

Wina białe

1. **Petit Chablis A.C. 75cl** Kraj/Country: Francja/France; 125 zł
Region: Bourgogne Szczepy/Grape: 100% Chardonnay
Sugestie Kulinarne/culinary suggestions: ryby, skorupiaki,
białe mięsa/fish, shellfish, white meat
-

2.

Śniadania

(serwujemy do godziny 12⁰⁰)

1. **Jajecznicza do wyboru:** na maśle, z szynką lub boczkiem, 15 zł
pomidor, ogórek, szynka, ser, konfitura, masło, pieczywo.
-

2. **Omlet** zapiekany warzywami i serem mozzarella (cukinia i 18 zł
papryka, cebulka, pomidor).
-

3. **Bułeczki** nadziewane jajkiem, szynka, zapieczone serem 12 zł
mozzarella.
-

4. **Kiełbaski po meksykańsku** (czerwona fasola, papryka, 18 zł
papryka chilli, ciecierzycy).
-

5. **Kiełbaski z wody,** ketchup, musztarda, pieczywo. 15 zł
-

Przystawki

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Mule duszone w winie , świeża pietruszka, kolendra, podane z pieczywem. | 27 zł |
| ----- | | |
| 2. | Krewetki skąpane w winie na styl meksykański w towarzystwie chili, czosnku, podane z pieczywem (7 szt.). | 28 zł |
| ----- | | |
| 3. | Łosoś nadziewany suszonymi pomidorami i serem mozzarella, na sałacie z rukoli, podany z pieczywem. | 29 zł |
| ----- | | |
| 4. | Kaczka marynowana z gruszką na sałacie, z kiełkami i liśćmi buraka, otulona sosem winegret, pieczywo. | 22 zł |
| ----- | | |

Zupy

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Pikantne flaczki z kalmarów na styl meksykański, pieczywo. | 17 zł |
| ----- | | |
| 2. | Zabielana zupa rybna z kawałkami dorsza. | 16 zł |
| ----- | | |
| 3. | Przegotówka "kaszubska" na wędzonce. | 16 zł |
| ----- | | |
| 4. | Rosół na gęsinie | 13 zł |
| ----- | | |

Dania Mięsne

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Pierś z kurczaka w panierce z parmezanem w towarzystwie frytek i sałatką z rukoli. | 29 zł |
| ----- | | |

2. **Połudwiczki wieprzowe** na warzywach z patelni pachnących ziołami, z nutką konfitury śliwkowej. 34 zł
-
3. **Tradycyjny schabowy** z duszoną kapustką i ziemniaczkami po staropolsku. 28 zł
-
4. **Pieczeń z dzika** w leśnym sosie z bakaliami, podana w towarzystwie sałaty, z warzywami i puree pietruszkowym. 45 zł
-
5. **Stek z rostbefu** z pieczonymi ziemniaczkami, podany z sałatką z pomidorków i marynowanej cebulki, z dipem jalpeno. 43 zł
-

Dania Rybne

1. **Fileciki z flądry** na kaszotto warzywnym z bukietem sałat. 28 zł
-
2. **Dorsz w cieście piwnym** z zielonym groszkiem na parze w towarzystwie frytek i sosu tatarskiego. 29 zł
-
3. **Gołąbki ze szczupaka** nadziewane podgrzybkami, otulone boczkiem i cebulką, z puree pietruszkowym. 29 zł
-
4. **Pieczony łosoś** z kruszonką z suszonych pomidorów i kolendrą, z bukietem sałat, sosem z młodego szczypiorku, kaparów oraz puree pietruszkowe. 39 zł
-
5. **Halibut** z bukietem sałat, podawany z pieczonymi ziemniaczkami i sosem gorgonzola. 43 zł
-

Sałatki

1. **Cezar:** sałata rzymska, anchois, pomidorki koktajlowe, grzanki ziołowe, dressing, grillowany kurczak lub łosoś (do wyboru), pieczywo. 25 zł

2. **Serrano:** bukiet sałat z szynką Serrano, z gruszką, z marynowaną cebulką, dressing malinowo-żurawinowy, pieczywo. 23 zł

3. **Fasola szparagowa** skąpana w białym winie w towarzystwie cebulki, boczku i świeżej pietruszki, podana wraz z krewetkami i ciecierzycą. 27 zł

Makarony

1. **Tagiatelle carbonara** na boczku, czosnek, śmietana, żółtka, pietruszka, gałka muszkatałowa, parmezan. 28 zł

2. **Tagiatelle z Chorizo** na oliwie truflowej z pomidorkami koktajlowymi, cukinia, czerwona fasola, wędzony ser. 28 zł

3. **Pierozki z ciecierzycą**, marynowaną cebulką i pieczonym bakłazanem na musie paprykowym. 20 zł

Zestawy dla dzieci

1. **Polędwiczki z kurczaka** w cieście kukurydzianym, frytki, sałatka z świeżych warzyw. 19 zł

2. **Fileciki z dorsza** w cieście kukurydzianym, frytki, sałatka z świeżych warzyw. 19 zł

3. **Makaron Tagiatelle** w sosie pomidorowym z mozzarellą. 19 zł

Dodatki

1. **Bukiet sałat** 8 zł

2. **Duszona kapusta** 8 zł

3. **Frytki steak house** 8 zł

4. **Kaszoto z warzywami** 10 zł

5. **Purre pietruszkowe** 8 zł

6. **Ziemniaki pieczone** 9 zł

7. **Zielony groszek na parze** 8 zł

8. **Pieczyno** 2 zł

Desery

Lista alergenów jest dostępna w restauracji

1. **Choco brownie** z sosem waniliowym i gałką lodów wiśniowych. 16 zł

2. **Pieczony sernik** z konfiturą z wiśni. 16 zł

3. **Pucharek lodowy** z owocami i bitą śmietaną. 16 zł

4. **Domowa szarlotka (na ciepło)** z gałką lodów waniliowych. 16 zł
