

**Kuchnia jaką chcielibyśmy Państwu przekazać, to kuchnia jak najbardziej naturalna, lokalna i świeża.**

**Nie zmieniamy natury, oddajemy jej naturalny smak.**

**Polecam Państwu menu degustacyjne, idealną formę celebrowania wspólnie spędzonego czasu.**

**Szef kuchni  
Marcin Kubacki**

**Życzymy smacznego**

**\*\* Pracujemy na świeżych i naturalnych produktach, w przypadku ich braku zastrzegamy sobie możliwość ich zastąpienia, o czym poinformujemy Państwa niezwłocznie podczas zamówienia**

**Wykaz alergenów dostępny na życzenie**

## MENU

### Zakąski zimne

Tatar wołowy

35,00 zł

Deska serów

30,00 zł

### Zakąski gorące

Krewetki z chilli z białym winem 40,00 zł

Kurki duszone z masłem wiejskim 40,00 zł

### Sałatki

Sałatka Grecka

25,00 zł

Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem  
bazyliowo- paprykowym

29,00 zł

### Zupy

Rosół z makaronem

14,00 zł

Cebulowa z grzanka i serem na białym winie

20,00 zł

Krem z pomidorów z grzankami z chleba

16,00 zł

Żurek w chlebie

22,00 zł

### Drób

Kotlet de Volaille z frytkami, zestaw surówek

38,00 zł

Roladka drobiowa z zielonymi szparagami, stekhausy, surówka

40,00 zł

### **Wieprzowina**

Kotlet schabowy z kością moczony w mleku, frytki, zestaw surówek

36,00zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie z podgrzybkami szlachetnym w całości z placuszkami rosti

45,00 zł

### **Wołowina**

Stek z polędwicy, stekhausy z warzywami grillowanymi

70,00 zł

Rolada wołowa w zestawie z kluskami, czerwona kapusta

43,00 zł

### **Ryby**

Filet z sandacza w zestawie z ziemniakami puree z chrzanem, surówka

42,00 zł

### **Makarony**

Taghiattelle carbonara

25,50 zł

Papardelle z krewetkami i chlli

36,00 zł

Pennoni z kurczakiem, pieczarkami, papryką,

35,00 zł

### **Dania wegetariańskie**

Placki ziemniaczane  
w sosie z podgrzybków

28,00 zł

Camembert panierowany z grzybami

25,00 zł

Gnocchi z brokułami i czosnkiem

24,00 zł

## Desery

Szarlotka na ciepło z lodami

24,50zł

Lody z gorącymi świeżymi malinami i miodem

20,50zł

Bezy z malinami i frużeliną

20,50zł

## Soki

Sok ze świeżych owoców

14,00 zł /200ml

Sok owocowy Cappy

7,00 zł /200ml

## Napoje zimne

Coca – Cola Fanta Sprite

Kinley Tonic

7,00 zł /0,2l

Burn

9,50 zł /250ml

Woda mineralna

5,50 zł /0,2l

## Piwo

Piwo beczkowe Żywiec

10,50 zł /0,5 l

Piwo beczkowe Żywiec

8,50 zł /0,3 l

Piwo butelkowe

10,50 zł /0,5 l

Piwo Żywiec

bezalkoholowy

10,50 zł /0,5 l

Grzane piwo

15,00 zł /0,5 l

Grzaniec staropolski

19,00 zł /0,2 l

## Napoje gorące

Espresso 7,50 zł

American 9,50 zł

Cappuccino 13,00 zł

Latte 13,00 zł

Adwokatka 12,00 zł

Herbata Richmond

12,50 zł

Herbata z konfiturą

13,00 zł /300ml

Mleczko 2,50 zł /

40ml

Cytryna 2,50 zł /1 por.

## Dodatki do piwa

Oliwki w majeranku na

maśle

15,50zł

Migdały prażone z solą

20,00 zł /50g

Sok malinowy

2,50 zł /50g

**Whisky /40 ml**

J.Walker Black  
24,00 zł

J.Walker Red  
16,00 zł

Ballantines  
16,00 zł

Jim Beam  
16,00 zł

Jack Daniel`s 18,00 zł

Chivas Regal 25,00 zł

Cardhu 45,00 zł

**Brandy/40 ml**

Metaxa\*\*\*\*\*  
17,00 zł

Metaxa\*\*\*\*\*  
20,00 zł

**Koniak/40 ml**

Courvosier 35,00 zł

Martell 35,00 zł

Camus 30,00 zł

Henessy 38,00 zł

**Wódki/40 ml**

Baczewski  
10,00 zł

Gorzka żołądkowa  
10,00 zł

Krupnik  
10,00 zł

Żubrówka  
10,00 zł

Jagermeister  
10,00 zł

Śliwowica

10,00 zł /50 ml

**Szampany**

Moet Chandon Dom  
Per 900,00zł /1 but.

Moet Chandon Demi  
Sec 350,00zł /1 but.

**Wina Musujące**

Presecco Superiore  
Cangiano

Valdobbiadone  
95,00 zł /1 butelka

Presecco  
65,00 zł /1 butelka

Rigol CAVA Brut  
65,00zł /1 butelka

**Likiery**

Martini 18,50zł /80 ml

Amarretto  
19,00 zł /40 ml

Adwokat  
10,00 zł /40 ml

Contrenau  
18,00zł /40 ml

Malibu  
18,00 zł /40 ml

Bailey`s  
18,00zł /40 ml

Archers  
18,00zł /40 ml

### Drinki

Aperol Sprite 25,00 zł  
Mojito 25,00 zł  
Pinacolada 25,00 zł  
Margarita 26,00 zł  
Vesper Martini 30,00 zł

Boody Mary 20,00 zł  
Cuba Libre 24,00 zł