

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

### ZIMNE

<b>5 pln</b>	0,2 l COCA-COLA   COCA-COLA ZERO   FANTA   SPRITE   TONIC KINLEY
<b>6 pln</b>	0,3 l KROPLA BESKIDU WODA GAZOWANA   NIEGAZOWANA
<b>7 pln</b>	0,3 l CISOWIANKA PERLAGE
<b>5 pln</b>	0,25 l NESTEA
<b>5 pln</b>	0,2 l SOK CAPPY POMARAŃCZA   JABŁKO   CZARNA PORZECZKA   POMIDOR   GREJPFRUT

### GORĄCE

<b>6 pln</b>	ESPRESSO
<b>6 pln</b>	AMERICANO
<b>7 pln</b>	CAPPUCCINO
<b>10 pln</b>	LATTE
<b>6 pln</b>	HERBATA DILMAH

## NAPOJE ALKOHOLOWE

0,5 l ŻYWIEC	<b>9 pln</b>	40 ml TEACHER'S WHISKEY	<b>12 pln</b>
0,5 l PIWO REGIONALNE	<b>10 pln</b>	40 ml JOHNNIE WALKER RED   BLACK	<b>15   20 pln</b>
		40 ml BALLANTINE'S FINEST	<b>12 pln</b>
40 ml FINLANDIA WHITE	<b>9 pln</b>	40 ml BUSHMILLS   BUSHMILLS BLACK	<b>15   18 pln</b>
40 ml WYBOROWA	<b>8 pln</b>	40 ml TULLAMORE IRISH	<b>15 pln</b>
40 ml ŻOŁĄDKOWA GORZKA	<b>8 pln</b>	40 ml JACK DANIELS	<b>18 pln</b>
40 ml ŻUBRÓWKA   KRUPNIK	<b>8 pln</b>	40 ml CHIVAS REGAL 12 YO	<b>20 pln</b>
40 ml GIN GORDON'S	<b>10 pln</b>	40 ml JIM BEAM	<b>12 pln</b>
20 ml JAGERMEISTER	<b>10 pln</b>	40 ml CAMPARI	<b>10 pln</b>
40 ml BACARDI BLACK   WHITE	<b>11 pln</b>	100 ml MARTINI BIANCO	<b>15 pln</b>
40 ml HENNESSY V.S.	<b>20 pln</b>		
40 ml MARTELL V.S.	<b>20 pln</b>		
40 ml METAXA 5*	<b>15 pln</b>		

M E N U

## PRZYSTAWKI

- BEFSZTYK Tatarski**  
Czerwona cebula, ogórek kiszony, grzyby marynowane, żółtko jajka
- Carpaccio wołowe**  
Płatki grana padano, liście rukoli, kapary, dressing balsamico
- Tapas**  
Wybór wędlin, oliwki, wybór serów
- Deska serów**  
Wybór serów, domowa konfitura
- Gravlax**  
Marynowane warzywa, ricotta, sos koperkowy
- Krewetki w oliwie z czosnkiem**  
Białe wino, chilli, rukola, natka pietruszki

24 pln 15 pln

24 pln 15 pln

15/25/50 pln 15 pln

15/25/50 pln 26 pln

16 pln 27 pln

18 pln 24 pln

## ZUPY

- Krem z leśnych grzybów**  
Panierowany czosnek
- Zupa dnia**

15 pln 23 pln

14 pln 22 pln

## DANIA GŁÓWNE

- Stek z sezonowej polędwicy wołowej**  
Ziemniaczany suflet, grillowane warzywa, sos demi-glace
- Grillowana pierś kurczęca**  
Szpinak, grzyby, puree kalafiorowe, sałata, sos serowy
- Polędwiczka wieprzowa**  
Domowy boczek, babka ziemniaczana, sos orzechowy z chilli
- Schabowy**  
Frytki, zasmażana biała kapusta
- Pierś z kaczki**  
Pierogi z gruszką i serem taleggio, czerwona kapusta, sos z czarnej porzeczki
- Pieczony filec z łososia**  
Casserole z soczewicą, sałatka z pomarańczą
- Ryba z pieca (proszę zapytać kelnera)**  
Frytki, surówka z białej kapusty
- Policzki wołowe**  
Puree ziemniaczane, marynowany burak
- Comber jagnięcy**  
Rozmaryn, sos demi-glace, chipsy z polenty, kiszone warzywa

49 pln 15 pln

26 pln 15 pln

28 pln 15 pln

25 pln 12 pln

32 pln 15 pln

30 pln 15 pln

30 pln 15 pln

42 pln 15 pln

62 pln 15 pln

## MAKARONY I PIEROGI

**Pierogi z mięsem** 1.

**Pierogi ruskie** 2.

**Pierogi kapusta grzyby** 3.  
Dodatki: smażona cebula, boczek

**Makarony z czarną truflą** 4.  
Pappardelle, czarna trufla, parmezan

**Makarony krewetkowy** 5.  
Makarony tagliatelle barwione tuszem kałamarnicy, krewetki, czosnek, natka pietruszki, sos z pomidora suszonego, parmezan

**Carbonara** 6.  
Boczek, cebula, śmietana, żółtko, natka pietruszki, parmezan

## SAŁATY

**Sałata hiszpańska** 1.  
Grillowana polędwica wołowa, sałata, ogórek, owoc granatu, pomidory, karmelizowana cebula, dressing balsamiczno-musztardowy

**Sałata włoska** 2.  
Karczoch, sałata, suszone pomidory, szczypiorek, oliwa truflowa

## DESERY

**Szarlotka** 1.  
Owoce leśne, gałka lodów

**Czekoladowy fondant** 2.  
Wiśnia, chilli, gałka lodów

**Lody waniliowe z sosem szefa kuchni** 3.

## DLA URWISÓW

**Spaghetti bolognese** 1.

**Chrusty kurczące z frytkami** 2.