

# PAPU

## PRZYSTAWKI / STARTERS

Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with slices of marinated salmon	43,-
Młode sałaty z kozim serem i dressingiem porzeczkowym Fresh salad with goat cheese and black currant dressing	47,-
Carpaccio z polędwicy z rukolą i parmezanem Beef tenderloin carpaccio with rocket and parmesan	53,-
Sałata Cezar z piersią zagrodowego kurczaka lub krewetkami Caesar salad with free range chicken breast or shrimps	44/53,-
Tatar wołowy z domowymi marynatami i szalotką Classic beef tartare with homemade pickles and shallot	59,-
Krewetki na maśle z czosnkiem, natką pietruszki i ostrą papryczką Shrimps with butter sauce, garlic, parsley and hot pepper	65,-
Pierogi z cielęciną w sosie tymiankowym Polish dumplings with veal served with thyme sauce	47,-
Pierogi ruskie ze smażoną cebulą Polish dumplings with cottage cheese and potato filling served with butter and onions	43,-
Tatar z łososia z kaparami, jajkiem, imbirem i sosem krewetkowym Salmon tartare with capars, egg, ginger i shrimps sauce	65,-

## ZUPY / SOUPS

Żurek z białą kielbasą i jajkiem Sour soup with white sausage and egg	29,-
Rosół z kaczki z pierożkami Broth with slices of roasted duck and homemade dumplings	31,-
Krem z dyni z grzankami Pumpkin cream with croutons	29,-

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku  
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# PAPU

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Risotto borowikowe Boletus mushrooms risotto	62,-
Schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną Pork chop with potatoes and fried cabbage	55,-
Filet z łososia, tagliatelle z gorgonzolą Salmon fillet, tagliatelle with gorgonzola	85,-
Filet z jesiotra z risotto dyniowym i sosem korzenny Sturgeon fillet with pumpkin risotto and spicy sauce	119,-
Pół kaczki z sosem wiśniowym, puree ziemniaczanym i buraczkami Roast half duck served with cheery sauce, potato puree and fried beetroots	83,-
Dania z gorącej lawy z tuzinem krewetek lub polędwicą Cooked at the table on hot lava stone: dozen prawns or sirloin	99/115,-
Stek z polędwicy wołowej z sosem kurkowym i warzywami z grilla Sirloin steak with Chanterelle sauce and grilled vegetables	115,-
Policzki wołowe w sosie porto z kluskami śląskimi Beef cheeks with porto sauce, and Silesian dumplings	71,-
Gulasz z dzika podany z kopytkami i buraczkami zasmażanymi Wild boar goulash served with dumplings and fried beetroots	89,-

## DESERY / DESSERTS

Tarta owocowa fruit tart	
Tort bezowy Meringue Cake	29,-
Puszysty sernik z białą czekoladą 31,- Cheesecake with white chocolate	

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku  
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*