

Śniadania

(serwujemy do godziny 12⁰⁰)

1. **Bajgiel z szynką szwarcwaldzką** jajkiem sadzonym, rukolą i sosem tatarskim. 28zł

2. **Jajecznica do wyboru(zestaw śniadaniowy):** na maśle, z szynką lub boczkiem, pomidor, ogórek, szynka, ser, masło, pieczywo. 28zł

3. **Tortilla grillowana z kurczakiem** serem cheddar, świeżymi warzywami oraz sosem miodowo musztardowym 30zł

4. **Bajgiel z łososiem wędzonym** ricottą, jajkiem sadzonym, rukolą i sosem tatarskim. 30zł

Przystawki

1. **Pierogi opiekane z wołowiną,** podane na musie grzybowym z dodatkiem prażonej cebuli i kiełków buraka 30 zł

2. **Tatar ze śledzia** z marynowanym grzybkami, czerwoną cebulką, ogórkiem konserwowym, podany z cebulką perłową mini kolbami kukurydzy i sosem mango oraz bagietką 32 zł

3. **Krewetki skąpane w winie na styl meksykański** towarzystwie chilli, czosnku, podane z pieczywem (7 szt.). 45 zł

4. **Mule duszone w białym winie** podawane w sosie śmietanowo-porowym z bagietką. 56 zł

Zupy

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Rosół na kurze z makaronem, dopełniony pietruszką | 20 zł |
| ----- | | |
| 2. | Zupa krem z białych warzyw z nutką mascarpone podany z grzankami czosnkowo-ziolowymi | 25 zł |
| ----- | | |
| 3. | Pikantna zupa rybna z kawałkami ryby, podana z serkiem Mascarpone, świeżym koperkiem i bagietką. | 30 |
| ----- | | |

Dania Mięsne

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Pierś z kurczaka w panierce z parmezanem w towarzystwie frytek i surówką z marchewki. | 42 zł |
| ----- | | |
| 2. | Tradycyjny schabowy z duszoną kapustką i ziemniaczkami po staropolsku. | 42 zł |
| ----- | | |
| 3. | Eskalopki wieprzowe sous-vide podane w sosie podgrzybkowym z puree ziemniaczano pietruszkowym z dodatkiem sałatki z piklowanych warzyw | 48 zł |
| ----- | | |
| 4. | Grillowane żeberka BBQ podawane z opiekanymi ziemniakami, sałatką z piklowanych warzyw z nutką chili i sosem miodowo-musztardowym. | 58 zł |
| ----- | | |

Dania Rybne

1. **Fileciki z flądry** podane na puree ziemniaczano pietruszkowym z dodatkiem surówki z kiszonej kapusty 44 zł

2. **Dorsz z patelni** podawany z frytkami, surówką z kapusty kiszonej i sosem tatarskim 50 zł

3. **Sandacz smażony po parysku** podawany na opiekanych ziemniaczkach z dodatkiem sosu szczypiorkowego i fasoli szparagowej zapiekanej z sezamem 50 zł

4. **Halibut** podany z masłem czosnkowym, na szparagach w oliwie ziołowej z opiekаныmi ziemniakami i sosem serowo śmietanowym 52 zł

Sałatki

1. **Cezar** z kurczakiem, grzankami czosnkowo-ziołowymi, parmezanem oraz pomidorkami koktajlowymi, podawana z sosem Cezar. 38 zł

2. **Sałatka na liściach szpinaku** z dodatkiem marynowanej gruszki, cebulką prażoną, pomidorkami koktajlowymi, owocem granatu, kiełkami buraka i orzechami włoskim z sosem mango w dwóch wersjach: * z tuńczykiem * z serkiem Camembert 43zł tuńczyk/ 41zł Camembert

Makarony

1. **Pierogi opiekane z ciecierzycą** bakłażanem, pieczarkami oraz cebulą, dopełnione natką pietruszki, podawane z surówką z kapusty kiszonej i sosem miodowo-musztardowym 34 zł

2. **Makaron Penne Rigate** w sosie podgrzybkowym z kurczakiem, 40 zł

natką pietruszki i parmezanem

3. **Makaron Pappardelle z boczkiem** fasolką szapragową i cebulką na oliwie czosnkowo ziołowej z nutką sosu serowo śmietankowego i bazyliowym Mascarpone 42 zł
-

Zestawy dla dzieci

1. **Makaron Pappardelle** w sosie pomidorowym z mozzarellą. 25 zł
-
2. **Polędwiczki z kurczaka** w panierce z parmezanem podawane z frytkami i surówką z marchewki. 28 zł
-
3. **Paluszki rybne z dorsza** podawane z frytkami i surówką z marchewki. 30 zł
-

Dodatki

1. **Pieczyno** 5 zł
-
2. **Duszona kapusta** 10 zł
-
3. **Surówka z kapusty kiszonej** 10zł
-
4. **Surówka z marchewki** 10 zł
-
5. **Surówka z piklowanych warzyw** 10 zł
-

- | | | |
|-------|---|-------|
| 6. | Ziemniaki pieczone | 10 zł |
| ----- | | |
| 7. | Puree ziemniaczano- pietruszkowe | 12 zł |
| ----- | | |
| 8. | Frytki | 15 zł |
| ----- | | |

Desery

Lista alergenów jest dostępna w restauracji

- | | | |
|-------|--|-------|
| 1. | Leśny mech z mascarpone i granatem | 27 zł |
| ----- | | |
| 2. | Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną. | 27 zł |
| ----- | | |
| 3. | Domowa szarlotka (na ciepło) z gałką lodów waniliowych. | 27 zł |
| ----- | | |
| 4. | Mus dietetyczny ze świeżymi owocami na bazie jogurtu greckiego z dodatkiem granoli, orzechów oraz miodu | 27 zł |
| ----- | | |

Napoje

- | | | |
|-------|---|---------|
| 1. | Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley 250ml | 10zł |
| ----- | | |
| 2. | Kropla Beskidu NG/GAZ 330ml/750ml | 8/14 zł |
| ----- | | |
| 3. | Cappy grejpfrut, multiwitamina, czarna porzeczka, jabłko, pomarańcz - 250 ml | 10 zł |
| ----- | | |

4.	Fuze Tea cytrynowa, brzoskwiniowa - 250 ml	10 zł
5.	Burn 250ml	14 zł
6.	Sok świeżo wyciskany pomarańcz, grejpfrut 200ml	18 zł

Napoje gorące

1.	Espresso	10 zł
2.	Kawa biała/czarna	13 zł
3.	Herbata Ceylon, Earl Gray, Zielona, Owocowa, Miętowa	13 zł
4.	Gorąca czekolada z bitą śmietaną	15 zł
5.	Cappuccino	15 zł
6.	Caffe Latte	16 zł
7.	Espresso podwójne	18 zł
8.	Latte z syropem	19 zł
9.	Herbata z rumem 20ml rumu	22 zł

10. **Herbata marokańska** (dzbanek 500ml) 20 zł

11. **Kawa mrożona** z bitą śmietaną 22 zł

Piwo

1. **Żywiec** 0,5 l butelka 15 zł

2. **Żywiec** beczka 0,3/0,5l 13/15 zł

3. **Żywiec** Ipa, Białe, Porter 0,5l butelka 16 zł

4. **Warka Strong** 0,5 l butelka 15 zł

5. **Warka Radler 3,5%** cytrynowa 0,5 butelka 15 zł

6. **Heineken** 0,33l butelka 14 zł

7. **Heineken** 0,5l butelka 16 zł

8. **Heineken Silver** 0,5l butelka 15 zł

9. **Desperados** 0,4l butelka 16 zł

10. **Paulaner** 0,5l butelka 18 zł

Piwo bezalkoholowe

1. **Żywiec 0%** 0,33l butelka 11 zł

2. **Warka Radler** cytrynowa 0,5l butelka 15 zł

3. **Haineken 0%** 0,5l butelka 15 zł

Wina białe

1. **El Molo Vin de Pays Blanc Reserve** Kraj: Francja Region: Langwedocja
Szczepy: Sauvignon Blanc Sugestie kulinarne sałaty, drób, 12,5 cl/75cl 15 zł / 75zł

2. **Bretonierre Sauvignon Blanc** Kraj Francja; Region: Val De Loire
Szczepy: 100% Sauvignon Blanc Sugestie Kulinarne: ryby, owoce morza 12,5cl/75cl 14 zł/ 75 zł

3. **Quiet Life Chardonnay** Kraj Australia Region: South Eastern Szczep: 100% Chardonnay Sugestie kulinarne/ owoce morza, ryby 12,5 cl/ 75 cl 15 zł/ 80 zł

4. **Tres Erres Semidulce** (półslodkie) Kraj: Hiszpania Region: Castilla Sugestie Kulinarne: białe desery 12,5cl/75 cl 15 zł/ 80 zł

5. **Tierras del Isassa Verdejo** (półwytrawne) Kraj: Hiszpania; Region: Rueda
Szczepy/Grape: 100% Verdejo Sugestie Kulinarne: delikatne przystawki, sałaty i grillowane ryby 12,5cl/75 cl 15 zł/ 80 zł

6. **Pinot Grigio delle Venezie biologico I.G.T** Kraj: Włochy Region: 15 zł/ 90 zł

Veneto Szczępy 100% Pinot Grigio Sugestie Kulinarne: lekkie sałaty,
aperitif 12,5cl/ 75 cl

7. **Castell d'Or Xarel – lo DO** (wytrawne) Kraj: Hiszpania Region:
Penedes Szczępy 100% Xarel-Lo Sugestie Kulinarne: białe mięsa, ryby,
sałaty, owoce morza 12,5cl/ 75 cl 17 zł/ 100 zł

8. **Vermentino di Sardegna DOC** Kraj: Włochy Region: Sardinia 120 zł
Szczępy/Grape: 100% Vermentino Sugestie kulinarne: makarony w
sosach kremowych, owoce morza 75 cl

9. **Riesling Hochgewächs Feinherb** (półwytrawne) Kraj: Niemcy 26 zł/ 150 zł
Region: Rheinhessen Szczępy: 100% Riesling Sugestie Kulinarne:
aperitif, ryby słodkowodne 12,5cl/ 75 cl

10. **Petit Chablis A.C** Kraj Francja Region: Bourgogne Szczępy: 100% 160 zł
Chardonnay Sugestie Kulinarne: ryby, skorupiaki, białe mięsa 75cl

Wina czerwone

1. **Antano Reserve Carmener** Kraj: Chile Region: Maule Valley Szczępy:
Carmenere Sugestie Kulinarne: duszone mięsa, sery 12,5cl/75 cl 14 zł/ 75 zł

2. **El Molo Vin de Pays Rouge Reserve** Kraj: Francja Region:
Langwedocja Szczępy: Syrah, Merlot Sugestie kulinarne: sery,
grillowane mięsa 12,5cl/75 cl 15 zł/ 75 zł

3. **Quiet Life Shiraz** Kraj: Australia Region: South Eastern Szczępy: 100% 15zł/ 80 zł
Shiraz Sugestie kulinarne: grillowane mięsa 12,5cl/75 cl

4. **Caldora Cerasuolo d'Abruzzo DOC** (różowe) Kraj Włochy Region:
Abruzzo Szczępy: 100% Montepulciano Sugestie Kulinarne: Aperitif,
makarony, ryby/ aperitif, 12,5cl/75 cl 18zł/ 100zł

- | | | |
|--|---|--------------|
| 5. | I Muri Primitivo IGP Kraj: Włochy Region: Puglia Szczepy: 100%
Primitivo Sugestie Kulinarne: grillowane mięsa, makarony, wytrawne desery, pasta, 12,5cl/75 cl | 18zł/ 100zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |
| 6. | Portillo Malbec Kraj: Argentyna; Region: Mendoza Szczepy 100%
Malbec Sugestie Kulinarne: steki wołowe, twarde sery 12,5cl/75 cl | 21 zł/ 120zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |
| 7. | Ontanio Ecologico DO Kraj: Hiszpania Region: Rioja Szczepy: 100%
Tempranillo Sugestie Kulinarn: grillowane czerwone mięsa, jagnięcina, sery 12,5cl/ 75 cl | 130zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |

Wina musujące

- | | | |
|--|---|--------------|
| 1. | Mionetto 0% 75cl | 65 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |
| 2. | Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut 12,5cl/ 75 cl | 15 zł/ 95 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |
| 3. | Mionetto Prosecco Avangarde DOC Extra Dr 75 cl | 110 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |
| 4. | Mionetto MO Cartizze DOCG 75 cl | 155 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |
| 5. | Segura Viudas Reserva Heredad 150 cl | 450 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |

Drinks

- | | | |
|--|--|-------|
| 1. | Madras 4cl Nemiroff De Luxe Bold Orange, sok żurawinowy, sok pomarańczowy | 22 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> | | |

2.	Mojito Barcelo Bianco limonka, cukier brązowy, woda gazowana, mięta	27 zł

3.	Cuba Libre Barcelo dorado, sok z limonki, Coca-Cola	26 zł

4.	Cosmopolitan Nemiroff De Luxe Wild Cranberry, Cointreau, limonka, sok żurawinowy	28 zł

5.	Tom Colins Bickens London Dry Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana	22 zł

6.	Aperol Spritz 12cl Mionetto Prosecco, 8cl Aperol Liquer, woda gazowana	29 zł

7.	Frangelico and Cola Frangelico, Coca-Cola	26 zł

8.	Painkiller Barcelo Dorado, puree kokosowe, sok ananasowy, sok pomarańczowy	29 zł

9.	Malibu Cranberry Lemonade Malibu, sok żurawinowy, Sprite	24 zł

10.	Spice Breeze Nemiroff De Luxe Burning Pear, Bols Blue Curacao, sok jabłkowy	24 zł

Wódki

1.	Wyborowa 40ml	13 zł

2.	Nemiroff De Luxe 40ml	14 zł

3.	Nemiroff De Luxe Burnig Pear 40 ml	14 zł

4.	Nemiroff De Luxe Wild Cranberry 40ml	14 zł

5.	Nemiroff De Luxe Bold Orange 40ml	14 zł

6.	Żubrówka Bison Grass 40ml	12 zł

7.	Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, Miętowa 40ml	12 zł

8.	Wyborowa butelka 0,5l	120 zł

9.	Wyborowa butelka 0,7	140 zł

10.	Nemiroff De Luxe butelka 0,7l	150 zł

Brandy

1.	Stock 84 40ml	16 zł

2.	St. Remy VSOP 40ml	18 zł

3.	Metaxa 5* 40ml	18 zł

4.	Romate de Jerez 40 ml	22 zł

Rum

1.	Barceló Blanco 40ml	16 zł
2.	Barceló Dorado 40ml	16 zł
3.	Barceló Grand Anejo 40ml	21 zł
4.	Barceló Imperial 40ml	30 zł

Whiskey/Whisky

1.	Jameson 40 ml	20 zł
2.	Jim Beam White 40 ml	20 zł
3.	Jack Daniel's 40 ml	22 zł
4.	Jack Daniel's Honey 40 ml	22 zł
5.	Glendalough Double Barrel 40 ml	32 zł
6.	Ballantine's Finest 40 ml	18 zł
7.	Chivas Regal 12 Y.O. 40 ml	25 zł

8. **Bearface Triple Oak** 40 ml 32 zł

9. **Glenfiddich Reserve 12 Y.O. Single Malt** 40 ml 35 zł

Cognac

1. **Remy Martin V.S.O.P.** 40ml 35 zł

2. **Martell V.S.** 40ml 32 zł

3. **Hennessy V.S.** 40ml 30 zł

Gin

1. **Bickens London Dry Gin** 40ml 18 zł

2. **Bulldog London Dry Gin** 40ml 26 zł

3. **Glendalough Rose Gin** 40ml 28 zł

Tequila

1. **Olmecca Blanco** 40ml 17 zł

2. **Olmecca Gold** 40ml 18 zł

Aperitive

1. **Cinzano Bianco** 100ml 15 zł

2. **Cinzano Rosso** 100ml 15 zł

3. **Cinzano Dry** 100ml 15 zł

4. **Campari** 100ml 28 zł

Shots

1. **Wściekły Pies** 2,5cl Wyborowa, 1,5cl sok malinowy, tabasco 14 zł

2. **Absolut Kurant Drop** 3cl Absolut Kurant, sok z cytryny, syrop cukrowy 15 zł

3. **Blue Kamikaze (4 sztuki)** 5cl Absolut, 5cl Blue Curacao, 5cl sok z cytryny 30 zł

Likiery

1.	Jegermeister 40ml	18 zł

2.	Bailey's 40ml	18 zł

3.	Frangelico 40ml	18 zł

4.	Grand Marnier Cordon Roque 40ml	30 zł

5.	Malibu 40ml	18 zł
