WIERZBOWE
★ RANCZO ★

WARTO SPRÓBOWAĆ
/WORTH TRYING

KLUSECZKI DYNIOWE 42 ZŁ

Delikatne kluseczki dyniowe w maślano-szałwiowej emulsji, z chrupiącymi orzechami nerkowca i sztucznym śniegiem z koziego sera z marynowaną dynią.

PUMPKIN DUMPLINGS

Delicate pumpkin dumplings in a buttery sage emulsion, topped with crunchy cashews and goat cheese snow with pickled pumpkin

BURGER KOWBOJA 52 ZŁ

Soczysta wołowina w maślanej bułce brioche z serem Mimolette, chrupiącym boczkiem, rukolą i colesławem, podana z frytkami.

COWBOY BURGER

Juicy beef patty in a buttery brioche bun with Mimolette cheese, crispy bacon, rocket and coleslaw, served with fries.

ŻEBRA BBQ 59 ZŁ

Soczyste żeberka BBQ w aromatycznym sosie Mississippi, z ziemniaczanymi wedges, colesławem i grillowaną kukurydzą.

BBQ RIBS

Tender BBQ ribs glazed with Mississippi sauce, served with potato wedges, coleslaw and corn on the cob.

Świeże produkty nie lubią być magazynowane, więc zdarza się, że czegoś nie ma. O dostępność prosimy pytać obsługę - jesteśmy bardzo rozmowni. Dbamy o detale, szczególnie w przygotowaniu potraw, dlatego czas oczekiwania w zależności od liczby gości może dochodzić do 45 minut. Prosimy o wyrozumiałość.

DLA GRUP OD 6 OSÓB DOLICZAMY SERWIS 10%
SERWIS TORTU Z ZEWNĄTRZ 12 ZŁ/OS
For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added.
Cake service from outside: 12 PLN per person.

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

PRZYSTAWKI I SAŁATKI
/APPETIZERS AND SALADS

TATAR RANCZERA (WOŁOWY) 52 ZŁ
Siekana wołowina z pasteryzowanym żółtkiem, ogórkiem konserwowym, kurkami marynowanymi, cebulą, majonezem truflowym podana z pieczywem

BEEF TARTARE

Hand-cut beef tartare with pasteurized egg yolk, pickled cucumber, pickled chanterelles, onion, truffle mayonnaise served with bread

CHAŁA ZE ŚLEDZIEM 29 ZŁ
maślana chałka ze śledziem w wiśniowej zalewie, marynowanym boczniakiem, kwaśną śmietaną, granatem i jabłkiem Ligol

CHALLAH WITH HERRING

buttery challah with herring in cherry marinade, pickled oyster mushroom, sour cream, pomegranate and Ligol apple

GLAZUROWANE SKRZYDEŁKA BBQ 35 ZŁ
skrzydełka z kurczaka w aromatycznej glazurze BBQ, podane z surówką colesław

GLAZED BBQ WINGS

Chicken wings in an aromatic BBQ glaze, served with coleslaw.

SAŁATKA CEZAR 39 ZŁ
Chrupiąca sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry, chrupiącym boczkiem, parmezanem i kremowym sosem Cezar

CAESAR SALAD

Crisp romaine lettuce with grilled chicken, cherry tomatoes, crispy bacon, parmesan and creamy caesar dressing

SAŁATKA Z GORGONZOLĄ 37 ZŁ
Szpinak i rukola z gorgonzolą, gruszką karmelizowaną, pomidorkami cherry, orzechami w miodzie i sosem ziołowym vinaigrette

GORGONZOLA SALAD

Spinach and rocket with creamy Gorgonzola, carmelized pear, cherry tomatoes, honey-glazed nuts and herb vinaigrette

ZUPY
/SOUPS

GRZYBOWA NA ZAKWASIE SPOD WIERZBY 28 ZŁ
Aromatyczna zupa a'la grzybowa na domowym zakwasie, przygotowana z leśnych grzybów, z nutą wędzonej śmietany, z głębokim i intensywnym smakiem.

MUSHROOM SOUP WITH SOURDOUGH FROM UNDER WILLOW TREE

Aromatic mushroom soup made with homemade sourdough and wild forest mushrooms, with a note of smoked cream and deep, intense flavor

RANCZERSKA GULASZOWA 28 ZŁ
Aromatyczny gulasz wołowy z warzywami, śmietaną wędzoną i kiszonym ogórkiem

RANCH-STYLE BEEF GOULASH

Rich beef goulash with vegetables, smoked cream and pickled cucumber

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS 28 ZŁ
klarowny rosół gotowany na trzech rodzajach mięs

BROTH WITH THREE TYPES OF MEAT

Silkywhiteasparagusveloutéserved with fennel crisps, dill oil and mustard greens.

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

PIEROGI I MAKARONY
/DUMPLINGS AND PASTA

KLUSECZKI DYNIOWE 42 ZŁ

Delikatne kluseczki dyniowe w maślano-szałwiowej emulsji, z chrupiącymi orzechami nerkowca i sztucznym śniegiem z koziego sera z marynowaną dynią

PUMPKIN DUMPLINGS

Delicate pumpkin dumplings in a butter-sage emulsion, topped with crunchy cashews and goat cheese snow with pickled pumpkin

CARBONARA 39 ZŁ

Klasyczne pappardelle z chrupiącym wędzonym boczkiem, parmezanem, jajkiem i swieżo mielonym pieprzem.

CLASSIC CARBONARA

Classic pappardelle with crispy smoked bacon, parmesan, egg and freshly ground pepper.

RISOTTO GRZYBOWE 49 ZŁ

Kremowe risotto z grzybami, mascarpone, parmezanem, podgrzybkami i aromatycznym boczniakiem królewskim

MUSHROOM RISOTTO

Creamy risotto with mushrooms, mascarpone, parmesan, porcini mushrooms and aromatic king oyster mushrooms.

PIEROGI Z MIĘSEM 39 ZŁ

Tradycyjne pierogi z mięsem podawane z okrasą z boczku i cebuli

MEAT DUMPLINGS

Traditional meat-filled dumplings served with bacon and onion topping

PIEROGI ZE SZPINAKIEM 37 ZŁ

Delikatne pierogi ze szpinakowym nadzieniem, podawane z kremowym sosem z sera pleśniowego typu blue cheese

SPINACH DUMPLINGS

Delicate dumplings filled with spinach, served with a creamy blue cheese sauce

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

DANIA GŁÓWNE

/MAIN DISHES

ŁOSOŚ TERIYAKI 47 ZŁ

Delikatny łosoś w glazurze teriyaki, z puree z kalafiora, warzywami julienne z olejem sezamowym i sałatą rzymską.

TERIYAKI SALMON

Tender salmon glazed with teriyaki sauce, served with cauliflower puree, julienne vegetables with sesame oil and romaine lettuce

KURCZĘ PO POLSKU 55 ZŁ

Pierś kurczaka supreme z purée ziemniaczanym i miksem sałat z vinegrettem.

POLISH-STYLE CHICKEN

Supreme chicken breast with mashed potatoes and mixed salad with vinaigrette

SCHABOWY Z WIELKIEJ PATELNI NA SMALCU 59 ZŁ

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu, z prasowanymi ziemniakami, sosem tatarskim i zasmażaną kiszoną kapustą.

POLISH PORK SCHNITZEL

Traditional pork schnitzel fried in lard, served with pressed potatoes, tartar sauce and fried sauerkraut

ŻEBRA BBQ 59 ZŁ

Soczyste żeberka BBQ w aromatycznym sosie Mississippi, z ziemniaczanymi wedges, colesławem i grillowaną kukurydzą.

BBQ RIBS

Tender BBQ ribs glazed with Mississippi sauce, served with potato wedges, coleslaw and corn on the cob.

WOLNO PIECZONY KARK WOŁOWY 69 ZŁ

Długo pieczony kark wołowy w sosie grzybowym, podany z kremowym pęczotto i brokułem.

BRAISED BEEF CHUCK

Slow-braised beef chuck in a richmushroom sauce, served with creamy pearl barley risotto and broccoli

BURGER KOWBOJA 52 ZŁ

Soczysta wołowina w maślanej bułce brioche z serem Mimolette, chrupiącym boczkiem, rukolą, pomidorem i colesławem, podana z frytkami.

COWBOY BURGER

Juicy beef patty in a buttery brioche bun with Mimolette cheese, crispy bacon, rocket, tomato and coleslaw, served with fries.

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

DESERY
/DESERVES

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI 25 ZŁ

Domowa szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych.
WARM APPLE PIE WITH ICE CREAM
Homemade warm apple pie served with a scoop of vanilla ice cream.

STRUDEL Z SOSEM ANGIELSKIM 25 ZŁ

Delikatny, chrupiący strudel z owocowym nadzieniem, podany z aksamitnym sosem angielskim
FRUIT STRUDEL WITH CREME ANGLAISE
Crispy pastry strudel with a fruit filling, served with silky creme anglaise

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 25 ZŁ

kremowy sernik z biała czekoladą, o delikatnej, aksamitnej strukturze i subtelnie słodkim smaku
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE
Creamy white chocolate cheesecake with a smooth, velvety texture and delicate sweetness

FONDANT CZEKOLADOWY ZE ŚLIWKĄ 25 ZŁ

ciepły fondant czekoladowy z płynnym wnętrzem i śliwkowym akcentem, łączący intensywną czekoladę z owocową nutą.
CHOCOLATE FONDANT WITH PLUM
Warm chocolate fondant with a molten centre and a delicate plum accent, combining rich chocolate with fruity notes

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

MENU DLA DZIECI
/KIDS' MENU

ROSÓŁ Z MAKARONEM 16 ZŁ
Tradycyjny rosół z delikatnym makaronem i świeżą natką pietruszki.

CHICKEN BROTH WITH PASTA

Traditional clear chicken broth served with delicate noodles and fresh parsley.

POMIDOROWA Z MAKARONEM 16 ZŁ
Domowa zupa pomidorowa podawana z makaronem.

TOMATO SOUP WITH PASTA

Homemade tomato soup served with noodles.

KLUSKI LENIWE 24 ZŁ
Delikatne kluski leniwe podawane z masłem, cukrem i owocami sezonowymi.

SWEET COTTAGE CHEESE DUMPLINGS

Traditional cottage cheese dumplings served with butter, sugar and seasonal fruit.

NUGGETSY Z FRYTKAMI I MIZERIĄ 26 ZŁ
Chrupiące kawałki kurczaka podawane z frytkami i tradycyjną mizerią.

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES AND CUCUMBER SALAD

Crispy chicken nuggets served with French fries and traditional cucumber salad.

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

NAPOJE
/DRINKS

COCA – COLA 11 ZŁ
250 ml

FANTA 11 ZŁ
250 ml

SPRITE 11 ZŁ
250 ml

KINLEY 11 ZŁ
250 ml
TONIC WATER /PINC AROMATIC BERRY 250 ml

CAPPY 12 ZŁ
250 ml jabłko / pomarańcza / grejpfrut
APPLE /ORANGE /GRAPEFRUIT 250 ml

FUZE TEA 10 ZŁ
250 ml cytrynowa / brzoskwiniowa z hibiskusem
LEMON /PEACH WITH HIBISCUS

THREE CENTS 11 ZŁ
LEMON TONIC, CHERRY SODA, PINEAPPLE SODA, PINK GRAPEFRUIT SODA 200 ml

LEMONIADA CYTRYNOWA 1L 23 ZŁ
lemon lemonade 1L

KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ 16 ZŁ
1L niegazowana / gazowana
1L STILL WATER / SPARKLING WATER

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

NAPOJE CIEPŁE
/HOT DRINKS

ESPRESSO	9 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO	11 ZŁ
AMERICANO	10 ZŁ
CAPPUCCINO	14 ZŁ
LATTE	16 ZŁ
AMERICANO Z MLEKIEM	13 ZŁ
HERBATA: CZARNA, ZIELONA, OWOCOWA	14 ZŁ

PIWO
/BEER

ŻYWIEC LANE 0,5L /0,3 L DRAUGHT BEER	16 ZŁ / 14 ZŁ
ŻYWIEC BIAŁE LANE 0,5L/0,3L DRAUGHT BEER	16 ZŁ / 14 ZŁ
ŻYWIEC JASNE / SMAKOWE	14 ZŁ
ŻYWIEC JASNE / SMAKOWE FREE	14 ZŁ
ŻYWIEC PORTER	15 ZŁ
PAULANER	19 ZŁ
CORONA	16 ZŁ
CORONA 0%	16 ZŁ

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

DRINKI
/DRINKS

MOIJTO 35 ZŁ
rum / limonka/ mięta/ cukier/ woda gazowana
rum/limemint/sugar/sparkling water

APEROL SPRITZ 35 ZŁ
prosecco / aperol / pomarańcz / woda gazowana
prosecco/aperol / orange/sprakling water

MOIJTO FREE 25 ZŁ
sprite / limonka / mięta / cukier / woda gazowana
sprite/limemint/sugar/sparkling water

WIERZBOWE
★ RANCZO ★

WÓDKA
/VODKA

OSTOYA	KIEL. 11 ZŁ
	0,5 L 120 ZŁ | 0,7 L 160 ZŁ
J. A. BACZEWSKI	KIEL. 12 ZŁ
	0,5 L 135 ZŁ | 0,7 L 200 ZŁ
STUMBRAS	KIEL. 11 ZŁ
	0,5 L 110 ZŁ | 0,7 L 160 ZŁ
FINLANDIA	KIEL. 11 ZŁ
	0,7 L 155 ZŁ

ALKOHOLE
/ALCOHOLS

JAMESON	KIEL. 16 ZŁ | 0,7L 210 ZŁ
JACK DANIEL'S	KIEL. 21 ZŁ | 0,7 L 250 ZŁ
JACK DANIEL'S FIRE / HONEY	KIEL. 21 ZŁ | 0,7 L 250 ZŁ
GENTLEMAN JACK	KIEL. 26 ZŁ | 0,7 L 320 ZŁ
BALLANTINE'S	KIEL. 16 ZŁ | 0,7 L 160 ZŁ
JAGERMEISTER	KIEL. 14 ZŁ | 0,7 L 175 ZŁ