

Szef kuchni poleca

The Chef recommends

- | | |
|--|------|
| ∴ Chłodnik litewski (250ml)
<i>Cold Lithuanian vegetable soup</i> | 9,- |
| ∴ Polędwiczka grillowana z czosnkiem i ziołami (150g) z
pieczonymi ziemniakami (150g) i fasolką szparagową (120g)
<i>Grilled loin steak with garlic and herbs
served with roasted potatoes and green beans</i> | 29,- |
| ∴ Sernik z sosem czekoladowym (150g)
<i>Cheesecake with chocolate sauce</i> | 10,- |

*Sebastian Gramza
Szef Kuchni Restauracji Gallery
The Chef of Gallery Restaurant*

*Na dobry początek dnia 9.00 – 12.00**Breakfast*

∴ Jajecznica na maśle (150g) 9,-

Scrambled eggs fried on butter

*szynka gotowana / *ham* 50g 4,-

*boczek / *bacon* 50g 3,-

*łosoś wędzony / *smoked salmon* 30g 5,-

*pieczarki / *mushrooms* 50g 3,-

*pomidor / *tomatoes* 50g 3,-

∴ Jajka smażone na bekonie (200g) 12,-

Scrambled eggs on bacon

∴ Omlet na maśle (200g) 9,-

Omelet fried on butter

* pieczarki / *mushrooms* 50g 3,-

* kabanos / *dry smoked pork sausage* 50g 4,-

* pomidor / *tomatoes* 50g 3,-

∴ Zestaw śniadaniowy (200g) 15,-

Breakfast set

(kabanosy, ser żółty, szynka lub salami, świeże warzywa)

(*dry smoked pork sausage, cheese, ham or salami, fresh vegetables*)

Przystawki & sałatki

Starters & salads

- | | |
|---|------|
| ∴ Śledź w śmietanie (150g) | 11,- |
| <i>Herring in cream sauce</i> | |
| ∴ Śledź w oleju (150g) | 13,- |
| <i>Herring in oil sauce</i> | |
| ∴ Tatar wołowy po polsku (150g) | 23,- |
| <i>Polish beef tatar</i> | |
| ∴ Pierś kurczaka z kurkami w sosie śmietanowym (150g) | 18,- |
| <i>Chicken breast with mushrooms in cream sauce</i> | |
| ∴ Krewetki na szpinaku (150g) z sosem ziołowo-czosnkowym | 21,- |
| <i>Shrimps with spinach in herb-garlic sauce</i> | |
| ∴ Krewetki torpeda z sosem miodowo-musztardowym (150g) | 23,- |
| <i>Torpedo shrimps served with honey-mustard sauce</i> | |
| ∴ Sałatka z grillowanym kurczakiem (250g) | 19,- |
| <i>Grilled chicken salad</i> | |
| ∴ Sałatka grecka (250g) | 17,- |
| <i>Greek style salad</i> | |
| ∴ Sałatka Nicejska (250g) | 23,- |
| <i>Nicoise salad</i> | |
| ∴ Deska wędlin lub serów - porcja na 2 osoby (300g) | 30,- |
| <i>Platter of smoked meats or Platter of cheese for two</i> | |

Do każdej przystawki podajemy świeże, pieczone przez nas bułeczki

Homemade fresh, baked bread rolls served with all starters

Zupy

Soups

- | | |
|--|------|
| ∴ Chłodnik litewski (250ml) | 9,- |
| <i>Cold Lithuanian vegetable soup</i> | |
| ∴ Serowa na szynce z pomidorami (250ml) | 12,- |
| <i>Cheese soup with ham and tomatoes</i> | |
| ∴ Barszcz z kołodunami (250ml) | 9,- |
| <i>Beetroot soup served with special dumplings</i> | |
| ∴ Zupa kalafiorowa z koperkiem (250ml) | 9,- |
| <i>Cauliflower soup with dill</i> | |
| ∴ Krem z pomidorów (250ml) | 9,- |
| <i>Tomato Cream soup</i> | |

Przekąski

Appetizers

- | | |
|--|------|
| ∴ Pierogi ze szpinakiem (300g) | 17,- |
| <i>Dumplings with spinach</i> | |
| ∴ Pierogi z mięsem (300g) | 18,- |
| <i>Dumplings with meat</i> | |
| ∴ Naleśnik z kurczakiem i warzywami (300g) | 17,- |
| <i>Pancake with chicken and vegetables</i> | |
| ∴ Naleśnik ze szpinakiem i serem feta (300g) | 18,- |
| <i>Pancake with spinach and feta cheese</i> | |
| ∴ Naleśnik z owocami (300g) | 17,- |
| <i>Pancake with fruits</i> | |

Dania główne

Main courses

- .: Żeberka duszone z grzybami (250g) podawane z ziemniakami gotowanymi (150g) i bukietem surówek (150g) 27,-
Braised ribs with mushrooms served with boiled potatoes and various salads
- .: Kurczak w kukurydzianej panierce (150g) z częstkami ziemniaków (150g) i sałatką ze świeżych warzyw (120g) 24,-
Chicken in corn batter served with wedges and fresh vegetable salads
- .: Wątróbka z jabłkami (150g) podawana z ziemniakami gotowanymi (150g) i surówką z kiszzonej kapusty (150g) 23,-
Chicken liver in baked apple served with boiled potatoes and sauerkraut salad
- .: Kotlet schabowy (150g) z częstkami ziemniaków (150g) i zasmażaną kapustą kiszoną (120g) 26,-
Pork chop served with wedges and fried sauerkraut
- .: Kaczka w sosie żurawinowym (150g) z pieczonymi ziemniakami (150g) i czerwoną kapustą zasmażaną (120g) 51,-
Duck in cranberry sauce served with roasted potatoes and fried red cabbage
- .: Pstrąg w migdałach z sosem koperkowym (150g) z pieczonymi ziemniakami z pastą (150g) i bukietem warzyw (150g) 29,-
Trout in almonds with dill dressing served with baked potatoes with dip and assorted vegetables
- .: Łosoś zapiekany z sosem czosnkowo-kaparowym (150g) z pieczonymi ziemniakami (150g) i bukietem warzyw (150g) 38,-
Casseroled salmon with garlic-caper sauce served with roasted potatoes and assorted vegetables

Letnie grillowanie

Summer grilling

- .: Kurczak grillowany (150g) z pieczonymi ziemniakami (150g),
pieczarkami z cebulą i pomidorami (120g) 27,-
Grilled Chicken with mushrooms and onions served with tomato and roasted potatoes
- .: Połędwiczka grillowana z czosnkiem i ziołami (150g) z
pieczonymi ziemniakami (150g) i fasolką szparagową (120g) 29,-
*Grilled loin steak with garlic and herbs
served with roasted potatoes and green beans*
- .: Karkówka grillowana (150g) z pieczonymi ziemniakami
z pastą (150g) i bukietem surówek (150g) 26,-
Grilled pork neck with roasted potatoes with dip and various salads
- .: Łosoś grillowany z zielonym pesto (150g) z grzaneckami (120g)
i sałatką ze świeżych warzyw (120g) 34,-
Grilled salmon with green pesto served with toasts and fresh vegetable salads

Festiwal wołowiny

Beef Festival

- ∴ Carpaccio wołowe z sosem balsamico (120g) 29,-
Beef carpaccio in balsamic sauce
- ∴ Stek z rostbefu (300g) z cebulką duszoną w czerwonym winie 65,-
podawany z frytkami (150g) i sałatką ze świeżych warzyw (120g)

Rump steak with onions stewed in red wine served with French fries and fresh vegetable salad
- ∴ Polędwica pod gorgonzolą (250g) podawana na boczniaku (80g) 78,-
z frytkami (150g) i bukietem warzyw (150g)
*Beef sirloin under gorgonzola cheese served on oyster
with French fries and assorted vegetables*
- ∴ Stek z rostbefu (300g) z kurkami, zielonym pieprzem,
pieczonymi ziemniakami (150g) i fasolką szparagową (120g) 69,-
Rump steak with chanterelles, green pepper, roasted potatoes and green beans
- ∴ Befszyk wołowy (250g) z zielonym pesto i parmezanem
podawany z frytkami (150g) i bukietem warzyw (150g) 76,-
*Beef Steak with green pesto and parmesan cheese
served with French fries and assorted vegetables*

Dania dla dzieci

Meals for children

- ∴ Kurczaczki w chrupiącej panierce (100g)
z frytkami (120g) i surówką (150g) 15,-
Crispy chicken with French fries and various salads
- ∴ Rybki pirata (100g) z frytkami (120g) i surówką (120g) 15,-
Pirate's fish with French fries and various salads

Desery

Desserts

Polecamy ciasta własnego wypieku:

We recommend homemade cakes:

<i>∴ Tarta z owocami (150g)</i>	<i>10,-</i>
<i>Fruit Tart</i>	
<i>∴ Galaretka owocowa (150g)</i>	<i>8,-</i>
<i>Fruit Jelly</i>	
<i>∴ Jablecznik na gorąco z lodami (150g)</i>	<i>10,-</i>
<i>Apple pie served hot with ice-cream</i>	
<i>∴ Malinowiec (150g)</i>	<i>12,-</i>
<i>Raspberry pie</i>	
<i>∴ Sałatka ze świeżych owoców (150g)</i>	<i>13,-</i>
<i>Fresh fruits salad</i>	
<i>∴ Puszysty sernik z sosem czekoladowym (150g)</i>	<i>10,-</i>
<i>Cheesecake with chocolate sauce</i>	
<i>∴ Krem brûlée (150g)</i>	<i>10,-</i>
<i>Creme brûlée</i>	

„Siedem słodkich grzechów”

Seven sweet sins

- ∴ ZAZDROŚĆ / *Jealousy* 14,-
(kokosowy chłód w objęciach kremowego amaretto)
(*coconut cold in the arms of creamy amaretto*)
- ∴ PYCHA / *Pride* 14,-
(waniliowo-bananowa wyniosłość otulona czekoladową pianką)
(*vanilla- banana arrogance wrapped in chocolate foam*)
- ∴ ŻĄDZA / *Appetite* 15,-
(lody: wanilia, czekolada, kokos...wszystko na co masz ochotę ...)
(*ice cream: vanilla, chocolate, coconut ... all what you want ...*)
- ∴ LENISTWO / *Laziness* 14,-
(lodowy ogród pełen jagód przysłonięty waniliową chmurką)
(*ice cream garden full of blueberries obscured with vanilla cloud*)
- ∴ GNIEW / *Anger* 13,-
(sorbetowe orzeźwienie w towarzystwie egzotycznych owoców i Passoa)
(*sorbet refreshment in the company of exotic fruits and Passoa*)
- ∴ CHCIWOŚĆ / *Greed* 14,-
(waniliowy chłód złamany ciepłem malin)
(*vanilla coolness broken by heat of the raspberries*)
- ∴ ŁAKOMSTWO / *Gluttony* 15,-
(góra czekolady, lodów i słodkich dodatków)
(*hill of chocolate, ice cream and sweet additives*)

Napoje

Drinks & Beverages

∴ Napój gazowany (0,25l) Pepsi, Mirinda, 7-up, Tonic, Aqua Minerale	4,-
∴ Sok owocowy (0,2l) pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy, ananasowy	4,-
∴ Nektar owocowy (0,2l) grejpfrutowy, czarna porzeczka, bananowy, brzoskwiniowy	4,-
∴ Sok naturalny wyciskany (0,2l) pomarańczowy, grejpfrutowy	9,-
∴ Red Bull (0,25l)	12,-
∴ Koktajl mleczno-owocowy (0,2l) malina, truskawka, jagoda	8,-
∴ Herbata mrożona (0,25l)	8,-
∴ Kawa mrożona (0,25l)	12,-
∴ Czekolada mrożona (0,15l)	8,-
∴ Herbata	5,-
∴ Czekolada na gorąco (0,15l)	8,-
∴ Kawa z ekspresu ciśnieniowego (8g)	6,-
∴ Espresso (8g)	6,-
∴ Doppio (16g)	10,-
∴ Cappuccino (8g)	8,-
∴ Latte Macchiato (8g)	8,-
∴ Carolan's Coffee (25 ml /8g)	15,-
∴ Amaretto Coffee (25 ml/8g)	15,-
∴ Irish Coffee (25 ml/8g)	18,-

Piwo beczkowe

∴ Warka	50 cl 7,- ; 30 cl 5,-
∴ Żywiec	50 cl 8,- ; 30 cl 6,-
∴ Heineken	50 cl 9,- ; 25 cl 7,-
∴ Piwo grzane	50 cl 10,-

Piwo butelkowe

∴ Heineken, Żywiec	33 cl 8,-
∴ Żywiec Porter	33 cl 8,-
∴ Żywiec niskoalkoholowy	33 cl 8,-
∴ Heineken	65 cl 12,-
∴ Paulaner	50 cl 15,-
∴ Desperados	40 cl 12,-

Wino domu

∴ Sangiovese del Rubicone czerwone	10 cl 10,-
∴ Trebbiano del Rubicone białe	10 cl 10,-

Porto

∴ Offley Porto	100 ml 16,-
----------------	-------------

Aperitif

∴ Martini	100 ml 12,-
∴ Ouzo	50 ml 12,-
∴ Sambuca	50 ml 12,-
∴ Campari	50 ml 14,-

Digestif

∴ Underberg	20 ml 10,-
-------------	------------

Brandy

∴ Stock	50 ml 15,-
∴ Torres 5	50 ml 15,-
∴ Torres 10	50 ml 18,-
∴ Metaxa *****	50 ml 18,-

Cognac

∴ Hennessy V.S.	50 ml 28,-
∴ Martell V.S.	50 ml 30,-
∴ Martell V.S.O.P.	50 ml 45,-
∴ Camus V.S.O.P.	50 ml 25,-
∴ Remy Martin V.S.O.P.	50 ml 35,-
∴ Remy Martin X.O.	50 ml 90,-

American whiskey

∴ Jack Daniel's No.7	50 ml 18,-
∴ Gentleman Jack	50 ml 25,-
∴ Jack Daniel's Single Barrel	50 ml 35,-

Bourbon whiskey

∴ Jim Beam	50 ml 17,-
∴ Jim Beam black	50 ml 23,-

Irish whiskey

∴ Bushmills	50 ml 16,-
∴ Bushmills black	50 ml 25,-
∴ Jameson	50 ml 18,-

Scotch whisky

∴ Johnnie Walker Red	50 ml 16,-
∴ Johnnie Walker Black	50 ml 25,-
∴ Johnnie Walker Green	50 ml 30,-
∴ Johnnie Walker Gold	50 ml 50,-
∴ Johnnie Walker Blue	50 ml 90,-
∴ Ballantine's	50 ml 16,-
∴ Ballantine's Gold 12 years	50 ml 25,-
∴ Grant's	50 ml 16,-
∴ Grant's 12 years	50 ml 23,-
∴ Singleton 12 years	50 ml 25,-
∴ Chivas Regal 12 years	50 ml 28,-
∴ Glenfiddich 12 years	50 ml 30,-

Tequila

∴ Jose Cuervo 50 ml 16,-

Gin

∴ Seagram's 50 ml 10,-

∴ Lubuski 50 ml 10,-

∴ Gordon's 50 ml 10,-

∴ Bombay Sapphire 50 ml 16,-

Rum

∴ Captain Morgan 50 ml 13,-

Likiery

∴ Krupnik 50 ml 8,-

∴ Passoa 50 ml 12,-

∴ Jegermaister 50 ml 13,-

∴ Malibu 50 ml 13,-

∴ Baileys 50 ml 15,-

∴ Creme de Casis 50 ml 15,-

∴ Apricot Brandy 50 ml 15,-

∴ Triple sec 50 ml 15,-

∴ Cherry Brandy 50 ml 15,-

∴ Blue Curacao 50 ml 15,-

∴ Peppermint 50 ml 15,-

∴ Amaretto 50 ml 15,-

∴ Kahlua 50 ml 15,-

∴ Melon 50 ml 15,-

∴ Cointreau 50 ml 15,-

∴ Southern Comfort 50 ml 20,-

Wódki

∴ Sobieski; Bols; Maxiumus; Wyborowa; Smirnoff Red 50 ml 7,-

∴ Smirnoff Black; Danzka; Absolut; Finlandia 50 ml 12,-

∴ Chopin 50 ml 14,-

∴ Żubrówka; Żołądkowa 50 ml 7,-

∴ Soplca Staropolska 50 ml 12,-

∴ Becherovka 50 ml 12,-

∴ Grappa Piava 50 ml 12,-

∴ Cana Rio - Cacacha 50 ml 14,-