

MENU

SPECJAŁY FURKOTU / FURKOT SPECIALS

Żołądki drobiowe przesmażone z czerwoną papryką,
cebulą i pomidorami, zapiekane z żółtym serem
Chicken gizzards fried with red paprika,
onions and tomatoes, baked with cheese
20 zł

Żołądki z pieczarkami, świeżym rozmarynem,
dużą ilością natki pietruszki, podduszone w słodkiej śmietanie
Chicken gizzards with champignons, fresh rosemary
and a lot of parsley, stewed in sweet cream
20 zł

Delikatna wątróbka duszona z rodzynkami i żurawiną
Delicate liver stewed with raisins and cranberries
20 zł

Tarta ze szpinakiem, zapiekana pod kozim serem
z odrobiną suszonych pomidorów
Tart with spinach, baked under goat cheese
with a little bit of dried tomatoes
24 zł

Chrupiące placki ziemniaczane (4szt.) podane ze śmietaną
Crispy potato pancakes (4 pcs.) served with cream
14 zł

Chrupiące placki ziemniaczane (4szt.)
z kurkami w sosie śmietanowym z natką pietruszki lub gulaszem
Crispy potato pancakes (4 pcs.) with chanterelles in cream sauce
with parsley or with goulash
22 zł

Naleśniki ze szpinakiem w sosie śmietanowym z nutą sera pleśniowego
Pancakes with spinach in cream sauce with a bit of blue cheese
22 zł

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Hummus podany z chlebkiem typu pita

Hummus served with pita bread

15 zł

Pasta z bakłażana podana z chlebkiem typu pita

Pasta with eggplant

15 zł

Tatar wołowy podany z piklami

Beef tartare served with pickles

26 zł

Krewetki królewskie w aromatycznym sosie podane
z czosnkowymi grzankami

King prawns in aromatic sauce, served
with garlic croutons

34 zł

ZUPY / SOUPS

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Sour Rye Soup with egg and sausage

14 zł

Krem z pomidorów z odrobiną śmietany,
domowym sosem pesto i ziołowymi grzankami
Tomato cream soup with a little bit of cream,
homemade pesto and aromatic herbed croutons

14 zł

Krem z dyni z chipsami z szynki parmeńskiej
oraz prażonymi pestkami dyni

Pumpkin cream soup with prosciutto chips
and roasted pumpkin seeds

15 zł

SAŁATY / SALADS

Sałata z kozim serem podana na mixie sałat
z pieczonym burakiem ,blanszowanym jabłkiem na miodzie
Salad with goat cheese served on a mix of lettuce,
baked beetroot with blanched apple and honey
25 zł

Sałatka z wędzonym łososiem, fetą , winogronami
i sosem z oleju włoskich orzechów
Salad with smoked salmon, feta cheese, grapes
with walnut oil and roasted pumpkin seeds
27 zł

Kurczak w koszyczkach parmezanu podany
na mixie sałat z suszonymi pomidorami,
oliwkami, salami i domowym pesto
Chicken in parmesan baskets, served
on a mix of lettuce and dried tomatoes,
olives, salami and our homemade pesto
26 zł

Sałata lodowa z rukolą, krewetkami,
surimi z sosem miodowo-cytrynowym
Iceberg lettuce with rocket, king prawns,
sticks surimi with honey-lemon sauce
30 zł

MAKARONY / PASTAS

Penne z kurczakiem, cukinią,
serem pleśniowym w sosie śmietanowym
Penne with chicken, zucchini and blue cheese
in cream sauce
26 zł

Penne z kurczakiem, papryczką peperoni,
czosnkiem i domowym pesto
Penne with chicken, pepperoni paprika,
garlic and homemade pesto
26 zł

Domowe tagliatelle z grzybami leśnymi
w sosie śmietanowym posypane natką pietruszki
Homemade tagliatelle with forest mushrooms
in cream sauce, sprinkled with parsley
29 zł

Domowe tagliatelle z łososiem, suszonymi pomidorami,
kaparami i posypane koperkiem
Homemade tagliatelle with salmon, dried tomatoes
and capers, sprinkled with dill
29 zł

Domowe tagliatelle z krewetkami, czosnkiem,
natką pietruszki, pomidorkami cherry i awocado
Homemade tagliatelle with shrimps, garlic,
parsley, cherry tomatoes and avocado
34 zł

ZAPIEKANKI / PASTA CASSEROLES

Zapiekanka makaronowa z kurczakiem, papryką,
plastrami pomidora, czosnkiem, zapieczona pod żółtym serem
Casserole with pasta and chicken, paprika,
tomato slices and garlic, topped with cheese
26 zł

DOMOWE KOPYTKA / PIEROGI / HOMEMADE GNOCCHI

W sosie pieczarkowym
With mushroom sauce
18 zł

Z brokołami i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
With broccoli and dried tomatoes in creamy sauce
18 zł

Z gulaszem węgierskim podane z ogórkiem kiszonym
With goulash, served with pickles
22 zł

Pierogi ruskie / z mięsem
Dumplings with cheese and potatoes / with meat
22/24 zł

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Tradycyjny schabowy z kapustą zasmażaną
Traditional schnitzel with fried cabbage
27 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
lub w sosie z zielonego pieprzu
Pork tenderloin in mushroom sauce
or in green pepper sauce
36 zł

Grillowana pierś z kurczaka faszerowana
suszonymi pomidorami,
bazylią, podawana z domowym pesto
Grilled chicken breast stuffed with
dried tomatoes and basil,
served with homemade pesto
30 zł

Roladki z kurczaka nadziewane kozim serem
z sosem z suszonych pomidorów oraz śmietaną
Chicken rolls stuffed with goat cheese,
sun-dried tomato sauce and cream
32 zł

Pieczona kaczka podana z buraczkami,
pieczonym jabłuszkiem z żurawiną
oraz domowymi kopytkami
Roasted duck served with beetroots, baked apple,
cranberry and homemade
polish gnocchi (called 'kopytka')
42 zł

RYBY / FISH

Pieczony łosoś podany z grillowanymi warzywami
Baked salmon served with grilled vegetables
35 zł

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Faworki z kurczaka z frytkami (lub ziemniakami)
Chicken nuggets with French fries (or potatoes)
15 zł

Kopytka z masłem i gotowanymi warzywami
Homemade Polish gnocchi (called "kopytka") with butter and boiled vegetables
12 zł

DESERY / DESSERTS

Puszysty sernik na ciepło z musem malinowym
Warm cheesecake with raspberry mousse
14 zł

Szarlotka na ciepło z kulką lodów
Warm apple pie with vanilla ice cream
14 zł

Puchar lodowy (różne smaki)
z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
Ice cream (various flavors)
with seasonal fruits and whipped cream
14 zł

NAPOJE / DRINKS

Herbata (dzbanek) / Pot of tea	10 zł
Herbata zimowa (pomarańcza, jabłko, cytryna, sok malinowy, imbir) / Winter tea (orange, apple, lemon, raspberry juice, ginger)	12 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną / Hot chocolate with cream	10 zł

KAWA / COFFEE

espresso / doppio	6 zł / 8 zł
americana	8 zł
cappuccino	9 zł
cafe latte	12 zł
frappe	12 zł
frappe malinowa / raspberry frappe	12 zł
kawa z kulką lodów waniliowych / coffee with vanilla ice cream	12 zł
irish coffee	15 zł
syrop / syrup	2 zł
mleko sojowe / soya milk	2 zł

ZIMNE NAPOJE BEZALKOHOLOWE / GOLD NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonik, 0,25 l	6 zł
Nestea	6 zł
Sok / Juice	6 zł
fritz-kola	10 zł
fritz -limo jabłko-wiśnia-czarny bez	10 zł
fritz-limo melon	10 zł
fritz -sprit bio jabłko	10 zł
fritz -sprit bio rabarbar	10 zł
fritz - mate	10 zł
Woda Cisowianka Perlage 0,3 l / Cisowianka Perlage water 0,3 ml	7 zł
Woda gazowana/niegazowana / still or sparkling water	5 zł
Lemoniada z mięętą i cytryną / Lemonade with mint & lemon	10 zł
Red bull	10 zł
Koktajle mleczne, jogurtowe lub na bazie soku pomarańczowego bananowe, truskawkowe, malinowe, kiwi / Shake with milk or yogurth or orange juice and strawberry/raspberry/banana/kiwi) – of your choice	12 zł
Sok ze świeżych pomarańczy 0,25 l / Fresh orange juice 0,25 ml	10 zł

PIWO / BEER

BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Żywiec Białe 0,3 l / Żywiec Białe (White) 0,3 l	7 zł
Żywiec Białe 0,5 l / Żywiec Białe (White) 0,5 l	9 zł
Żywiec 0,3 l	7 zł
Żywiec 0,5 l	9 zł
Piwo grzane 0,5 l / Mulled Beer 0,5 l	12 zł

BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Bezalkoholowe 0,3 l / Non-Alcoholic 0,3 l	7 zł
Heineken 0,5 l	10 zł
Żywiec 0,5 l	10 zł
Porter Żywiec 0,5 l	10 zł
Żywiec Białe 0,5 l / Żywiec Białe (White) 0,5 l	10 zł
Desperados 0,4 l	11 zł
Paulaner 0,5 l	12 zł
Piwo czeskie 0,5 l	11 zł

WINO / WINE

CHILLIJSKIE / CHILEAN

kieliszek 150 ml / glass 150 ml	10 zł
karafka 0,5 l / carafe 0,5 l	35 zł
karafka 0,75 l / carafe 0,75 l	45 zł

WINO GRZANE / MULLED WINE

kieliszek 150 ml / glass 150 ml	12 zł
---------------------------------	-------

CYDR / CIDER

butelkowy 0,33 l / bottled 0,33 l	10 zł
-----------------------------------	-------

PROSECO

kieliszek 100 ml / glass 100 ml	10 zł
butelka 0,75 l / bottle 0,75 l	60 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Pomarańczowa lemoniada / Orange lemonade
(syrop pomarańczowy, cytryna, woda gazowana)
(orange syrup, lemon, sparkling water)
10 zł

Virgin Mary
(sok pomidorowy, przyprawy)
(tomato juice, spices)
12 zł

Cabriolet
(sok grejpfrutowy, tonik, limonka)
(grapefruit juice, tonic, lime)
10 zł

Virgin mojito
(limonka, mięta, cukier brązowy, tonik)
(lime, mint, brown sugar, tonic)
12 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC DRINKS

Caipirinha
(Cachaça, limonka, brązowy cukier)
(Cachaça, lime, brown sugar)
19 zł

Mojito
(Bacardi, limonka, świeża mięta,
syrop cukrowy, woda gazowana)
(Havana club rum, lime, fresh mint,
sugar syrup, sparkling water)
21 zł

Bacardi cola
(Bacardi, Coca Cola)
20 zł

Cuba libre
(rum, Coca Cola, limonki)
(rum, Coca Cola, lime)
20 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC DRINKS

Lemon drink

(Wódka Wyborowa, syrop cukrowy, sok z cytryny)
(Vodka, sugar syrup, lemon juice)

14 zł

Wiśniówka

(Wiśniówka, mrożone wiśnie)
(Wiśniówka, frozen cherries)

14 zł

Polish Espresso

(Wódka Wyborowa, likier kawowy, syrop waniliowy, kawa)
(Vodka, coffee liqueur, vanilla syrup, coffee)

22 zł

Manhattan

(Ballantine's, Martini bianco, dowolny bitter, lód)
(Ballantine's, Martini bianco, bitters, ice)

22 zł

Julio's Margarita

(Olmeca Silver, świeża limonka, nektar z agawy)
(Olmeca Silver, lime, agave nectar)

22 zł

Tequila Sunrise

(Olmeca Silver, sok pomarańczowy, grenadina)
(Olmeca Silver, orange juice, grenadine)

20 zł

ALKOHOLE / ALCOHOL

WÓDKA / VODKA (40 ML)

Wyborowa	8 zł
Żołądkowa Gorzka (z miodem/z miętą) / Żołądkowa Gorzka (with honey/mint)	8 zł
Żubrówka	8 zł
Wiśniówka	8 zł
Finlandia, Finlandia Cranberry	10 zł

WHISKY / IRISH WHISKEY / BURBON (40 ML)

Chivas Regal 12	18 zł
Ballantine's	16 zł
Jameson	16 zł
Johnnie Walker Red Label	15 zł
Johnnie Walker Black Label	22 zł
Jim Beam White	18 zł
Jim Beam Black	18 zł
Jack Daniels	18 zł
Jack Daniels (Gentleman Jack)	24 zł

VERMOUTH (100 ML)

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	12 zł
----------------------------------	-------

COGNAC / BRANDY (40 ML)

Courvoisier VSOP	25 zł
Hennessy	20 zł
Metaxa 5 star	16 zł

TEQUILA / RUM / GIN (40 ML)

Olmecca Silver/ Gold	14 zł
Havana Club Anejo 3 Anos	14 zł
Havana Club 7 Anos	18 zł
Bombay Sapphire	14 zł
Gordon's	12 zł
Bacardi	12 zł

LIKIERY / LIQUEURS (40 ML)

Kahlúa	12 zł
Bailley's	12 zł
Malibu	12 zł
Cointreau	12 zł
Amaretto	12 zł
Jägermeister	12 zł

FESTIWAL MAROKO MAROKAŃSKIE TADGINE

Tagine, tajine, tażin, tadżin – wspaniałe danie. Sekret tkwi w glinianym naczyniu z przykrywką-stożkiem, które stwarza „mikroklimat” w środku łącząc ze sobą różne smaki i czarując doskonały wielowymiarowy smak, któremu danie zawdzięcza nazwę. I oczywiście, w przyprawach.

MENU

Wszystkie tadgine serwowane z kaszą kuskus, mixem ze świeżych warzyw z sosem ogrodowym oraz sosem jogurtowo-oliwkowym

TADŻIN Z WOŁOWINY	35 ZŁ
TADŻIN Z KURCZAKA	30 ZŁ
TADŻIN WEGETARIAŃSKI	28 ZŁ

FESTIWAL GNOCCHI I KOPYTEK

Włoskie kopytka nadziewane serem kozim i truflami	32 zł
Włoskie kopytka nadziewane ricottą i szpinakiem w sosie maślano-szałwiowym	32 zł
Kopytka szpinakowe w sosie z suszonych pomidorów z liśćmi blanszowanego szpinaku	24 zł
Kopytka z sosem śmietanowo-truflowym z natką pietruszki	24 zł
Kopytka w sosie śmietanowo-szpinakowym z parmezanem	24 zł