

Szef kuchni poleca:

Our chef offer:

Półmisek a la SZYSZKARNIA dla dwojga, trojga...

Szyszkarnia's special dish for two, three...

marynowana karkówka z rusztu (150g)

grilled pickled pork neck

filet drobiowy faszerowany szpinakiem (150g)

chicken fillet with spinach filling

kotlet schabowy (150g)

pork chop

ziemniaki opiekane, frytki (400g)

roasted potatoes, French fries

2 surówki, sos serowy (100g)

two side — salads, cheese sauce

Cena 49 zł

Smacznego

Przekaśki na zimno i ciepło - Cold starters, Hot starters

Śledź w sosie śmietanowym ze świeżo tartym jabłkiem	150g	9zł
Herring in creamy sauce with fresh grated apple		
Befszyk tatarski z polędwicy wołowej z kaparami	150g	25zł
Beefsteak Tatar with capers		
Delikatne wątróbki drobiowe z dodatkiem jabłka i duszonej cebulki	120g	9zł
Delicate poultry liver with a dash of apple and onion		
Camembert na ciepło z żurawiną z dodatkiem sałat	220g	16zł
Hot Camembert cheese served with cranberry and a dash of salads		

Zupy - Soups

Rosół z makaronem / kociołek dla dwojga	250/500ml	5/10zł
Chicken soup with noodles/ cauldron for two		
Barszcz czerwony z uszkami /kociołek dla dwojga	250/500ml	7/14zł
Beetroot soup with little dumplings/ cauldron for two		
Barszcz czerwony z krokietem	250ml	9zł
Beetroot soup with croquette		
Zupa -krem z brokułów z grzankami/kociołek dla dwojga	250/500ml	7/14zł
Broccoli cream served with croutons/ cauldron for two		
Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym/kociołek dla dwojga	250/500ml	9/18zł
Wild mushroom cream served with puff crouton/ cauldron for two		
Żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kielbasą/kociołek dla dwojga	250/500ml	8/16zł
Rye flour soup served with an egg and sausage served in a bowl made of bread		
Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną /kociołek dla dwojga	250/500ml	9/18zł
Goulash soup with sour cream served in a bowl made of bread/ cauldron for two		

Kasze - Cereals

Kasza gryczana z pieca z pulpecikami , kurczakiem lub warzywami	400g	16zł
+ sos do wyboru (barbacue, czosnkowy lub koperkowy) z dodatkiem surówki		
Buckwheat roasted in an oven served with meatballs, chicken, vegetables in sauce (barbecue/garlic/dill) and salad		

*D*ania z ryb - Fish dishes

Sandacz z rusztu w białym sosie na bazie wina podawany z ryżem i warzywami na parze	150g	39zł
Grilled pikeperch in white-wine sauce served with rice and steamed vegetables		
Pstrąg z pieca z nadzieniem maślano-czosnkowym z dodatkiem cytryny	100g	9zł
Trout roasted in an oven stuffed with garlic butter with dash of lemon		
Grillowany stek z łososia w sosie cytrynowym z warzywami na parze z ryżem lub ziemniakami	150g	33zł
Grilled salmon in lemon sauce served with steamed vegetables and rice or potatoes		

*D*ania z mięs - Meat dishes

Polędwiczki drobiowe z rusztu z cebulką	150g	14zł
Grilled chicken tenderloin with onion		
Tradycyjny De volaille	150g	14zł
Traditional De volaille		
Soczysta pierś kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie serowym	160g	19zł
Juicy chicken fillet with spinach filling and blue cheese sauce		
Drobiowy przysmak w sosie śmietanowo - kurkowym	160g	19zł
Chicken fillet in creamy- chanterelle mushroom sauce		
Marynowana karkówka z rusztu z rumianą cebulką	160g	13zł
Pickled and grilled pork neck with roasted onions		
Tradycyjny kotlet schabowy	150g	15zł
Traditional pork chop		
Schab zapieczony w rozmaitych serach duszony w czerwonym winie i ziołach podawany z żurawiną	150g	19zł
Pork steak roasted in red- wine and various cheeses served with herbs and cranberry		
Stek wieprzowy w aksamitnym sosie borowikowym	150g	21zł
Pork steak in porcini mushroom sauce		
Schab z kością z rusztu w sosie pieprzowym na bazie whisky	250g	25zł
Grilled pork on base of whisky with pepper sauce		
Tournedo z polędwicy wołowej w chrupiącym grillowanym boczku z dodatkiem chrzanu	150g	37zł
Beef Tournedo in crispy grilled bacon with a dash of horseradish		
Marynowana polędwica wołowa średnio wysmażona z leśnymi grzybami	150g	37zł
Marinated Sirloin with wild mushrooms		
Soczysty schab z dzika z rozmarynem w sosie z maślaków	150g	39zł
Juicy Wild meat chop with rosemary in a porcini mushroom sauce		

*D*ania tradycyjne, wegetariańskie - Traditional dishes, Vegetarian dishes

Pierogi do wyboru: mięsne z omastą, ruskie, grzybowo-kapuściane	12szt	10zł
Pierogi with meat, „Russian” with potatoes, onion, with cabbage and mushrooms stuffing		
Szpinakowe pierożki z dodatkiem świeżo mielonego pieprzu i masła	12szt	16zł
Pierogi stuffed with spinach, served with freshly ground pepper and butter		
Misa pierogowa gajowego z cebulką, boczkiem, oscypkiem	18szt	18zł
Pierogi with onion, bacon and mountain cheese (oscypek) served on a big plate		
Placki ziemniaczane na chrupko z sosem pieczarkowym	3szt.	11zł
Crispy potato pancakes with mushroom sauce		
Placki ziemniaczane z pikantnym gulaszem i odrobiną kwaśnej śmietany	3szt.	14zł
Potato pancakes with goulash and sour cream		
Naleśniki serowe z owocami i bitą śmietaną	2szt	11zł
Cheese pancakes with fruit and whipped cream		
Naleśniki nadziewane szpinakiem w asyście sosu serowego	200g	14zł
Spinach pancakes in cheese sauce		
Tagliatelle z kurczakiem	400g	19zł
Tagliatelle with chicken		
Lasagne mięsne z pieca zapieczone mozzarellą z dodatkiem salaty	400g	21zł
Meat Lasagne roasted with mozzarella cheese and spring salad		
Lasagne ze szpinakiem zapieczone mozzarellą z dodatkiem salaty	400 g	21zł
Spinach Lasagne roasted in an oven with mozzarella cheese and spring salad		

*S*alatki - Salads

Salatka Grecka- Greek salad	400g	12zł
(salata, ogórek, pomidorki, papryka, cebulka, oliwki, ser feta) (lettuce, cucumber, tomatoes, pepper, onion, oliven, feta cheese)		
Salatka Cezar - Caesar’s salad	400 g	15zł
(salata, kurczak, boczek, grzanki, parmezan, ogórek, pomidor papryka) (lettuce, chicken, bacon, croutons, parmesan, cucumber, tomato, pepper)		

*D*esery - Desserts

Domowa szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi	200g	9zł
Homemade Apple pie served hot with vanilla ice-cream and whipped		
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną	150g	8zł
Ice-cream with fruit and whipped cream		
Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i Adwokatem	150 g	10zł
Ice-cream with fruit, whipped cream and Advocat		
Gruszka na ciepło marynowana w czerwonym winie z lodami waniliowym	200 g	15zł
Pear served hot pickled in red-wine sauce served with vanilla ice-cream		

Dodatki - Extra

Pieczarki panierowane	150g	9zł
Breaded Mushrooms fried in a pan		
Warzywa grillowane, warzywa na parze	200g	5zł
Grilled vegetables, steamed vegetables		
Ziemniaki , ziemniaki opiekane, ryż, kasza gryczana, frytki	200g	5zł
Potatoes, potatoes with herbs, french fries, rice, buckwheat cereals		
Surówki: z marchwi , z selera z białej kapusty, surówka sezonowa,	200g	5zł
Carnot salad, celery salad, white cabbage salad, seasonal side salad		
Zestaw surówek	200g	5zł
Mixed salads		
Kapusta zasmażana	200g	5zł
Fried Cabbage		
Buraczki ćwikłowe, buraczki na ciepło, ogórek kiszony	200g	5zł
Beetroot salad with horseradish, Fried beetroot, pickled cucumber		
Pieczyno, majonez, ketchup, musztarda, masło, smalec, sos	20g	2zł
Bread, mayonnaise, ketchup, mustard, butter, lard, sauce		

Napoje zimne - Cold drinks

Soki owocowe	0,25l	4zł
<i>pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka</i>		
Fruit juice: orange, apple, blackcurrant		
Coca – Cola, Fanta, Sprite ,Toni, Nestea	0,20l	4zł
Woda gazowana, woda niegazowana	0,25l	3,50zł
Sparkling mineral water, Still mineral water \		
Dzbanek soku	1L	10zł
Dzbanek wody	1L	5zł

Napoje gorące Hot drinks

Kawa czarna/z mlekiem, kawa espresso, kawa parzona	5zł
Black coffee/ white coffee, espresso coffee, turkish coffee	
Kawa cappuccino, kawa latte	6zł
Cafe cappuccino,café latte	
Kawa mrożona	8zł
Iced coffee	
Kawa po irlandzku	11zł
Irish coffee	
Herbata z cytryną, herbaty owocowe	4zł
Black Tea with lemon, fruit tea	
Grzane wino, grzane piwo	7zł
Hot wine, hot beer	

P *íwa* -Beers

Carlsberg lane	0,50l	6zł
Carlsberg barrel beer		
Carlsberg lane	0,33l	5zł
Carlsberg barrel beer		

Butelkowe - Bottle beer

Okocim OK, Okocim Mocne, Okocim Premium, Kasztelan, Tyskie, Żywiec Full, Desperado, Karmi, Somersby	0,50l	6zł
Sok do piwa		0,50zł

Wódki i inne alkohole

Hennesy	50 ml	14zł
Ballantines, Whisky Johny Walker red	50 ml	8zł
Whisky Johny Walker black, Jack Daniel's	50 ml	14zł
Brandy Stock	50 ml	9zł
Brandy Pliska	50 ml	7zł
Gin Lubuski	50 ml	7zł
Gin Gordons	50 ml	9zł
Rum Bacardi white	50 ml	9zł
Tequila biała Camino	50 ml	7zł
Likier Malibu	50 ml	7zł
Likier Amaretto	50 ml	7zł
Likier Baileys	50 ml	7zł
Likier Kahlua	50 ml	7zł
Absolut	50 ml	7zł
Finlandia	50 ml	7zł
Wyborowa	50 ml	5zł
Bols	50 ml	5zł
Sobieski	50 ml	5zł
Żołądkowa gorzka miodowa	50 ml	5zł
Żubrówka biała, Żubrówka z trawą	50 ml	5zł
Martini Bianco	100 ml	7zł
Wino musujące	30 zł/butelka	

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne, niepowtarzalne receptury
All dishes are made according to our special recipes

Menu obowiązuje od dnia 1.04,2015r.

Menu valid from 1.04.2015r.