings with cottage cheese, dumplings
with cabbage and mushrooms, topped with fried bacon and fat



Staropolskie przysmaki (Wołowina)

/Old Polish beef delicacy/

Przysmak szlachecki w kurkach topiony (200g) 62 zł

Stek z polędwicy wołowej podany z grillowaną papryką i cebulkami glazurowanymi w occie balsamicznym z dodatkiem sosu kurkowego

/Beef sirloin steak served with grilled pepper and glazed little onions in balsamic vinegar

Wół w koralach z pieprzu (200g) 62 zł

Stek z polędwicy wołowej podany z pieprzem różanym w sosem śmietanowym

z koniakiem i grillowaną papryką /Beef sirloin steak served with rose pepper in a creamy sauce with cognac and grilled pepper

Aromat lasu (200g) 64 zł

Stek z polędwicy wołowej z borowikami w aromacie rozmarynu,

podany z karczochami w oliwie z oliwek /Beef sirloin steak with boletus mushrooms in rosemary aroma served with artichokes in olive oil

Uczta sarmaty (Wieprzowina/Pork)

Kotlet staropolski (130g) 20 zł

Kotlet schabowy/Pork chop

Grzybowa fantazja dziedzica (200g) 29 zł

Połędwiczki wieprzowe podane w sosie borowikowym

Little pork sirloin steaks served in boletus mushroom sauce

Delikatne mięsiwo obsadzone kurkami (200g) 29 zł

Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Little pork sirloin steaks in a chanterelle sauce

Udziec wieprza na kapuście (950g) 56 zł

Golonka z kością z marynaty na kapuście zasmażanej z chrzanem i musztardą, podawana z pieczywem i masełkiem czosnkowym

Knuckle of pork from marinade served with cabbage, baking and garlic butter



Wykwintności z kurnika (Drób/Poultry)

Danie dziedzica (150g) 19 zł
Filet z piersi kurczaka panierowany
Chicken breast fillet coated in breadcrumbs

Przekładaniec szlachecki (200g) 29 zł
Placki ziemniaczane z kurczakiem w sosie z ziół prowansalskich
Potato pancakes with chicken in Provencal herbs sauce

*Filet z kurczaka faszerowany kurkami, Filet faszerowany fetą i szpinakiem
oraz Indyk z grilla dostępne w zestawach obiadowych

* Chicken fillet stuffed with chanterelle mushrooms, fillet stuffed
with feta cheese and spinach and grilled turkey available in dinner sets

Ze stołu hrabiego (Ryby/Fish)

Pomidor z rusztu zdjęty w mintaj zawinięty (200g) 26 zł
Mintaj panierowany z pomidorami z rusztu
Wall-eye pollock coated in breadcrumbs with grilled potatoes

Zawiniątka hrabiego (350g) 29 zł
Roladki z tilapii w cukinii w sosie chrzanowym z dodatkiem warzyw
Little roulades of tilapia in courgette in horseradish sauce with vegetables

Zawiniątka magnackie (200g) 30 zł
Roladki z łososia i soli w sosie koperkowym
Little salmon and sole roulades in a fennel sauce

Łosoś kupcom zagrabiony (250g) 46 zł
Stek z łososia w sosie z włoskiego pieprzu i kalaflorem romanesco
Salmon steak in Italian pepper sauce with romanesco cauliflower

Ryba Bazylego (250g) 46 zł
Stek z łososia w bazyliowym sosie z grillowaną papryką i szpinakiem
Salmon steak in basil sauce with grilled peppers and spinach



Firlejowe rarytasy (Desery/Desserts)

Malinowy chruśniak (150g) 22 zł

*Panna cotta z musem malinowym
Panna cotta with raspberry mousse*

Sernik dworski (300g) 24 zł

*Sernik z brzoskwiniami na musie truskawkowym
(może być podany na ciepło)
Cheesecake with peaches in strawberry mousse
(served warm on request)*

Jabłecznik hrabiny Jabłonowskiej (125g/250g) 19 zł/25 zł

*Szarlotką z cynamonem podana na ciepło
Apple pie with cinnamon, served warm*

Jabłecznik po staropolsku z lodami (150g/300g) 18 zł/24 zł

*Szarlotką z cynamonem podana na ciepło
z 2 gałkami lodów waniliowych
Apple pie with ice - cream (2 scoops)*

Lody w gorących malinach utopione (140g) 22 zł

*Lody waniliowe (3 gałki) podane w gorącym musie malinowym
z bitą śmietaną
Ice - cream (3 scoops) in warm raspberry mouse with whipped cream*



Dodatki gospodarnej szlachcianki (Extras)

<i>Pieczyno z masełkiem czosnkowym/Baking and garlic butter (150g)</i>	<i>3,5 zł</i>
<i>Ziemniaki z wody/Boiled potatoes (250g)</i>	<i>7 zł</i>
<i>Ziemniaki opiekane/Roasted potatoes (170g)</i>	<i>9 zł</i>
<i>Frytki/French - fries (130g)</i>	<i>9 zł</i>
<i>Ryż/Rice (150g)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Kasza gryczana/Buck wheat (150g)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Warzywa z wody/Boiled vegetables (150g)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kapusta zasmażana/Browned cabbage (150g)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Pomidory z cebulką w sosie do wyboru/Tomatoes with onion in sauce at choice (150g)</i> <i>(czosnkowy, ogrodowy, śmietana/garlic, garden, cream)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Szpinak duszony z czosnkiem/Spinach stewed with garlic (150g)</i>	<i>15 zł</i>
<i>Sałata w balsamicznym winegrecie/Lettuce in balsmy vinaigrette (120g)</i>	<i>7 zł</i>
<i>Sałata w kremie balsamicznym/Lettuce in balsmy cream (120g)</i>	<i>8,5 zł</i>
<i>Sałata w sosie czosnkowym/Lettuce in garlic sauce (120g)</i>	<i>7 zł</i>
<i>Sałata w sosie ogrodowym/Lettuce in garden sauce (120g)</i>	<i>7 zł</i>
<i>Sałata, ogórek, pomidor/Lettuce, cucumber, tomato (130g)</i> <i>(czosnkowy, ogrodowy, śmietana/garlic, garden, cream sauce)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Mizeria z ogórków w sosie do wyboru/Cucumber salad with sauce at choice (130g)</i> <i>(czosnkowy, ogrodowy, śmietana/garlic, garden, cream sauce)</i>	<i>8,5 zł</i>
<i>Surówka z marchewki z jabłkiem/Fresh carrot and apple salad (150g)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Surówka pekińska/Pekinese salad (Chinacohil salad) (150g)</i>	<i>7 zł</i>
<i>Surówka z kiszonej kapusty/Sauerkraut salad (150g)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Ogórki kiszone/Pickled cucumbers (150g)</i>	<i>7 zł</i>
<i>Zestaw surówek/Assorted fresh salads (150g)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Ketchup (porcja/serving)</i>	<i>2 zł</i>



Dla ugaszenia pragnienia (Beverages)

<i>Kawa espresso (mała) / Small espresso coffee / z mlekiem (white)</i>	9,5 zł / 10zł
<i>Kawa espresso podwójne / Double espresso coffee / z mlekiem (white)</i>	12 zł / 13zł
<i>Kawa z ekspresu / Coffee from a coffee maker / z mlekiem (white)</i>	9,5 zł / 10zł
<i>Kawa cappuccino / Cappuccino</i>	12 zł
<i>Kawa latte / Coffee latte</i>	17 zł
<i>Kawa mrożona z bitą śmietaną / Ice coffee with whipped cream</i>	18 zł
<i>Kawa naturalna / Natural coffee / z mlekiem (white)</i>	10 zł / 11zł
<i>Kawa rozpuszczalna / Instant coffee / z mlekiem (white)</i>	8 zł / 8,5 zł
<i>Herbata z cytryną / Tea with lemon (150ml)</i>	8,5 zł
<i>Herbata owocowa, ziołowa / Fruit tea, herbal (150ml)</i>	9 zł
<i>Herbata w czajniczku / Tea in a teapot</i> <i>(woda uzupełniana bez ograniczeń / water without limits)</i>	15 zł
<i>Ekskluzywna herbata ręcznie zwijana z wyselekcjonowanych liści</i>	18 zł
<i>Exclusive hand-rolled tea from selected leaves</i> <i>(woda uzupełniana bez ograniczeń / water without limits)</i>	
<i>Herbata rozgrzewająca z przyprawami / Warming tea with spices (500ml)</i>	20 zł
<i>Wrzątek / Boiling water (300 ml)</i>	3 zł
<i>Syrup to coffee: vanilla, coconut, Irish cream, spearmint, banana, toffee</i>	2 zł
<i>Mleko sojowe, bez laktozy / Soya milk, milk without lactose</i>	2,5 zł
<i>* Polecamy kawy na wynos / We recommend Takeaway coffee</i>	

Soki i napoje (Juice)

<i>Soki Toma (apple, orange, blackcurrant, tomato, grapefruit)</i>	0,2 l	8 zł
<i>Sok Toma multivitamina</i>	0,33 l	9 zł
<i>Pepsi, Pepsi Max</i>	0,2 l	9 zł
<i>Lipton (ice tea lemon, ice tea peach)</i>	0,2 l	8 zł
<i>Schweppes Tonic, 7UP, Mirinda Orange</i>	0,2 l	9 zł
<i>RockStar oryginal</i>	0,25 l	10 zł
<i>Pepsi/Mirinda orange/7UP</i>	0,85 l	15 zł
<i>Krystaliczne źródło niegazowana / Still mineral water</i>	0,3 l	7 zł
<i>Krystaliczne źródło gazowana / Sparkling mineral water</i>	0,3 l	7 zł
<i>Woda mineralna gazowana Perrier / Sparkling mineral water</i>	0,33 l	9 zł
<i>Dzban soku (apple, orange, banana)</i>	1,5 l	24 zł
<i>Dzban wody z cytryną, limonką i miętą</i> <i>/A jug of water with lemon, lime and mint/</i>	1,5 l	19 zł



Koktaile bez gorzalki/Coctails without alcohol

Delicja (200ml) 15 zł
(syrop miętowy, tonic, cytryna/spearmint syrup, tonic, lemon)

Rarytas (170ml) 15 zł
(sok pomarańczowy, blue curacao/orange juice, blue curacao)

Gościniec (140ml) 19 zł
(plastry banana, sok bananowy i porzeczkowy /slices of banana, banana juice, blackcurrant juice)

Perła bezalkoholowa 0,0% (0,5l) 11 zł
/Big non alcohol Perła beer /

Żywiec bezalkoholowy 0,0% (0,33 l) 9 zł
/Small non alcohol Żywiec beer /

Wino grzane bezalkoholowe (0,2 l) 15 zł
/Mulled non alcohol wine/

Wino bezalkoholowe b/cz (0,75 l) 49 zł
/Non alcohol wine w/r /

Napoje alkoholowe (Beer)

Perła z beczki/Perła beer on draught (0,5 l) 10 zł

Perła mała z beczki/Small Perła beer on draught (0,3 l) 9 zł

Perła butelka/Bottled Perła beer (0,5 l) 10 zł

Perła mocna butelka/Bottled Strong Perła beer (0,5 l) 11 zł

Perła Trybunalskie - miodowe/Perła beer with honey (0,5 l) 10 zł

Perła export (0,5 l) 10 zł

Tyskie butelka/Bottled Tyskie beer (0,5 l) 11 zł

Żywiec butelka/Bottled Żywiec beer (0,5 l) 11 zł

Piwo grzane/Hot beer (0,5 l) 16 zł

Piwo grzane/Small hot beer (0,3 l) 13 zł

Sok (malina, imbir)/Juice (raspberry, ginger) (0,005 l) 2 zł

Miód pitny/Mead (0,1 l) 12 zł

Wino grzane/Mulled wine (0,2 l) 16 zł



Drinki mocnym trunkiem wzmacniane/Alcoholic drinks

Firlejowa delicja (100ml) 19 zł
(wódka, likier curacao, 7up, sok z cytryny/vodka, curacao liqueur, 7up, lemon juice)

Pasja szlachcianki (170ml) 20 zł
(wódka, passoa, sok z pomarańczy, grenadyna/vodka, passoa, orange juice, grenadine)

Poranna zadyma (160ml) 21 zł
(wódka, likier curacao, sok z cytryny/vodka, curacao liqueur, lemon juice)
Podawane w 4 kieliszkach/Served in 4 glasses

Szlachecki sumienia wyrzut (100ml) 19 zł
(biała tequila, sok pomarańczowy, grenadyna/white tequila, orange juice, grenadine)

Waleczna szlachcianka (200ml) 25 zł
(likier bananowy, malibu, likier melonowy, sok jabłkowy/banana liqueur, malibu, melon liqueur, apple juice)

Zakrapiana maliną gorzałką (50ml) 11 zł
(wódka, sok malinowy, tabasco/vodka, raspberry juice, tabasco)

Zakręcona jaśniepani (200ml) 20 zł
(wódka, sok pomarańczowy, cząstka pomarańcza, grenadyna, bols blue curacao/vodka, orange juice, a piece of orange, grenadine, bols blue curacao)

Nadpruty Sarmata(200ml) 26 zł
(Mojito, rum, cukier trzcinowy, limonka, listki mięty, woda gazowana, kruszony lód/Mojito, rum, cane sugar, lime, mint leaves, gas water, crushed ice)

Aperol Spritz(330ml) 35 zł
(Aperol, prosecco, orange, sparkling mineral water)



Wódki

FINLANDIA	40 ml	(0,5l – 90 zł)	12 zł
BOCIAN	40 ml	(0,5l – 80 zł)	10 zł
BOLS	40ml	(0,5l – 75 zł)	10 zł
ZŁOTA GORZKA	40 ml	(0,5l – 60 zł)	9 zł
ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ	40 ml		9 zł

Koniak / Brandy

REMY MARTIN VSOP	40 ml		19 zł
METAXA *7	40 ml		18 zł
METAXA *5	40 ml		16 zł

Tequila

SIERRA Silver	40 ml		14 zł
---------------	-------	--	-------

Aperitif

CAMPARI	40 ml		12 zł
WIŚNIÓWKA	20 ml		8 zł



Rum

<i>Bacardi</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Martini (bianco, rosato, extra dry)</i>	<i>100 ml</i>	<i>17 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>13 zł</i>

Whisky & Whiskey

<i>Grant's</i>	<i>40 ml</i>	<i>13 zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>40 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Jack Daniels Honey</i>	<i>40 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>40 ml</i>	<i>17 zł</i>

Gin

<i>Lubuski</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
----------------	--------------	--------------

Likiery

<i>Jagermeister</i>	<i>20 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>40 ml</i>	<i>13 zł</i>



Firlejowe Stół

FOR CHILDREN **Menu**

SOUPS

- Chicken broth with pasta* 13 PLN
Tomato soup with pasta 13 PLN

MAIN COURSES

- Fillet of chicken breast with fries
and chinese cabbage raw salad* 19 PLN
- Spaghetti bolognese -
Spaghetti pasta with meat sauce* 19 PLN
- Pancakes fried in butter with curd
cheese and powdered sugar* 18 PLN
(two pieces)

*Ordering the soup and the main course from the children's menu
you will get a drink (250 ml)
FOR FREE (apple or orange)*

