



Recommended by Chef!

Something to pick for two/four.....78,00zł/139,00zł

Various grilled & baked portions of meat, served for two/ four guests (pork sirloins, neck of pork, leg of pork, bacon, ribs & chicken wings - total of 800g/1400g of meat). With dumplings, boiled potatoes, baked potatoes, baked cabbage, marinated grilled vegetables* and mix of salads & various sauces.

New York strip steak.....58,00zł

Striploin steak with three sauces: lutenica, tzatziki and peppercorn sauce, served with home-made chips and side salad.

Pepper Stek.....62,00zł

Sirloin steak from our grate, served with pepper sauce, baked potato & grilled vegetables*.

Stek Ribeye.....90,00zł

Ribeye steak with three sauces: lutenica, tzatziki and peppercorn sauce, served with a baked potato and marinated grilled vegetables*.

(* marinated grilled vegetables served at room temperature)



A mediterranean village

(Every day - delicious shrimp but from Thursday till the end of stock - fresh mussels!)

Fresh mussels in tomatoes.....39,00zł

With sauce made of fresh tomatoes with the addition of wine & a fresh garlic,

Fresh mussels in a white wine.....39,00zł

With a garlic butter & white wine, seasoned with a little bit of a parsley.

Fresh mussels in a cream.....39,00zł

Cooked in olive oil with an onion & a fresh garlic in a wine cream - dill sauce.

Shrimps in tomatoes.....36,00zł

6 tiger shrimps in tomato sauce with fresh tomatoes, a little bit of a garlic & white wine,

Shrimps in a fresh garlic.....36,00zł

6 tiger shrimps in butter with garlic, seasoned with a bit of parsley and white wine.

(Inform the waiter if you prefer a spicy version).

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Szef kuchni poleca

Dłubanka dla dwojga / czworga.....78,00zł / 139,00zł

Różnorodne mięsa z grilla i pieczone dla dwojga / czworga – polędwiczki wieprzowe, schab karkowy, golonka, boczek, żeberka, skrzydełka - razem 800g/1400g mięsa - z kopytkami, ziemniakami gotowanymi, ziemniakiem pieczonym, kapustą zasmażaną, marynowanymi warzywami grillowanymi* i bukietem surówek! A do tego sosy wszelakie!

Stek New York.....58,00zł

Mięsiwo (rostbef z polskiej muki - sezonowany) z trzema sosami: lutenicą, tzatziki i pieprzowym, podany z domowymi frytkami, oraz mixem sałat.

Pepper Stek..... 62,00zł

Stek z polędwicy wołowej z rusztu. Serwowany z sosem pieprzowym, pieczonym ziemniakiem i grillowanymi warzywami*.

Stek Ribeye.....90,00zł

Mięsiwo (antrykot z argentyńskiej wołowiny) z trzema sosami: lutenicą, tzatziki i pieprzowym, podany z pieczonym ziemniakiem i marynowanymi warzywami grillowanymi*.

(* marynowane warzywa grillowane podawane w temperaturze pokojowej)



Wieś śródziemnomorska

(Codziennie wyborne krewetki, a od czwartku, aż do wyczerpania zapasów... świeże mule!)

Świeże mule w pomidorach.....39,00zł

W sosie ze świeżych pomidorów, z dodatkiem białego wina i czosnku.

Świeże mule na białym winie.....39,00zł

Na maśle czosnkowym z dodatkiem wina białego, doprawione odrobiną natki.

Świeże mule w śmietanie.....39,00zł

Na oliwie, z cebulką i czosnkiem, w winnym sosie śmietanowym z odrobiną natki.

Krewetki w pomidorach.....36,00zł

6 krewetek tygrysiach w sosie ze świeżych pomidorów doprawione czosnkiem i odrobiną białego wina.

Krewetki ze świeżym czosnkiem.....36,00zł

6 krewetek tygrysiach na maśle z czosnkiem, doprawione odrobiną natki i białego wina.

(Poproś kelnera o krewetki przyrządzone na ostro).

Dla grup Gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.



Let's start - cold appetizers!

A herring- first...	19,00zł
<i>Herring in sour cream, onion, brined cucumber and juicy apple.</i>	
A herring - second...	19,00zł
<i>A herring in linseed oil seasoned with spices & onion.</i>	
The herring duo...	23,00zł
<i>Two herrings with sour cream & with spices.</i>	
Beef tartar	32,00zł
<i>Raw sirloin, specially spiced with paprika paste, served with chopped: an onion, a pickled cucumber, pickled mushrooms, a smoked sprat & also with yolk... if You wish.</i>	
Pearl tartar	29,00zł
<i>Fresh salmon deliciously flavored with capers.</i>	
A board of cold, familiar meats!	19,00zł
<i>Meats prepared in our smoked-house, served with horseradish mousse, cowberries & marinates.</i>	
Platter of Polish pâtés	19,00zł
<i>Traditional roasted pâtés according to Grandma's recipe: duck, wild boar, prune and nuts, served with fresh horseradish and sauces.</i>	
Polish countrywoman's carpaccio	29,00zł
<i>Thin slices of marinated beef with fresh spinach & polish marinated mushrooms, studded with capers & domestic sheep cheese from polish mountains - "Oscypek"</i>	
Pig's trotters in aspic	19,00zł
<i>Served with pickled mushrooms and fresh horseradish.</i>	



Light & cool - salads

A spinach fantasy	25,00zł
<i>Fresh spinach leaves with goat cheese, crunchy beacon, sunflower seeds & garlic sauce.</i>	
A chicken salad	25,00zł
<i>Slices of chicken on various lettuces. Served with fresh vegetables & peasant sauce.</i>	
A Baltic Sea salad	25,00zł
<i>Mixed lettuces with a smoked salmon & a basil sauce with a garlic.</i>	
Beetroot carpaccio	22,00zł
<i>Served with baked goat cheese, rucola, caramelised nuts and truffle oil.</i>	

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Najsamperw... zagrycha na zimno!

Śledzik raz...	19,00zł
Śledź w asyście śmietany z cebulką, ogórkiem kiszonym i kawałkami soczystego jabłka.	
Śledzik dwa...	19,00zł
Śledź w oleju lnianym z korzennymi przyprawami i cebulką.	
Duet śledziowy...	23,00zł
Śledzik „raz” i „dwa”: ze śmietaną oraz przyprawami korzennymi!	
Tatar z polędwicy wołowej...	32,00zł
Surowa polędwica doprawiona odrobiną pasty paprykowej, z drobno siekanymi dodatkami: cebulką, ogórkami kiszonymi, grzybami marynowanymi oraz szprotką, a kto sobie życzy również z żółtkiem.	
Tatar perłowy	29,00zł
Świeży łosoś smakowicie przyprawiony z dodatkiem kaparów.	
Deska swojskich wędlin	19,00zł
Przygotowane w naszej wędzarni przez wprawnego masarnika, a przy nich mus chrzanowy, brusznica i marynaty.	
Wybór pasztetów polskich	19,00zł
Pasztety pieczone według dawnych receptur od Babci pozyskanych: z kaczki, z dzika, ze śliwką i orzechami, podane ze świeżo tartym chrzanem no i z sosami	
Carpaccio chłopki polki	29,00zł
Cieniutkie plastry marynowanej polędwicy wołowej, z dodatkiem świeżego szpinaku oraz polskich rydźów z zalewy, obsypane kaparami i rodzimym „Łoscypkiem”.	
Nóżki w galarecie	19,00zł
Serwowane z grzybami marynowanymi i świeżo tartym chrzanem.	



Lekkie i przewiewne - sałaty

Szpinakowa fantazja	25,00zł
Liście szpinaku z serem kozim, chrupiącym bekonem, pestkami słonecznika i sosem czosnkowym.	
Siemowita	25,00zł
Z kureczakiem ułożonym na sałatach, świeżymi warzywami i sosem chłopskim.	
Bałtycka	25,00zł
Różne sałaty z łososiem wędzonym w piecu drzewnym, polane sosem bazyliowym z czosnkiem.	
Carpaccio z buraka	22,00zł
Z zapiekanyim kozim serem, rukolą, karmelizowanymi orzechami i oliwą truflową.	

Dla grup Gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego!



After the start - warm appetizers!

Butter - fried mushrooms	23,00zł
<i>Butter and olive oil fried mushroom* cups with onion and parsley.</i>	
Cream - fried mushrooms	23,00zł
<i>Cream fried mushrooms*, sprinkled with bryndza sheep's cheese and covered with cream and parsley.</i>	
Rooster's livers	23,00zł
<i>Delicately fried livers with apple & onion, served with cherry sauce.</i>	
Spinach leaves	23,00zł
<i>Served hot with feta cheese, garlic & sour cream.</i>	
National sheep cheese "Oscypek"	23,00zł
<i>Served in two ways: 1st- coated, 2nd- sauté from a grill, served with sweet cowberries.</i>	

(* The Chef informs that mushrooms can be bitter.)



Artistic handicraft

(Traditional polish "pierogi" hand-made by „Oycowizna"!)

With meat - 7 pieces	23,00zł
<i>Stuffed with delicious minced & seasoned pork. Sprinkled with fat.</i>	
With cabbage & mushrooms - 7 pieces	23,00zł
<i>Stuffed with stewed cabbage with dried mushrooms. Sprinkled with fat.</i>	
With chanterelles - 7 pieces	23,00zł
<i>Stuffed with chanterelles picked in a polish forest- with butter, parsley, a dill & polish sheep cheese called "Oscypek". Sprinkled with fat.</i>	
With potatoes & cheese - 7 pieces	23,00zł
<i>Stuffed with minced cottage cheese & potatoes with salt, pepper & sweet onion. Sprinkled with fat.</i>	
A bowl of „pierogi" - 14 pieces	39,00zł
<i>Mix of every kind in a huge bowl. Sprinkled with fat.</i>	

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Zaraz potem zagrycha na ciepło!

Grzyby na maśle.....	23,00zł
Grzyby* smażone z cebulką na maśle i oliwie, doprawione natką.	
Grzyby w śmietanie.....	23,00zł
Grzyby* smażone na maśle, obsypane pierzynką z sera bryndza i skapane w śmietanie z dodatkiem natki.	
Wątróbki kogucie.....	23,00zł
Delikatnie wysmażone wątróbki z jabłkiem i cebulką, sosem wiśniowym skropione.	
Szpinak w liściach.....	23,00zł
Świeże liście szpinaku podane na gorąco z serem feta, czosnkiem i śmietaną.	
Łoscypek na dwa smaczki.....	23,00zł
1- w panierce, 2- sauté z grilla, podane ze słodką brusznica.	

(* Szef kuchni informuje, że grzyby mogą być gorzkie.)



Rękodzieło artystyczne

(Tradycyjne, polskie pierogi ręcznie lepione w „Gościńcu Oycowizna”).

Z mięsem - 7 szt.	23,00zł
Z dobrze przyprawionym mięsnym farszem - okraszone słoniną.	
Z kapustą i grzybami - 7 szt.	23,00zł
Z farszem ze swojsko duszonej kapusty z grzybami suszonymi - okraszone rumianą cebulą.	
Z kurkami - 7 szt.	23,00zł
Z farszem z kurek, natki, kopru i Łoscypka - okraszone rumianą cebulą.	
Ruskie - 7 szt.	23,00zł
Z farszem z mielonego twarogu wiejskiego z ziemniakami, dosmaczany solą, pieprzem i słodką cebulą - okraszone rumianą cebulą, a na życzenie i śmietaną kelner przyniesie!	
Pyszna micha - 14 szt.	39,00zł
Różne rodzaje pierogów - z mięsem, kapustą i grzybami, kurkami oraz ruskie - okraszone słoniną i rumianą cebulą.	

Dla grup Gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego!



Something to slurp - soups

The best soup of a day!.....13,00zł

Ask a waiter what delicious Chief prepared today (available Monday-Friday)!

Red borsch (clear).....9,00zł

Polish borsch made according to the traditional, polish recipe with beets from nearby farmers.

Red borsch with "kolduny".....13,00zł

Polish borsch made according to the traditional, polish recipe with beets & dumplings stuffed with meat (known as "kolduny" in Poland).

Red borsch with sour cream.....16,00zł

Traditional clear red borsch flavored with sour cream & served with potato purée.

White soup by „Oycowizna".....13,00zł

Prepared with smoked meat on sour milk with chanterelle & fresh dill.

Hen broth.....13,00zł

Home-made, cooked from a village hen with hand-made polish thin noodles.

Hen broth with "kolduny".....13,00zł

Home-made, cooked from a village hen with hand-made dumplings stuffed with meat.

Sour rye soup "Żur".....13,00zł

Traditional, served with egg & white sausage.

A wild kettle.....19,00zł

Goulash soup made of a boar meat stewed in red wine with various vegetables,

Potatoes. Fragrant a juniper, rosemary & marjoram.

Polish cooler (seasonal soup).....13,00zł

Full of vitamins from early vegetables, made on sour milk, natural yoghurt with beetroot leaves & egg.

Chitterlings soup (served only on saturdays & sundays).....13,00zł

Traditional, like in grandma's home, served with butter roux & marjoram.

Tomato soup (served only on saturdays & sundays).....13,00zł

Truly polish homemade tomato soup with thin noodles hand-made in our inn.

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Coś do pochlipania - zupy

Najlepsza zupa dnia!.....	13,00zł
Zapytaj Kelnera, co pysznego przygotował dziś Szef Kuchni (od pon. do pt.)!	
Barszcz czerwony (czysty).....	9,00zł
Barszcz z polskich buraków, przyrządzony wg. tradycyjnej receptury.	
Barszcz czerwony z mięsnymi kołdunami.....	13,00zł
Barszcz z polskich buraków, przyrządzony wg. tradycyjnej receptury, serwowany z ręcznie lepionymi baraniami kołdunami.	
Ubielony barszczyk.....	16,00zł
Tradycyjny, czerwony barszcz zabieleny śmietaną i serwowany z ziemniaczanym puree okraszonymi rumianą cebulą.	
Biała polewka „Oycowizna”.....	13,00zł
Na wędzonce z naszej wędzarni i kwaśnym mleku przyrządzona z kurkami i świeżym koprem posypana.	
Rosół domowy.....	13,00zł
Z kury wiejskiej, serwowany z ręcznie robionym makaronem.	
Rosół domowy z mięsnymi kołdunami.....	13,00zł
Z kury wiejskiej, serwowany z ręcznie lepionymi baraniami kołdunami.	
Tradycyjny Żur.....	13,00zł
Na zakwasie z chleba razowego- z jajkiem i białą kielbasą.	
Dziki kociół.....	19,00zł
Gulaszowa zupa z dzika duszonego na czerwonym winie we wszelkich warzywach, serwowana z ziemniakami, pachnąca nutą jałowca, rozmarynu i majeranku.	
Chłodnik szefa Kuchni (zupa sezonowa).....	13,00zł
Pełen witamin w postaci wszelakich nowalijek, przyrządzany na kwaśnym mleku i jogurcie z botwinką oraz jajkiem.	
Flaczki z woła (serwowane tylko w soboty i niedziele).....	13,00zł
Tradycyjne jak u babci, z maślaną zasmażką i majerankiem.	
Pomidorowa (serwowana tylko w soboty i niedziele).....	13,00zł
Domowa, prawdziwie polska z ręcznie robionym makaronem.	

Dla grup Gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego!



From a water, farm & forest - main dishes

<i>A rainbow trout</i>	39,00zł
<i>Baked or grilled whole trout with herbs. Served with boiled vegetables & potatoes.</i>	
<i>A grilled salmon</i>	44,00zł
<i>A salmon fillet in basil sauce. Served with marinated grilled vegetables* & rice.</i>	
<i>A zander in underbrush</i>	43,00zł
<i>A fried fillet, served on spinach with baked potato & boiled vegetables.</i>	
<i>A chicken called „The Cock”</i>	34,00zł
<i>Big, marinated part of a chicken from our grill, almost with out bones. Served with fries & marinated grilled vegetables*.</i>	
<i>A crazy duck</i>	45,00zł
<i>Baked in a stove half of duck, served with apples & cherry sauce. Served with roasted potatoes & a red cabbage in polish style.</i>	
<i>Fine piece of beef</i>	59,00zł
<i>Grilled beef tenderloin served with Gorgonzola sauce, mushrooms, marinated grilled vegetables* and a baked potato.</i>	
<i>Beaten by the peasant</i>	39,00zł
<i>Beef meat stewed with an onion & champignons. Served with beets & home-made potato dumplings.</i>	
<i>...and by the woman peasant wrapped</i>	39,00zł
<i>Stewed slices of beef wrapped with a sour cucumber & a smoked bacon. Served with beets & home-made potato dumplings.</i>	
<i>A Father Caprice</i>	69,00zł
<i>Tender bone-in lamb chops marinated in wine, grilled and served with spinach and a baked potato.</i>	
<i>A chopped rissole</i>	34,00zł
<i>Spicy veal chopped from grill. Served with potato fries, marinated grilled vegetables* & sauces.</i>	
<i>Traditional polish pork chop “Schabowy”</i>	34,00zł
<i>Huge piece of meat coated in egg & breadcrumbs. Served with boiled potatoes & fried cabbage.</i>	

(* marinated grilled vegetables served at room temperature)

Look more on the next page...

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Z wody, zagrody i gaju - dania główne

Pstrąg tęczowy	39,00zł
Pieczony lub grillowany w całości, sprawiony w ziołach wszelakich. Serwowany z gotowanymi warzywami i ziemniakami.	
Łosoś z grilla	44,00zł
Filet z Łososia w sosie bazyliowym, serwowany z marynowanymi warzywami grillowanymi* i ryżem.	
Sandacz w szuwarach	43,00zł
Smażony filet z sandacza na szpinaku ułożony, serwowany z ziemniakiem pieczonym i gotowanymi warzywami.	
Kurczak zwany kogutem	34,00zł
Kawał marynowanego kurczaka z rusztu, prawie bez kości. serwowany z frytkami i marynowanymi warzywami grillowanymi*.	
Kaczka dziwaczka	45,00zł
Pieczona w piecu połowa kaczki, podawana z jabłkami i sosem wiśniowym, ziemniakami opiekany i modrą kapustą.	
Kawał woła	59,00zł
Grillowana polędwica wołowa serwowana z sosem gorgonzola, pieczarkami, marynowanymi warzywami grillowanymi* i ziemniakiem pieczonym.	
Bitki przez chłopa	39,00zł
Bitki wołowe duszone z cebulką i pieczarkami, serwowane z domowymi kopytkami i buraczkami.	
...a przez babę zawinięte!	39,00zł
Zrazy wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem wędzonym, serwowane z domowymi kopytkami oraz smażonymi buraczkami.	
Oycowska fanaberia	69,00zł
Delikatne kotleciki jagnięce z kostką, marynowane w winie, grillowane i serwowane ze szpinakiem oraz pieczonym ziemniakiem.	
Siekanić	34,00zł
Siekana cielęcina z grilla pikantnie przyrządzona, serwowana z frytkami, marynowanymi warzywami grillowanymi* oraz sosami.	
Schaboszczak jak od święta	34,00zł
Kotlecisko schabowe z wieprza, tradycyjnie w jajach i bułce panierowane, serwowane z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną.	

(* marynowane warzywa grillowane podawane w temperaturze pokojowej)

Zobacz więcej na następnej stronie...

Dla grup Gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego!



The great rib	38,00zł
<i>Marinated and braised pork rib served with Silesian dumplings and marinated beetroot salad.</i>	
Villager's pork knuckle	42,00zł
<i>Baked in our stove with honey plum. Served on fried cabbage with a boiled potato, horseradish & mustard.</i>	
Mother Wanda's delicacy	42,00zł
<i>Grilled pork tenderloin chops with mushroom sauce, served with home-made potato dumplings and boiled vegetables.</i>	
Pork neck	36,00zł
<i>Fine piece of grilled pork neck, marinated with herbs, served with marinated grilled vegetables* and a baked potato.</i>	
Nutritious and delicious	57,00zł
<i>Grilled venison steak with currant butter, served with marinated grilled vegetables* and potato dumplings.</i>	

(* marinated grilled vegetables served at room temperature).



For children

Homemade hen broth	7,00zł
<i>Prepared on a village hen. Served with hand-made polish thin noodles.</i>	
Tomato soup (served only on Saturdays & Sundays)	7,00zł
<i>It's favorite soup of many children. Served with hand-made thin noodles.</i>	
Chicken stripes	17,00zł
<i>In a delicate coating. Served with fries & carrot-apple salad.</i>	
Calf meatball (served only on Saturdays & Sundays)	15,00zł
<i>In white sauce. Served with potato & cucumber salad with sour cream.</i>	

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Wielkie Ziobro	38,00zł
<i>Marynowane wieprzowe żebro duszone w sosie własnym, serwowane z kluskami śląskimi i surówką z marynowanych buraków.</i>	
Golona chłopa	42,00zł
<i>Wieprzowa goleń zapieczona w piecu z miodową śliwką, serwowana z kapustą zasmażaną, gotowanym ziemniakiem oraz chrzanem i musztardą do smaku.</i>	
Przysmak Wandy	42,00zł
<i>Grillowane połówki wieprzowe z sosem grzybowym, serwowane z domowymi kopytkami i gotowanymi warzywami.</i>	
Wieprzkowe karczycho	36,00zł
<i>Stusznia porcja grillowanej karkówki marynowanej z ziołami, serwowana z marynowanymi warzywami grillowanymi* i pieczonym ziemniakiem.</i>	
Zgrabna i powabna	57,00zł
<i>Sarni stek z rusztu z masłem porzeczkowym, serwowany z marynowanymi warzywami grillowanymi* i podsmażanymi przecierakami ziemniaczanymi.</i>	

(* marynowane warzywa grillowane podawane w temperaturze pokojowej)



Dla młokosów

Rosółek domowy	7,00zł
<i>Z kury wiejskiej z ręcznie robionym makaronem.</i>	
Pomidoróweczka (serwowana tylko w soboty i niedziele)	7,00zł
<i>Ulubiona zupa wielu maluchów – domowa, serwowana z ręcznie robionym makaronem.</i>	
Pasemka z kureczką	17,00zł
<i>W delikatnej panierce – z frytkami i surówką z marchewki i jabłka.</i>	
Pulpeciki z cielęcinki (serwowana tylko w soboty i niedziele)	15,00zł
<i>W białym, własnym sosie, serwowane z ziemniakami i mizerią.</i>	

Dla grup gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego!



Only treats... desserts!

<i>A pancakes with sweet cheese & fruit jelly.....</i>	<i>15,00zł</i>
<i>2 pieces: sweet, soft, such as you remember from your childhood.</i>	
<i>Cake of a day!.....</i>	<i>15,00zł</i>
<i>As at Grandma's house- everyday new, fresh cake! Ask what we serve today.</i>	
<i>A magic dessert.....</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Seasonal fruits baked under sweet, hot "kogel-mogel".</i>	
<i>Ask the waiter what we recommend today!</i>	
<i>A home- made apple pie.....</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Served warm with vanilla ice cream & whipped cream.</i>	
<i>Chocolate joy.....</i>	<i>15,00zł</i>
<i>The volcano full of endorphins sleeping in the middle of a chocolate called "Fondant cake".</i>	
<i>Served with vanilla ice cream.</i>	
<i>An Ice cup.....</i>	<i>15,00zł</i>
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream.</i>	



Side dishes -select your favorite!

<i>A bouquet of salads</i>	<i>12,00zł</i>
<i>A salad of a day (Ask a waiter, please!)</i>	<i>8,00zł</i>
<i>A cucumber salad with sour cream</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Slices of tomato with onion</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Fried beets</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Marinated grilled vegetables</i>	<i>12,00zł</i>
<i>(* marinated grilled vegetables served at room temperature)</i>	
<i>A bouquet of various vegetabless</i>	<i>13,00zł</i>
<i>A fried cabbage</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Fries</i>	<i>10,00zł</i>
<i>A roasted potato</i>	<i>7,00zł</i>
<i>A broiled potato</i>	<i>7,00zł</i>
<i>Boiled potatoes</i>	<i>6,00zł</i>
<i>Dolish potato dumplings</i>	<i>10,00zł</i>

For groups of more than 9 guests is added 10% service.



Same rarytasy... desery!

Naleśniki z serem i konfitura	15,00zł
2szt. - słodkie, mięciutkie, takie jakie z lat dzieciństwa pamiętamy.	
Ciastko dnia!	15,00zł
Każdego dnia, jak to u Babci bywało serwujemy inne ciasto domowej roboty. Spytaj kelnera, co dziś upiekliśmy!	
Zabajone	15,00zł
Owoce sezonowe zapieczone pod gorącym, słodkim kogłem - moglem. Spytaj kelnera, co dziś Babcia Jadzia z ogrodu przyniosła!	
Szarlotka domowa	15,00zł
Szarlotka jak u Mamy - na ciepło, z lodami waniliowymi i bitą śmietaną.	
Czekoladowa radocha	15,00zł
Wulkan pełen endorfin, drzemiących w samym środku czekoladowego ciastka „Fondant”. Podany z lodami waniliowymi.	
Puchar lodowy	15,00zł
Lody waniliowe z gorącymi malinami oraz bitą śmietaną	









Dodatki do dań - wybierz ulubione!

Bukiet surówek	12,00zł
Surówka (spytaj kelnera co dziś poleca!)	8,00zł
Buraczki zasmażane	8,00zł
Mizeria ze śmietaną	8,00zł
Pomidor w plastrach z cebulką	8,00zł
Marynowane warzywa grillowane*	12,00zł
(* marynowane warzywa grillowane podawane w temperaturze pokojowej)	
Bukiet warzyw z tartą bułką	13,00zł
Kapusta zasmażana	8,00zł
Frytki	10,00zł
Ziemniak pieczony	7,00zł
Ziemniaki opiekane	7,00zł
Ziemniaki z wody	6,00zł
Kopytka	10,00zł

Dla grup Gości, liczących powyżej 9 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego!












For the thirstiest:

 (0,2 l).....	7,00zł
 (0,2 l).....	7,00zł
Mineral water  (0,33 l).....	8,00zł
<i>Sparkling or still.</i>	
Mineral water  (0,7 l).....	15,00zł
<i>Sparkling or still.</i>	
Ice Tea  (0,25 l)	7,00zł
<i>Lemon or peach.</i>	
Fruit juice (0,25 l).....	8,00zł
<i>Orange, apple, grapefruit, black currant or tomato.</i>	
Natural apple juice (0,20 l).....	8,00zł
Energy drink  (0,25 l).....	10,00zł
Fresh fruit juice (0,20 l).....	16,00zł
<i>Orange, grapefruit or mix.</i>	
Stewed fruit drink (0,2 l).....	7,00zł
Curdled milk (0,4 l).....	9,00zł
Acid bread drink (0,33 l).....	10,00zł
A mineral water jug (1 l).....	20,00zł
<i>With mint & lime.</i>	
Lemonade lemon (0,4 l).....	14,00zł



Dla spragnionych:

  (0,2 l).....	7,00zł
   (0,2 l).....	7,00zł
Woda mineralna  (0,33 l).....	8,00zł
Gazowana lub niegazowana.	
Woda mineralna  (0,7 l).....	15,00zł
Gazowana lub niegazowana.	
Ice Tea  (0,25 l)	7,00zł
Cytrynowa, brzoskwiniowa	
Soki owocowe (0,25 l).....	8,00zł
Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy lub pomidorowy..	
Naturalny sok jabłkowy (0,2 l).....	8,00zł
Napój energetyczny  (0,25 l).....	10,00zł
Sok ze świeżych cytrusów (0,2 l).....	16,00zł
Pomarańczowy, grejpfrutowy lub mieszany.	
Kompot domowy (0,2 l).....	7,00zł
Zsiadłe mleko (0,4 l).....	9,00zł
Kwas chlebowy (0,33 l).....	10,00zł
Dzban wody mineralnej (1 l).....	20,00zł
Z miętą i limonką.	
Lemoniada cytrynowa (0,4 l).....	14,00zł



Coffees & Teas

Espresso (0,07 l).....	7,00zł
Large: black or white (0,2 l).....	11,00zł
Latte (0,2 l).....	13,00zł
Cappuccino (0,2 l).....	13,00zł
Decaffeinated (0,2 l).....	10,00zł
Amaretto (0,2 l).....	20,00zł
<i>With Amaretto liqueur, cinnamon & whipped cream</i>	
Iced coffee "Oycowizna" (0,25 l).....	16,00zł
<i>With vanilla ice cream & whipped cream.</i>	
An iced tea jug „Oycowizna” (0,5 l).....	18,00zł
A tea jug „4 seasons” (0,5 l).....	18,00zł
<i>With raspberry juice, cloves, honey & fruits.</i>	
Hot chocolate (0,2 l).....	11,00zł
Assam Bari (0,5 l).....	11,00zł
Darjeeling summer gold (0,5 l).....	11,00zł
Earl Grey (0,5 l).....	11,00zł
Jasmine tea (0,5 l).....	11,00zł
Greenleaf (0,5 l).....	11,00zł
Sweet berries (0,5 l).....	11,00zł
Cream orange (0,5 l).....	11,00zł
Morgenthau (0,5 l).....	11,00zł
Mint & fresh (0,5 l).....	11,00zł
Lemon fresh (bio) (0,5 l).....	11,00zł
Pear & peach (0,5 l).....	11,00zł



Kawy i Herbaty

Espresso (0,07 l).....	7,00zł
Duża: czarna lub biała (0,2 l).....	11,00zł
Latte (0,2 l).....	13,00zł
Cappuccino (0,2 l).....	13,00zł
Bezkofeinowa (0,2 l).....	10,00zł
Amaretto (0,2 l).....	20,00zł
Z likierem Amaretto, cynamonem i bitą śmietaną.	
Mrożona "Oycowizna" (0,25 l).....	16,00zł
Z lodami waniliowymi i bitą śmietaną.	
Dzban mrożonej herbaty „Oycowizna” (0,5 l).....	18,00zł
Dzban herbaty Oycowizna „4 pory roku” (0,5 l).....	18,00zł
Z sokiem z malin, goździkami, miodem oraz owocami.	
Gorąca czekolada (0,2 l).....	11,00zł
Indyjska nuta (Assam bari) (0,5 l).....	11,00zł
Złoto lata (Darjeeling) (0,5 l).....	11,00zł
Srebrny Hrabia (Earl Grey) (0,5 l).....	11,00zł
Zielona Królowa (Greenleaf) (0,5 l).....	11,00zł
Jaśminka (0,5 l).....	11,00zł
„Przebudzenie (Morgentau) (0,5 l).....	11,00zł
Owocowa słodycz (0,5 l).....	11,00zł
Kremowa pomarańcza (0,5 l).....	11,00zł
Miętowa świeżość (0,5 l).....	11,00zł
Cytrynowe orzeźwienie (bio) (0,5 l).....	11,00zł
Gruszka z brzoskwinia (0,5 l).....	11,00zł



Beer:

Draft:

<i>Złote Lwy (0,3 l)</i>	7,00zł
<i>Złote Lwy (0,5 l)</i>	9,00zł
<i>Żywe (0,3 l)</i>	8,00zł
<i>Żywe (0,5 l)</i>	10,00zł

Bottled:

<i>Johannes (0,5 l)</i>	11,00zł
<i>Pszenicznik (0,5 l)</i>	13,00zł
<i>Kozłak (0,5 l)</i>	13,00zł
<i>Grand Imperial Porter (0,5 l)</i>	13,00zł



Mulled Drinks:

<i>Mulled beer by „Oycowizna” (0,5 l)</i>	12,00zł
<i>With spicy aroma.</i>	
<i>Mulled red wine by „Oycowizna” (0,1 l)</i>	12,00zł
<i>With spices & an orange.</i>	
<i>Mulled polish mead (0,08 l)</i>	15,00zł
<i>Traditional alcoholic beverage resulting from the fermentation wort of honey.</i>	



Piwo:

Z beczulki:

Złote Lwy (0,3 l).....	7,00zł
Złote Lwy (0,5 l).....	9,00zł
Żywe (0,3 l).....	8,00zł
Żywe (0,5 l).....	10,00zł

Z flaszeczki:

Johannes (0,5 l).....	11,00zł
Pszenicznik (0,5 l).....	13,00zł
Kozłak (0,5 l).....	13,00zł
Grand Imperial Porter (0,5 l).....	13,00zł



Grzańce:

Grzane piwo „Oycowizna” (0,5 l)	12,00zł
Słodkie, o korzennym aromacie.	
Grzane wino „Oycowizna” (0,1 l).....	12,00zł
Z korzennymi przyprawami i pomarańczą.	
Miód pitny „Dwójniak” (0,08 l).....	15,00zł



White wines:

Glass of house wine (100 ml).....8,00zł

Carafe of house wine (0,5 l/1 l).....35,00zł/63,00zł

J.P. Azeitao Fernao Pires, Moscatel de Setubal (Portugal)

glass (100 ml)/bottle(0,75 l).....12,00zł/80,00zł

A very floral and fruity aroma, with orange - flower floral notes, and pineapple and citric fruits. In the mouth, these sensations are highlighted by a good acidity and an elegant structure, producing a long and fresh finish. Aperitifs or with a light meal.

Dark Horse (USA) Chardonnay

glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Aromas of baked apple and peach with hints of roasted oak, caramel and brown spices. Elegant, with delicate tannic acids and long lasting finish.

Senorio de P. Pecina Blanco Viura (Spain) bottle (0,75 l).....90,00zł

Cherry red colour and slightly orange rim. Intense aroma of ripe fruit, with jam coming through underneath. Tasty, smooth, pleasant, spicy, very well - balanced and rounded.

Esmeralda Moscatel, Gewürztraminer (Spain)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....14,00zł/99,00zł

Variety of aromas, crisp notes of ripe bananas, exotic fruits, rose & jasmine. Delicately sweet with a hint of Green apple. Excellent with seafood, fish, melon with ham & patties.

Riesling Mosel Ulrich Langguth glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....14,00zł/100,00zł

Delicate fruity taste with strong structure and subtle acidity. Soft wine with unimposing fruitiness.

Perfum Moscatel, Macabeo (Spain) bottle (0,75 l).....120,00zł

Perfum combines the aromatic notes of Muscat, with its unmistakable floral notes, with our local Macabeu grapes, a temperamental variety which adds freshness and vivacity.

Borgo Magredo Pinot Grigio (Italy) bottle (0,75 l).....105,00zł

In the glass, it is straw-yellow with a good level of intensity. It gives off perfumes that are wide-ranging and pronounced with intense scents of apple and mature pear. In the mouth, it's full-bodied and tasty, characterized by its harmonious, well-balanced nature that reaches the perfect balance between body and pleasant acidity.

Anderra Sauvignon Blanc (Chile) bottle (0,75 l).....100,00zł

Powerful and fresh, the nose opens on delicate notes of white rose blossom, going on to develop pink grapefruit and tropical fruit aromas. The long and succulent finish reveals the true expression of a fine Chilean Sauvignon. Menu suggestions: Aperitif, fish (sushi) and seafood, cheeses, especially fresh goat's cheese.

Spier Chenin Blanc (South Africa) bottle (0,75 l).....80,00zł

Aromas of tropical fruit, lime, melon & pear notes. The best for bacon, feta cheese, dishes with fish.



Wina białe:

Wino domowe kieliszek (100 ml).....8,00zł

Wino domowe karafka (0,5 l/1 l).....35,00zł/63,00zł

J.P. Azeitao Fernao Pires, Moscatel de Setubal (Portugalia)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....12,00zł/80,00zł

Mocno kwiatowy i owocowy zapach, z nutami kwiatów pomarańczy, ananasa i cytryny.

W ustach podobne smaki, podkreślone przez dobrą kwasowość i elegancką strukturę, dająca długi i świeży finisz. Najlepszy jako Aperitif.

Dark Horse (USA) Chardonnay

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Aromaty pieczonego jabłka i brzoskwini z nutami prażonego dębu, karmelu i brązowych przypraw. Eleganckie z delikatnymi taninami i długo utrzymującym się zakończeniem.

Polecany do kurczaka, Tososia oraz sałat.

Senorio de P. Pecina Blanco Viura (Hiszpania)

butelka (0,75 l).....90,00zł

Wino produkowane z jednej niewielkiej parceli, ze starych winorośli.

Dominują nuty kwiatowe, morela. Świeże i eleganckie. Polecane do owoców morza i ryb.

Esmeralda Moscatel, Gewürztraminer (Hiszpania)

kieliszek(100 ml)/butelka (0,75 l).....14,00zł/99,00zł

Bogactwo aromatów, wyraźne nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu.

Delikatnie słodkie z posmakiem zielonych jabłek. Znakomite z owocami morza, rybami.

Riesling Mosel Ulrich Langguth

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....14,00zł/100,00zł

Delikatny owocowy smak z mocną strukturą i subtelną kwasowością. Wino miękkie, o nienarzucającej się owocowości, szczerze jak uśmiech dziecka. Polecane jako Aperitif oraz do pieczonych ryb.

Perfum Moscatel, Macabeo (Hiszpania) butelka (0,75 l).....120,00zł

Bardzo aromatyczne, kwiatowe, z dominującą różą, a także brzoskwinia i świeżą figą.

Niska kwasowość, wysoki profil aromatyczny. Lekkie i delikatne. Wino uniwersalne,

pasujące niemal do wszystkich potraw.

Borgo Magredo Pinot Grigio (Włochy) butelka (0,75 l).....105,00zł

Świeże wino z przyjemnymi aromatami jabłek i dojrzałych gruszek.

Harmonijne i dobrze zbalansowane. Przyjazne w komponowaniu z wieloma potrawami.

Anderra Savignon Blanc (Chile) butelka (0,75 l).....100,00zł

Wino o jasno żółtym kolorze, świeże, bardzo aromatyczne. Wyczuwalne owoce białych brzoskwiń,

różowych grapefruitów oraz owoców tropikalnych. W smaku świeże, kruche, o przyjemnej, orzeźwiającej kwasowości. Idealne jako aperitif, do ryb, sushi, owoców morza czy świeżych serów.

Spier Chenin Blanc (South Africa) butelka (0,75 l).....80,00zł

Najlepsze do smażonego bekonu, sera feta oraz dań rybnych. Aromaty owoców tropikalnych, limonki i melona z nutami gruszek.



Red wines:

Glass of house wine (100 ml).....8,00zł

Carafe of house wine (0,5 l/1 l).....35,00 zł/63,00zł

Primitivo Doppio Passo IGT Salento Puglia (Italy)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l)15,00zł/110,00zł

Primitivo is very close to polish soul, characterized by low acidity and highly concentrated fruitiness of the wine. The name "Doppio Passo" means double fermentation. A part of the grapes is being dried for 3-4 weeks, then is being fermented with the "first" wine. Thanks to this process we receive a deep ruby colour and strong aromas of ripe berries, cherries and homemade jam. Primitivo suits well with mature cheese, cooked pork and chicken liver.

Misterio Malbec (Argentyna)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....12,00zł/90,00zł

Deep red colour. Complex aroma. Violets and black plums notes.

Blackberry fruits and tobacco leaves. Sweet tannins, elegant and complex finish.

Dark Horse Cabernet Sauvignon (USA)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Aromas of berries and black cherries, with hints of coffee and vanilla.

Rich and intriguing, with noticeable tannic.

Chateau David AOC Medoc - Cru Bourgeois (France)

bottle (0,75 l).....140,00zł

Chateau David is a pleasing, soft, aromatic, fruity, delicately oaky wine, with excellent ageing potential, representing true Medoc value. Red meat and white meat also cheese.



Wina czerwone:

Wino domowe kieliszek (100 ml).....8,00zł

Wino domowe karafka (0,5 l/1 l).....35,00zł/63,00zł

Primitivo Doppio Passo IGT Salento Puglia (Włochy)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....15,00zł/110,00zł

Primitivo jest bardzo bliskie polskiej duszy, za sprawą niskiej kwasowości i mocno skoncentrowanej owocowości wina. Nazwa „Doppio Passo” oznacza dokładnie: „podwójną fermentację – gdyż część gron suszy się przez 3-4 tygodnie, po czym poddaje się je procesowi fermentacji razem z „pierwszym” winem. Dzięki tym zabiegom otrzymujemy głęboką rubinową barwę, silne aromaty dojrzałych jeżyn, wiśni i babcinych konfitur.

W ustach mocno owocowe, okrągłe z miękkimi taninami. Primitivo sprawdzi się dojrzałymi serami, pieczoną wieprzowiną i wątróbką drobiową.

Misterio Malbec (Argentyna)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Mocny, złożony bukiet z aromatami czerwonych owoców, jagód i przypraw. Na podniebieniu przyjemne taniny z harmonijnym i dobrze wyważonym finiszem. Odpowiedni do czerwonych mięs.

Dark Horse Cabernet Sauvignon (USA)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Aromaty jeżyn i czarnych wiśni z nutami kawy i wanilii. Bogate i intrygujące z wyraźnymi taninami. Polecane do pieczonych żeberk, czerwonych mięs.

Chateau David AOC Medoc - Cru Bourgeois (Francja)

butelka (0,75 l).....140,00zł

Głęboki czerwony kolor. Miłe, miękkie, aromatyczne, owocowe, delikatnie dębowe wino, z doskonałym potencjałem starzenia, stanowiących prawdziwą wartość Medoc.

Polecane do czerwonych i białych mięs, a także serów.



Chianti Leccioni Sangiovese (Italy)

glass (100ml)/bottle (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Leccioni has a brilliant ruby - red colour and delicate violet highlights. Fruity and floral, the nose opens with pomegranate, black currant, cherry and violet. Spicy hints of nutmeg and clove emerge with the finish. Good persistence; generous tannins remain on the palate, typical of Sangiovese. Fantastic paired with the classic. Tuscan antipasto of assorted cured meats and toasted garlic bread with new olive oil.

Borgo Magredo Pinot Nero (Italy)

bottle (0,75 l).....105,00zł

In the glass, it's a nice red hue that's not particularly intense, as is typical of Pinot Nero. It gives off intense scents recalling small red berries, cherries and wild violets. The mouth will perceive the wine's good structure and it's easy on the palate thanks to its soft rotund nature. Well-balanced on all levels, it has good persistence and an excellent aromatic nature.

Senorio de P. Pecina Crianza Tempranillo (Spain)

bottle (0,75 l).....139,00zł

Cherry - red colour and slightly orange rim. Intense aroma of ripe fruit, with hints of vanilla and toasted Wood, with jam coming through underneath. Tasty, smooth, pleasant, spicy, very well-balanced and rounded.

Finisimo Gran Reserva Carmenere (Chile)

bottle (0,75 l).....135,00zł

This deep purple-red Carmenere shows intense notes of dark fruits, blueberries, plums, chocolate and white pepper. Concentrated and well structured, with soft and sweet tannins. Duck, lamb, red meat.

Rancho Zabaco Zinfandel (USA) bottle (0,75 l).....150,00zł

Distinct taste of spice & blackberry fruits, emphasized by a slight aroma of black pepper.

Spier Shiraz (South Africa) bottle (0,75 l).....80,00zł

Aromas of blackberries with a note of white pepper & ginger. Perfect for grillrd beef dishes.

Gran Coronas Cabernet Sauvignon (Spain)

bottle (0,75 l).....120,00zł

Fruit flavors, blackberry, plum, black currant, coffee. Beautiful cherry red color, good structure. Suggestions: starters, marinated meat dishes, rice & meat.



Chianti Leccioni Sangiovese (Włochy)

kieliszek (100ml)/butelka (0,75 l).....13,00zł/90,00zł

Piękny rubinowy kolor z fioletowymi akcentami. Aromaty granatu, czarnej porzeczki i wiśni. W smaku bogate taniny typowe dla szczepu Sangiovese. Fantastyczne w połączeniu z wędlinami, pieczywem czosnkowym z oliwą i grillowanym czerwonym mięsem.

Borgo Magredo Pinot Nero (Włochy) butelka (0,75 l).....105,00zł

Przyjemny dla oka czerwony kolor. Aromaty jagód, wiśni i dzikich fiołków.

Dobrze zbudowane, przyjemne na podniebieniu, zrównoważone i aromatyczne.

Polecane do pieczonych mięs, serów a także do Tososia.

Senorio de P. Pecina Crianza (Hiszpania)

butelka (0,75 l).....139,00zł

Wiśniowo-czerwony kolor. Intensywny aromat świeżych owoców z nutą wanilii

i palonego drewna. Smaczne, Tagodne, przyjemne, bardzo dobrze zbalansowane.

Polecane do jagnięciny oraz dojrzewających serów.

Finisimo Gran Reserva Carmenere (Chile)

butelka (0,75 l).....135,00zł

Głęboki fioletowo-czerwony kolor. Intensywne aromaty ciemnych owoców, jagód, śliwek,

czekolady i białego pieprzu. Skoncentrowane i o dobrej strukturze, z miękkimi, słodkimi taninami.

Polecane do kaczki, jagnięciny i czerwonych mięs.

Rancho Zabaco Zinfandel (USA) butelka (0,75 l).....150,00zł

Wyraźny smak przypraw i owoców jeżyny podkreśla lekko wyczuwalna nutka czarnego pieprzu.

Idealne do grillowanego kureczaka oraz ciemnej czekolady.

Śpierz Shiraz (Afryka Południowa) butelka (0,75 l)80,00 zł

Aromaty śliwek oraz jeżyny z nutą białego pieprzu i imbiru, idealne do grillowanych potraw z wołowiny.

Gran Coronas (Cabernet Sauvignon) (Hiszpania)

butelka (0,75 l).....120,00 zł

Aromaty owocowe, jeżyny, śliwki, czarna porzeczka, kawa. Przepiękny wiśniowy kolor,

dobra struktura. Sugestie potraw: startery, marynowane mięsa, dania z ryżem i mięsem.



Dessert wine:

Moscatel de Setubal (Portugal)

glass (100 ml)/bottle (0,75 l).....15,00zł/110,00zł

Intense moscatel aroma, orange flower, lemons, tea and raisins. In the mouth, the fruit is intense; it is a full-bodied wine, with sweet and sour sensations, and a long and persistent finish. As an aperitif, chilled, with a zest of lemon, or alongside a dark chocolate dessert or with a coffee. The perfect ending to any meal.



Champagne and sparkling wines:

Marie Stuart Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay (France)

bottle.....330,00zł

Made from an original blending, the elegant, well-balanced champagne makes for a delicious dry aperitif drink and offers a wealth of aromas. With its dazzling golden colour and fine bubbles, its generous, fruity taste reveals bold sunny notes such as Muscat grapes or passion fruit.

Bach Extrisimo Semi Seco Macabeo, Xarel-lo, Parellada

(Spain) bottle.....70,00zł

A pale straw yellow colour. Fine bubbles well integrated in the wine. Primary varietal aromas (apple, citrus fruit, almond blossom) overlain with aromas from aging, such as honey, toasted bread, etc. Fine bubbles and balanced acidity on the palate.

Gran Cinzano Dolce Muscat Blanc, Petits Grains, Trebbiano

(Italy) bottle.....80,00zł

Refreshing, sweet, sparkling wine with a mild taste & a clear, lasting scent. Recommended especially for Desserts. This wine is the most esteemed & most often bought by Polish consumers of sparkling wine brand in the premium segment.

Gancia Prosecco bottle (0,2 l).....30,00zł

Bright straw yellow colour. The perlage is fine and persistent with a particular sensation of liveliness and elegance. Perfect for aperitifs, it's the ideal with light pasta and rice dishes, fresh cheeses and seafood. Excellent in cocktails.



Wino deserowe:

Moscatel de Setubal (Portugalia)

kieliszek (100 ml)/butelka (0,75 l).....15,00zł/110,00zł

Intensywny aromat Moscatela, kwiatów pomarańczy, cytryn, herbaty i rodzynek. W ustach, owocowe, intensywne; pełne słodko-kwaśnych smaków. Długie i trwałe wykończenie. Polecane jako aperitif, schłodzone, z cytryną, do ciemnej czekolady lub kawy. Idealne zakończenie każdego posiłku.



Szampany i wina musujące:

Marie Stuart Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

(Francja) butelka.....330,00zł

Elegancki i wyważony szampan, olśniewający złotym blaskiem, pełen delikatnie tętniących życiem bąbelków z długo utrzymującą się pianką. Jego bogaty owocowy smak przepełniają słoneczne nuty muskatowych winogron i marakui z lekkim, mineralnym wykończeniem.

Polecany jako aperitif i do wszelkiego rodzaju deserów i owoców.

Bach Extrisimo Semi Seco Macabeo, Xarel-lo, Parellada

butelka (Hiszpania).....70,00zł

Jasny słomkowy kolor oraz trwałe, przyjemne bąbelki. Aromaty owocowe z dominującymi nutami jabłek, cytrusów i migdałów. W tle wyczuwalne nuty miodu i pieczonego chleba.

Świeże, dobrze zbudowane. Idealne jako aperitif oraz do deserów i owoców.

Gran Cinzano Dolce Muscat Blanc, Petits Grains, Trebbiano

butelka (Włochy).....80,00zł

Orzeźwiająca, słodka włoskie wino musujące o łagodnym smaku i wyraźnym, trwałym zapachu. Polecane do deserów. Gran Cinzano jest najwyższej ocenianą i najchętniej kupowaną przez polskich konsumentów marką wina musującego w segmencie premium.

Gancia Prosecco butelka (0,2 l).....30,00zł

Wino o delikatnym, słomkowym kolorze. Bukiet z lekką nutą chleba, pomarańczy i cytryny nadaje mu delikatny i świeży smak oraz niesamowity aromat. Idealne do przystawek, jak również makaronów, serów i owoców morza.



Aperitifs & Vermouths:

<i>Aperol (40 ml)</i>	15,00zł
<i>Campari (40 ml)</i>	15,00zł
<i>Martini Bianco (100 ml)</i>	15,00zł
<i>Martini Rosso (100 ml)</i>	15,00zł
<i>Martini Extra Dry (100 ml)</i>	15,00zł



Rums:

<i>Havana Club Añejo 3 Años (40 ml)</i>	15,00zł
<i>Havana Club Añejo 7 Años (40 ml)</i>	17,00zł
<i>Havana Club Añejo Especial (40 ml)</i>	16,00zł



Liqueurs & Digestive:

<i>Cointreau (40 ml)</i>	17,00zł
<i>Amaretto (40 ml)</i>	17,00zł
<i>Baileys (40 ml)</i>	17,00zł
<i>Polish „Krupnik” (40 ml)</i>	7,00zł
<i>Sweet liqueur with honey & spicy taste, prepared on the basis of an old Polish recipe from the seventeenth century. The name comes from the Lithuanian alcoholic brew „krupnikas”.</i>	
<i>Jagermeister (40 ml)</i>	17,00zł



Cocktails:

<i>Mojito</i>	22,00zł
<i>Rum, mint, lime, brown sugar, soda.</i>	
<i>Long Island Iced Tea</i>	24,00zł
<i>Vodka, gin, rum, triple see, orange, lemon juice, Coca-Cola.</i>	
<i>Margarita</i>	25,00zł
<i>Tequila, Cointreau, lime juice.</i>	
<i>Zadumana Maryna</i>	19,00zł
<i>Vodka, grapefruit syrup, white lilac syrup, lemon juice, grapefruit juice.</i>	



Aperitify i Wermuty:

Aperol (40 ml).....	15,00zł
Campari (40 ml).....	15,00zł
Martini Bianco (100 ml).....	15,00zł
Martini Rosso (100 ml).....	15,00zł
Martini Extra Dry (100 ml).....	15,00zł



Rumy:

Havana Club Añejo 3 Años (40 ml).....	15,00zł
Havana Club Añejo 7 Años (40 ml).....	17,00zł
Havana Club Añejo Especial (40 ml).....	16,00zł



Likiery i na trawienie:

Cointreau (40 ml).....	17,00zł
Amaretto (40 ml).....	17,00zł
Baileys (40 ml).....	17,00zł
„Krupnik” (40 ml).....	7,00zł

Łodki likier o smaku miodowo - korzennym, sporządzany na podstawie staropolskiej receptury z XVIII wieku. Nazwa pochodzi od litewskiego napitku „krupnikas”.

Jagermeister (40 ml).....	17,00zł
---------------------------	---------



Koktajle:

Mojito.....	22,00zł
Rum, mięta, limonka, brązowy cukier, soda.	
Long Island Iced Tea.....	24,00zł
Wódka, gin, rum, triple see, pomarańcza, sok z cytryny, Coca-Cola.	
Margarita.....	25,00zł
Tequila, Cointreau, sok z limonki.	
Zadumana Maryna.....	19,00zł
Wódka, syrop grejfrutowy, syrop z białego bzu, sok z cytryny, sok grejfrutowy.	



Whisky, Whiskey & Bourbons:

<i>Ballantines (40 ml)</i>	15,00zł
<i>Johny Walker Black (40 ml)</i>	22,00zł
<i>Chivas Regal (40 ml)</i>	22,00zł
<i>Bushmills Original (40 ml)</i>	15,00zł
<i>Bushmills Black Bush (40 ml)</i>	19,00zł
<i>Maker's Mark (40 ml)</i>	22,00zł
<i>Jack Daniels (40 ml)</i>	22,00zł



Gin:

<i>Beefeater (40 ml)</i>	15,00zł
--------------------------------	---------



Tequila:

<i>Olmecca Blanco (40 ml)</i>	16,00zł
<i>Olmecca Gold (40 ml)</i>	16,00zł



Cognac & Brandy:

<i>Henessy XO (20 ml)</i>	44,00zł
<i>Remmy Martin VSOP (20 ml)</i>	20,00zł
<i>Metaxa ***** (40 ml)</i>	22,00zł



Whisky, Whiskey i Bourbony:

Ballantines (40 ml).....	15,00zł
Johny Walker Black (40 ml).....	22,00zł
Chivas Regal (40 ml).....	22,00zł
Bushmills Original (40 ml).....	15,00zł
Bushmills Black Bush (40 ml).....	19,00zł
Maker's Mark (40 ml).....	22,00zł
Jack Daniels (40 ml).....	22,00zł



Gin:

Beefeater (40 ml).....	15,00zł
------------------------	---------



Tequila:

Olmeca Blanco (40 ml).....	16,00zł
Olmeca Gold (40 ml).....	16,00zł



Koniak i Brandy:

Henessy XO (20 ml).....	44,00zł
Remmy Martin VSOP (20 ml).....	20,00zł
Metaxa ***** (40 ml).....	22,00zł



Vodka:

	<u>A Bottle:</u>	<u>40ml:</u>
Absolut (0,5 l)	120,00zł	12,00zł
Absolut (0,7 l)	180,00zł	12,00zł
Belvedere (0,7 l)	310,00zł	20,00zł
Chopin (0,7 l)	210,00zł	15,00zł
Finlandia (0,5 l)	120,00zł	12,00zł
Finlandia (0,7 l)	180,00zł	12,00zł
Honey Vodka (0,5 l)	140,00zł	13,00zł
Soplica precious (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Soplica precious (0,7 l)	110,00zł	8,00zł
Soplica Old Polish (0,7 l)	210,00zł	15,00zł
Soplica cherry (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Grey vodka (0,5 l)	180,00zł	16,00zł
<i>Polish flavored vodka, roasted, on the basis of domestic fruits with light grey color & a characteristic sour taste.</i>		
Plum vodka (0,7 l)	240,00zł	16,00zł
<i>High percentage (70%), dry alcoholic beverage. Created from specially selected plums. Usually it is consumed in pure form but like any strong alcoholic drink can be added to tea in a ratio of 1:4.</i>		
Wyborowa (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Wyborowa (0,7 l)	110,00zł	8,00zł
Gold Bitter (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Bison Vodka (0,7 l)	110,00zł	8,00zł
<i>Otherwise known as "Bison Grass Vodka". Flavored vodka distilled on the basis of rye. In the XVIII century it became one of the favorite drinks of the Polish nobility.</i>		
Wódka Chłopska (0,7 l)	140,00zł	10,00zł
Żytnia (0,5 l)	60,00zł	7,00zł



Wódeczki:

	<u>Butelka:</u>	<u>40ml:</u>
Absolut (0,5 l)	120,00zł	12,00zł
Absolut (0,7 l)	180,00zł	12,00zł
Belvedere (0,7 l)	310,00zł	20,00zł
Chopin (0,7 l)	210,00zł	15,00zł
Finlandia (0,5 l)	120,00zł	12,00zł
Finlandia (0,7 l)	180,00zł	12,00zł
Miodula (0,5 l)	140,00zł	13,00zł
Soplica tradycyjna (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Soplica tradycyjna (0,7 l)	110,00zł	8,00zł
Soplica staropolska (0,7 l)	210,00zł	15,00zł
Soplica wiśniowa (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Śiwucha (0,5 l)	180,00zł	16,00zł
<i>Aromatyzowana polska wódka, palona, na bazie owoców krajowych, o jasnej, szarej barwie i charakterystycznym, cierpkim smaku. Jest to jeden z najstarszych gatunków wódek.</i>		
Śliwowica (0,7 l)	240,00zł	16,00zł
<i>Wysokoprocentowy (70%), wytrawny napój alkoholowy. Produkowana ze specjalnie dobranych śliwek węgerek. Zazwyczaj śliwowica jest spożywana w postaci czystej, ale jak każdy silny napój alkoholowy może być dodatkiem do herbaty, np. w stosunku 1:4.</i>		
Wyborowa (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Wyborowa (0,7 l)	110,00zł	8,00zł
Złota Gorzka (0,5 l)	80,00zł	8,00zł
Żubrówka (0,7 l)	110,00zł	8,00zł
<i>Wódka smakowa, destylowana, na bazie żyta. W XVIII wieku stała się jednym z ulubionych napojów polskiej szlachty.</i>		
Wódka Chłopska (0,7 l)	140,00zł	10,00zł
Żytnia (0,5l)	60,00zł	7,00zł



Co pod strzechą „Oycowizna” skrywa?

Restauracje:

Izby jadalne (barowa, rzezbiona, tarasowa, winiarnia) – każdą odróżnia wystrój i powierzchnia.

Posiadają klimatyzację i bezpłatne podłączenie do internetu!

Sala bankietowa (280m²) – pełna stylowych komódek oraz malowideł ściennych i sufitowych.

Polecana na wielkie przyjęcia, a w szczególności na niezapomniane biesiady weselne!

Sala konferencyjna – w pełni wyposażona w niezbędny sprzęt oraz bezprzewodowe Wi-Fi.

Piękny ogród (1000 m²) – z gankiem, zdobioną altaną, placem zabaw dla dzieci i mini Zoo!

Parking – tak przestronny, że pomieści wszystkie powozy Gości, co ucztować się zjadą!

Hotel z pokojami gościnnymi:

13 wygodnych gościnnych izb – pozwoli strudzonym podróżą odpocząć w miłym otoczeniu. Wszystkie izby są gustownie urządzone, i utrzymane w wysokim standardzie! Każdy pokój posiada inne ornamenty ścienne i inną łazienkę. Zapraszamy!

Catering:

Wszędzie, gdzie tylko zechcesz, dowieziemy Twoje ulubione menu! Sprostamy nawet najbardziej wymyślnym pomysłom! Realizujemy zamówienia wraz z dostawą do firmy bądź miejsca imprezy! Obsłużymy nawet kilka tysięcy osób!

Niezapomniane imprezy:

Zarówno w Oycowiznie jak i poza nią organizujemy: wesela, garden party, bale, bankiety, szkolenia, konferencje, integracje, urodziny, chrzciny, komunie, konsolacje i wiele innych!



What hides under thatch of „Oycowizna”?

The restaurant with polish cuisine:

Dining chambers (bar, carved, terrace, vinery) – each one has a different decor & size, has an air – conditioning & free Wi-Fi!

Banquet hall (280m²) – full of stylish wooden chest & wall as well as ceiling paintings.

Recommended for large events & wedding feast!

Conference rooms – are fully furnished with necessary equipment & free Wi-Fi (internet connection).

Beautiful garden – with porch hand-decorated bower, children's playground & mini Zoo!

Parking – it's so spacious – that it will accommodate all guests' carriages who arrive to feast.

Hotel with guest chambers:

13 comfortable guest chambers will let weary travelers to rest in pleasant surroundings. All are tastefully decorated to high standard!

Catering:

Wherever, you want we will deliver your favorite menu! We will handle ever the sophisticated meal ideas! We will realize order including the delivery to the company or a place of your event! We will handle even a few sand guests!

Unforgettable events & much more:

Weddings, garden parties, balls, banquets, trainings, conferences, integrative, birthdays, christenings, communions, funerals.

Sklepik swojskich wyrobów!

Pieczone i wędzone w Oycowiznie wg. tradycyjnych receptur!



Wiejski chleb (1kg)	12,00zł
Smaleczyk / Twarożek babuni (300g)	10,00zł
Brusznica (130g)	10,00zł
Ogórki kiszane (600g)	12,00zł
Kielbasa swojska (100g)	4,50zł
Kielbasa podsuszona (100g)	5,50zł
Kaszanka swojska (100g)	3,50zł
Boczek wędzony (100g)	4,50zł
Boczek pieczony (100g)	4,50zł
Baleron wędzony (100g)	5,50zł
Szynka wiejska (100g)	6,50zł
Polędwica wieprzowa wędzona (100g)	6,50zł
Salceson szefa (100g)	3,50zł
Pasztet domowy (100g): z dzika, staropolski	4,50zł
Pasztet domowy z kaczki (100g)	4,50zł
Schab pieczony środkowy (100g)	4,50zł
Schab pieczony karkowy	4,50zł
Śtonina spyrka (100g)	3,00zł
Miód jasny: rzepakowy, akagowy, lipowy, wielokwiatowy, gryczany, spadziowy (300ml/500ml/720ml)	15,00zł/25,00zł/37,00zł
Miód ciemny (300ml/500ml/720ml)	20,00zł/30,00zł/48,00zł

Zamówienia specjalne (składane najdalej 7 dni przed realizacją): Pieczony w całości (młody dzik, prosiak, udziec wieprzowy podwędzony, jesiotr wędzony, węgorz wędzony. O cenę zamówień specjalnych prosimy spytać menedżera!

The familiar, polish market!

Roasted & smoked in Oycowizna by ancient recipes!



A village bread (1kg)	12,00zł
A grandma's / Cottage cheese (300g)	10,00zł
Cowberry (200g)	10,00zł
Sour cocumbers (600g)	12,00zł
A familiar sausage (100g)	4,50zł
A dry sausage (100g)	5,50zł
An homely black sausage (100g)	3,50zł
A smoked bacon (100g)	4,50zł
A baked bacon (100g)	4,50zł
A smoked pork gammon (100g)	5,50zł
A village ham (100g)	6,50zł
A smoked sirloin (100g)	6,50zł
A chief's brawn (100g)	3,50zł
An homemade duck pate (100g): boar/traditional	4,50zł
An homemade duck pate (100g)	4,50zł
A baked park center loin (100g)	4,50zł
A baked neck of pork (100g)	4,50zł
A pork fat „Spyrka” (100g)	3,00zł
Light Honey: rape, acacia, limewood, flower, buckwheat, honeydew (300ml/500ml/720ml)	15,00zł/25,00zł/37,00zł
Dark Honey (300ml/500ml/720ml)	20,00zł/30,00zł/48,00zł

Special orders (orders should be place no later than 7 days before realization): bakded as a whole: a boar, a pig, a smoked pork leg, a smoked lake sturgeon, A smoked eel. Ask our manager about a price!