

### PRZYSTAWKI/ STARTERS

Szparagi/ jajko poche/ sos berneński/ Asparagus/ poche egg/ Berne sauce/	180g	21,00 zł
Wątróbka drobiowa/ żubrówka/ jabłko/ Chicken liver/ Vodka Zubrovka/ apple/	150g	16,00 zł
Siekana polędwica wołowa/ żótko/ kurki marynowane/ cebula/ ogórek kiszony/ Chopped Tenderloin Beefsteak (raw beef)/ yolk/ marinated chanterelle mushroom/ onion/ pickled cucumber/	100g	35,00 zł

### ZUPY/ SOUPS

Rosół z makaronem domowym/ wołowina/ kura zagrodowa/ Chicken soup with home-made noodles/ beef/ homestead hen/	250ml	14,00 zł
Krem ze szczawiu/ jajko w panko/ Sorrel cream/ breaded egg/	200ml	14,00 zł
Żur śląski/ kiełbasa/ boczek/ jajko/ ziemniaki/ Silesian Sour Rye Soup/ sausage/ bacon/ egg/ potato/	350ml	16,00 zł

### SAŁATKI/ SALADS

Sałatka Reubena/ pastrami przygotowywane 14 dni/ pieczarki/ sos rosyjski / bukiet sałat/ 250g Reuben salad/ pastrami prepared 14 days russian sauce/ mushrooms/ salad mix/	250g	34,00 zł
Sałatka z kurczakiem/ świeży szpinak/ truskawki/ mango/ Salad with chicken/ fresh spinach/ strawberries/ mango/	300g	24,00zł

### DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Kluski śląskie zapiekane w sosie z serem zagrodowym z Radyni/ salami picante/ szpinak/400g Silesian dumplings baked in a sauce with farm cheese from the Radynia/ salami picante/ spinach/	400g	29,00 zł
Pęczotto/ groszek/ sery połomskie/ jarmuż/ Pearl barley risotto/ peas/ Połomia cheese/ kale/	350g	32,00 zł
Pstrąg filet/ szpinak/ orzechy/ kurki/ ziemniaki/ Trout fillet/ spinach/ nuts/ chanterelles/ potatoes/	300g/ 180 g	45,00 zł
Filet z indyka / sos z palonych skrzydeł/ czarna soczewica/ assiette z marchwi/ Turkey fillet/ burnt wings sauce/ black lentil/ carrot assiette/	140g/ 200g	39,00 zł
Schab z kością żebrową/ ziemniaki/ dodatek sezonowy/ Pork chop with rib bone/ potato/ seasonal supplement/	180g/ 150g/ 200g	34,00 zł
Rolada śląska/ kluski/ modra kapusta/ Silesian Roulade/ potato noodles/ red cabbage salad/	170g/ 160g/ 150g	42,00 zł

**Golonko/ ziemniaki/ kapusta kiszona/ piwo Majer/** **450g/ 150g/ 150g 47,00 zł**  
**Pork Knuckle baked in Majer Beer/ potatoes/ sauerkraut/ Majer beer/**

**Luzowane żebro wołowe pieczone 12h w Majer porter Bałtycki/ puree z estragonem/ warzywa julienne/**  
**180g/ 150g/ 150g 49,00 zł**

**Loose beef rib roasted 12 hours in Majer porter Bałtycki beer/ Tarragon mashed potatoes/ julienne**  
**vegetables/**

**Żeberka wieprzowe BBQ/ frytki/ colesław/** **450g/ 200g 51,00 zł**  
**Pork ribs BBQ/ fries/ coleslaw/**

**Polędwica wołowa/ pieczone ziemniaki/ ser pleśniowy/ szpinak/** **250g/ 150g 87,00 zł**  
**Beef tenderloin/ Baked Potatoes/ blue cheese/ spinach/**

**Stek wieprzowy z grilla/ assiette z kalafiora/ kuskus/** **250g/300g 39,00zł**  
**Grilled pork steak/ cauliflower assiette/ couscous/**

#### DESERY / DESSERTS

**Crumble/ owoce sezonowe/ lody waniliowe/** **250g 16,00 zł**  
**Crumble/ seasonal fruits/ vanilla ice – cream/**

**Savoardi/ kawa Wasyl/ krem mascarpone/ orzech laskowy/** **180g 17,00 zł**  
**Savoardi/ coffee Wasyl/ mascarpone cream/ hazelnut/**

**Selekcja lodów rzemieślniczych** **150g 17,00zł**  
**Selection of craft ice-cream**

#### PRZEKĄSKI DO PIWA/ SNACKS TO GO WITH BEER

**Pieczone śliwki w boczku** **8 szt. 12,00 zł**  
**Plums roasted in bacon** **8 pcs**

**Zapiekane pieczywo czosnkowe** **220g 15,00 zł**  
**Toasted garlic bread**

**Flammkuchen z boczkiem i cebulą** **220g 25,00 zł**  
**Flammkuchen with bacon and onions**

**Solone precle/ ser domowy/** **6 szt. 30,00 zł**  
**Salted pretzels/ home cheese/** **6 pcs**

**Majerburger/ frytki/** **300g 29,00 zł**  
**Majerburger/ chips/**