



## PRZYSTAWKI

- SMAŻONY SER KORYCIŃSKI ZE SZPARAGAMI I BOROWIKAMI 16 ZŁ
- DESKA WĘDLIN Z WŁASNEJ WĘDZARNI 12 ZŁ
- KOPYTKA Z POMIDORAMI, RÓŻĄ I DOJRZEWAJĄCĄ SZYNKĄ WOŁOWĄ 16 ZŁ
- TATAR WOŁOWY Z PIKLAMI SUSZONYM ŻÓŁTKIEM I ŚMIETANĄ Z TARTYM CHRZANEM 19 ZŁ
- BAGIETKA Z PIECA Z HUMMUSEM, MASŁEM Z PYŁKIEM KWIATOWYM I PATE 12 ZŁ
- WĘDZONA SIELAWA Z MAJONEZEM LIMONKOWYM 8 ZŁ
- SMALEC Z OGÓRKIEM KISZONYM 8 ZŁ

## ZUPY

- BULION Z KACZKI Z DZIKIM CZOSNKIEM I IMBIREM 12 ZŁ
- ŻUREK W CHLEBIE Z JAJKIEM W KOSZULCE 12 ZŁ

## SALATY

- MARYNOWANY BURAK Z SEREM KORYCIŃSKIM, KWIATAMI CZARNEGO BZU I ORZECHAMI WŁOSKIMI 15 ZŁ
- SALATKA Z ZIELONEGO JABŁKA, SELERA NACIOWEGO I WINOGRON 15 ZŁ

## DANIA GŁÓWNE

- SCHABOWY Z KREMOWYMI ZIEMNIAKAMI I MŁODĄ KAPUSTĄ 29 ZŁ
- PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO ZE SZPARAGAMI I SOSEM Z TRAWY ŻUBROWEJ 29 ZŁ
- PIERŚ Z KACZKI Z PIWEM AUGUSTOWSKIE NOCE, LAWENDĄ, WIŚNIAMI I LENIWYMI 38 ZŁ
- FILET Z OKONIA Z SOSEM RAKOWYM, WERBENĄ I SOCZEWICĄ BELUGA 32 ZŁ
- DOMOWE PIEROGI 8SZT NA SŁODKO LUB SŁONO 13 ZŁ

## DESERY

- LODY WANILIOWE Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 12 ZŁ
- CIASTO DNIA #JAGLOWSKA 10 ZŁ
- DOMOWA SZARLOTKA Z LODAMI 10 ZŁ
- GORĄCA CZEKOLADA 8 ZŁ
- DODATK: BITA ŚMIETANA 1ZŁ RUM 4 ZŁ ORZECHY WŁOSKIE 2ZŁ GAŁKA LODÓW 2 ZŁ



## STARTERS

- DEEP-FRIED KORYCIN CHEESE SERVED WITH ASPARAGUS AND BOLETUS MUSHROOMS 14 ZŁ  
COLD MEAT PLATTER CURED IN OUR IN-HOUSE SMOKERY 12 ZŁ  
POLISH GNOCCHI WITH TOMATOES, ROSE SAUCE AND DRIED BEEF 16 ZŁ  
BEEF TARTARE SERVED WITH PICKLES, TOPPED WITH DRIED YOLK AND SOUR CREAM WITH GRATED HORSE RADISH 19 ZŁ  
OVEN BAKED BAGUETTE WITH HUMMUS, CHICKEN PATE AND FLOWER POLLEN BUTTER 12 ZŁ  
SMOKED VENDACE WITH LIME MAYONNAISE 8 ZŁ  
HOMEMADE LARD SERVED WITH BREAD AND PICKLED CUCUMBER 10 ZŁ

## SOUPS

- DUCK BROTH WITH WILD GARLIC AND GINGER 12 ZŁ  
ZUREK (SOUR RYE SOUP) WITH POACHED EGG, SERVED INSIDE CRUSTY BREAD SHELL 12 ZŁ

## SALADS

- MARINATED BEETROOT WITH KORYCIN CHEESE, ELDERBERRY FLOWERS AND WALNUTS 15 ZŁ  
GREEN APPLES, SELERY AND GRAPES SALAD 15 ZŁ

## MAIN DISHES

- BREADED PORK STEAK WITH CREAMY POTATOES AND SPRING CABBAGE 29 ZŁ  
FREE-RANGE CHICKEN BREAST SERVED WITH ASPARAGUS AND BISON GRASS SAUCE 29 ZŁ  
DUCK BREAST MARINATED IN THE 'AUGUSTOW NIGHTS' BEER, LAVENDER, SOUR CHERRIES 38 ZŁ  
SERVED WITH 'LAZY DUMPLING'S' PERCH FILLET WITH CRAYFISH AND VERBENA SAUCE, SERVED WITH BELUGA LENTILS  
HOMEMADE DUMPLINGS, SERVED WITH A CHOICE OF SWEET, OR SALTY FILLING 13 ZŁ

## DESSERTS

- ICE CREAM WITH MIXED FRUITS AND WHIPPED CREAM 12 ZŁ  
CAKE OF THE DAY \*JAGLOWSKA 10 ZŁ  
HOMEMADE APPLE CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM 10 ZŁ  
HOT CHOCOLATE 8 ZŁ  
EXTRA TOPPINGS: WHIPPED CREAM 1ZŁ SHOT OF RUM 4ZŁ WALNUTS 2ZŁ SCOOP OF ICE CREAM 2ZŁ