

Szlacheckie dworu frykasy

(Zestawy obiadowe/Main courses)

Gyros turecką szablą usiekany (550g) 32 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) 44 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) 45 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) 46 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, 47 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) 44 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

Przy daniach na wynos doliczane są pojemniki 1,5 zł/sztuka

For takeaway dishes, containers of PLN 1,5 zł / piece are added



Poranna Strawa (Śniadania/Breakfasts)

Jaja świeżo kurom podebrane, masłem kraszone (3 eggs) 16 zł
Jajecznica z trzech jaj, na maśle/Three scrambled eggs with butter**

Bekon staropolski, jajem przełożony (3 eggs) 17 zł
Jajecznica z trzech jaj, na bekonie/Three scrambled eggs with becon**

Jaja świeżo kurom podebrane, szynką z wieprza oprószone (3 eggs) 17 zł
Jajecznica 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) 23 zł
Śledź tradycyjny w oleju z cebulką
Traditional herring in oil with onion

Śledź pod pierzynką z pora (200g) 24 zł
Śledź z porem i jajkiem w sosie śmietanowo - majonezowym
Herring with leek and egg in creamy mayonnaise sauce

Mięsiwo 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) 37 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem, kaparami, pieczarką, podane na rucoli/Beef sirloin carpaccio with parmesan cheese, capers, champignons and rucicola

Ryba truflą zdobiona (120g) 38 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) 29 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) 30 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) 37 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) 46 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) 47 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)

<i>Rosolnik po staropolsku (250ml)</i>	<i>17 zł</i>
<i>Rosół z makaronem, marchewką i koperkiem/Chicken broth with pasta</i>	
<i>Polewką z wołu (250ml)*</i>	<i>20 zł</i>
<i>Flaki wołowe, przyprawiane po naszemu/Beef tripe seasoned according to our taste</i>	
<i>Żur staropolski (250ml)*</i>	<i>20 zł</i>
<i>Żurek z jajkiem i kiełbasą/Polish leaven soup with egg and sausage</i>	
<i>Zupa leśna (250ml)*</i>	<i>21 zł</i>
<i>Zupa grzybowa z podgrzybką, borowiką i pieczarką</i>	
<i>Mushroom soup made from edible mushroom, boletus and other Polish mushrooms</i>	
<i>*Podane z pieczywem i masłem czosnkowy</i>	
<i>*With baking and garlic butter</i>	
<i>Pieczywo z masełkiem czosnkowym (150g)/Baking and garlic butter</i>	<i>3,8 zł</i>

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

Sałatka od Greką zdobyta (550g) (Sałatka mała/Small salad 29 zł) (350g) 32 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) 33 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 31 zł) (400g) 33 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
balmly cream



Sałatką na węglach żarzona (550g) (Sałatka mała/Small salad 33 zł) (350g) 35 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 33 zł) (350g) 36 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) 36 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) 35 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) 36 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) 24 zł
Pierogi z kapustą i grzybami, polane tłuszczem ze skwarkami
Dumplings with cabbage and mushroom filling, sprinkled with cracklings

Sakwa wielmoży (400g) 23 zł
Pierogi z serem i ziemniakami, polane tłuszczem ze skwarkami
Dumplings with cottage cheese and potato filling, sprinkled with cracklings

Sakwa Jaśniepani (400g) 24 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) 56 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) 65 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) 65 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) 67 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) 23 zł

Kotlet schabowy/Pork chop

Grzybowa fantazja dziedzica (200g) 31 zł

Połędwiczki wieprzowe podane w sosie borowikowym

Little pork sirloin steaks served in boletus mushroom sauce

Delikatne mięsiwo obsadzone kurkami (200g) 31 zł

Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Little pork sirloin steaks in a chanterelle sauce

Udziec wieprza na kapuście (950g) 59 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 kurniką (Drób/Poultry)

Danie dziedzica (150g) 21 zł
Filet z piersi kurczaka panierowany
Chicken breast fillet coated in breadcrumbs

Przekładaniec szlachecki (200g) 32 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) 29 zł
Mintaj panierowany z pomidorami z rusztu
Wall-eye pollock coated in breadcrumbs with grilled potatoes

Zawiniątka hrabiego (350g) 32 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) 33 zł
Roladki z łososia i soli w sosie koperkowym
Little salmon and sole roulades in a fennel sauce

Łosoś kupcom zagrabiony (250g) 47 zł
Stek z łososia w sosie z włoskiego pieprzu i kalaflorem romanesco
Salmon steak in Italian pepper sauce with romanesco cauliflower

Ryba Bazylego (250g) 48 zł
Stek z łososia w bazylowym sosie z grillowaną papryką i szpinakiem
Salmon steak in basil sauce with grilled peppers and spinach



Firlejowe rarytasy (Desery/Desserts)

Malinowy chruśniak (150g) 23 zł

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

Sernik dworski (300g) 25 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) 20 zł/24 zł

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

Jabłecznik po staropolsku z lodami (150g/300g) 22 zł/26 zł

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

Lody w gorących malinach utopione (140g) 23 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>3,8 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>9 zł</i>
<i>Kasza gryczana/Buck wheat (150g)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Warzywa z wody/Boiled vegetables (150g)</i>	<i>11 zł</i>
<i>Kapusta zasmażana/Browned cabbage (150g)</i>	<i>13 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>9 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>8 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>8 zł</i>
<i>Sałata w sosie ogrodowym/Lettuce in garden sauce (120g)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Sałata, ogórek, pomidor/Lettuce, cucumber, tomato (130g)</i> <i>(czosnkowy, ogrodowy, śmietana/garlic, garden, cream sauce)</i>	<i>9 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>8 zł</i>
<i>Surówka coleslaw/White cabbage salad (150g)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Surówka z kiszanej kapusty/Sauerkraut salad (150g)</i>	<i>8,5 zł</i>
<i>Ogórki kiszone/Pickled cucumbers (150g)</i>	<i>8 zł</i>
<i>Zestaw surówek/Assorted fresh salads (150g)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Ketchup (porcja/serving)</i>	<i>2,5 zł</i>



Dla ugaszenia pragnienia (Beverages)

<i>Kawa espresso (mała) / Small espresso coffee / z mlekiem (white)</i>	<i>10 zł / 11zł</i>
<i>Kawa espresso podwójne / Double espresso coffee / z mlekiem (white)</i>	<i>13 zł / 14zł</i>
<i>Kawa z ekspresu / Coffee from a coffee maker / z mlekiem (white)</i>	<i>10,5zł / 11,5zł</i>
<i>Kawa cappuccino / Cappuccino</i>	<i>13 zł</i>
<i>Kawa latte / Coffee latte</i>	<i>18 zł</i>
<i>Kawa mrożona z bitą śmietaną / Ice coffee with whipped cream</i>	<i>20 zł</i>
<i>Kawa naturalna / Natural coffee / z mlekiem (white)</i>	<i>10,5zł / 11,5zł</i>
<i>Kawa rozpuszczalna / Instant coffee / z mlekiem (white)</i>	<i>9 zł / 10 zł</i>
<i>Herbata z cytryną / Tea with lemon (150ml)</i>	<i>9,5 zł</i>
<i>Herbata owocowa, ziołowa / Fruit tea, herbal (150ml)</i>	<i>9,5 zł</i>
<i>Herbata w czajniczku / Tea in a teapot</i>	<i>17 zł</i>
<i>(woda uzupełniana bez ograniczeń / water without limits)</i>	
<i>Ekskluzywna herbata ręcznie zwijana z wyselekcjonowanych liści</i>	<i>20 zł</i>
<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>	<i>22 zł</i>
<i>Wrzątek / Boiling water (300 ml)</i>	<i>3 zł</i>
<i>Syrup to coffee: vanilla, coconut, Irish cream, spearmint, banana, toffee</i>	<i>2,5 zł</i>
<i>Mleko bez laktozy / Milk without lactose</i>	<i>3 zł</i>
<i>* Polecamy kawę na wynos / We recommend Takeaway coffee</i>	

Soki i napoje (Juice)

<i>Soki Toma (apple, orange, blackcurrant, tomato, grapefruit)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9 zł</i>
<i>Sok Toma multivitamina</i>	<i>0,33 l</i>	<i>9,5 zł</i>
<i>Pepsi, Pepsi Max</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9,5zł</i>
<i>Lipton (ice tea lemon, ice tea peach)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9,5 zł</i>
<i>Schweppes Tonic, 7UP, Mirinda Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>9,5 zł</i>
<i>RockStar oryginal</i>	<i>0,25 l</i>	<i>11 zł</i>
<i>Pepsi/Mirinda orange/7UP</i>	<i>0,85 l</i>	<i>16 zł</i>
<i>Krystaliczne źródło niegazowana / Still mineral water</i>	<i>0,3 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Krystaliczne źródło gazowana / Sparkling mineral water</i>	<i>0,3 l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Woda mineralna gazowana Perrier / Sparkling mineral water</i>	<i>0,33 l</i>	<i>11 zł</i>
<i>Dzban soku (apple, orange)</i>	<i>1,5 l</i>	<i>25 zł</i>
<i>Dzban soku (banana)</i>	<i>1,5 l</i>	<i>27 zł</i>
<i>Dzban wody z cytryną, limonką i miętą</i>	<i>1,5 l</i>	<i>20 zł</i>
<i>/A jug of water with lemon, lime and mint/</i>		



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) 21 zł
(plastry banana, sok bananowy i porzeczkowy /slices of banana, banana juice, blackcurrant juice)

Perła bezalkoholowa 0,0% (0,5l) 12 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) 16 zł
/Mulled non alcohol wine/

Wino bezalkoholowe b/cz (0,75 l) 55 zł
/Non alcohol wine w/r /

Napoje alkoholowe (Beer)

Perła z beczki/Perła beer on draught (0,5 l) 12 zł

Perła mała z beczki/Small Perła beer on draught (0,3 l) 10 zł

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

Perła mocna butelka/Bottled Strong Perła beer (0,5 l) 12 zł

Perła Trybunalskie - miodowe/Perła beer with honey (0,5 l) 12 zł

Perła export (0,5 l) 12 zł

Tyskie butelka/Bottled Tyskie beer (0,5 l) 12 zł

Żywiec butelka/Bottled Żywiec beer (0,5 l) 12 zł

Piwo grzane/Hot beer (0,5 l) 16 zł

Piwo grzane/Small hot beer (0,3 l) 14 zł

Sok (malina, imbir)/Juice (raspberry, ginger) (0,005 l) 2,5 zł

Miód pitny/Mead (0,1 l) 14 zł

Wino grzane/Mulled wine (0,2 l) 18 zł



Drinki mocnym trunkiem wzmacniane/Alcoholic drinks

Firlejowa delicja (100ml) 23 zł
(wódka, likier curacao, 7up, sok z cytryny/vodka, curacao liqueur, 7up, lemon juice)

Pasja szlachcianki (170ml) 23 zł
(wódka, passoa, sok z pomarańczy, grenadyna/vodka, passoa, orange juice, grenadine)

Poranna zadyma (160ml) 26 zł
(wódka, likier curacao, sok z cytryny/vodka, curacao liqueur, lemon juice)
Podawane w 4 kieliszkach/Served in 4 glasses

Szlachecki sumienia wyrzut (100ml) 21 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) 12 zł
(wódka, sok malinowy, tabasco/vodka, raspberry juice, tabasco)

Zakręcona jaśniepani (200ml) 24 zł
(wódka, sok pomarańczowy, cząstka pomarańcza, grenadyna, bols blue curacao/vodka, orange juice, a piece of orange, grenadine, bols blue curacao)

Nadpruty Sarmata(200ml) 27 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 – 94 zł)	13 zł
BOCIAN	40 ml	(0,5l – 89 zł)	11 zł
BOLS	40ml	(0,5l – 84 zł)	10 zł
ZŁOTA GORZKA	40 ml	(0,5l – 69 zł)	9,5 zł
ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ	40 ml		10 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		9 zł



Rum

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

Whisky & Whiskey

Grant's	40 ml	13 zł
Jack Daniels	40 ml	16 zł
Jack Daniels Honey	40 ml	17 zł
Ballantine's	40 ml	16 zł
Johnnie Walker Red	40 ml	14 zł
Johnnie Walker Black	40 ml	17 zł

Gin

Lubuski	40 ml	10 zł
---------	-------	-------

Likiery

Jagermeister	20 ml	9 zł
Baileys Irish Cream	40 ml	13,5 zł



Firlejowe Sioło

FOR CHILDREN **Menu**

SOUPS

- Chicken broth with pasta* 16 PLN
Tomato soup with pasta 17 PLN

MAIN COURSES

- Fillet of chicken breast with fries
and chinese cabbage raw salad* 23 PLN
- Spaghetti bolognese -
Spaghetti pasta with meat sauce* 22 PLN
- Pancakes fried in butter with curd
cheese and powdered sugar* 21 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)*

