

Śniadania

(serwujemy do godziny 12⁰⁰)

1. **Jajecznica do wyboru(zestaw śniadaniowy):** na maśle, z szynką lub boczkiem, pomidor, ogórek, szynka, ser, masło, pieczywo. 32zł

2. **Ciabatta podawana na ciepło z chorizo** rukolą, mozzarellą, karmelizowaną cebulką i pesto bazyliowo-ziołowym 33zł

3. **Tortilla grillowana z kurczakiem** serem cheddar, świeżymi warzywami oraz sosem miodowo musztardowym 34zł

4. **Ciabatta podawana na ciepło z łososiem wędzonym** rukolą, mozzarellą, karmelizowaną cebulką i pesto bazyliowo-ziołowym 37zł

Przystawki

1. **Kuleczki drobiowe z suszonymi pomidorami** podane na rukoli z pesto bazyliowym i mini mozzarellą 37 zł

2. **Salsa za śledzia** z papryką, cebulka perłowa, kolendrą, sokiem z limonki , mango i karmelizowana cebulką, podana z bagietką 37 zł

3. **Krewetki skąpane w winie na styl meksykański** towarzystwie chilli, czosnku, podane z pieczywem (7 szt.). 49zł

4. **Mule duszone w białym winie** podawane w sosie 78 zł

śmietanowo-porowym z bagietką.

Zupy

1. **Rosół** na kurze z makaronem, dopełniony pietruszką 24 zł

2. **Chłodnik z buraków** podany z jajkiem i koprem 27 zł

3. **Pikantna zupa rybna** z kawałkami ryby, podana z serem Mascarpone, świeżym koperkiem i bagietką. 34 zł

Dania Mięsne

1. **Pierś z kurczaka** w panierce parmezanowej, podana na frytkach z dodatkiem sosu koperkowo – czosnkowego i surówką z kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżych warzyw 46 zł

2. **Tradycyjny schabowy** z duszoną kapustką i opiekаныmi ziemniakami 48 zł

3. **Stek z karkówki souse vide**, podany na opiekanych ziemniakach z dodatkiem mini warzywek w oliwie sezamowo - ziołowej 54 zł

4. **Grillowany szaszłyk z mielonego mięsa wieprzowo-wołowego** w glazurze sezamowo - ziołowej podany na frytkach z dodatkiem sosu koperkowo - czosnkowego i surówką z kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżych warzyw 58 zł

5. **Grillowane żeberka BBQ** podane z opiekаныmi ziemniakami , mini warzywkami i sosem miodowo – musztardowym 72 zł
-

Dania Rybne

1. **Fileciki z flądry** podane na kaszotto warzywnym z dodatkiem surówki z kapusty kiszanej 52 zł
-
2. **Dorsz z patelni** podawany z frytkami, surówką z kapusty kiszanej z dodatkiem sosu Aioli 62 zł
-
3. **Halibut** podany na opiekanych ziemniaczkach z sosem śmietanowo - szparagowym z dodatkiem mini warzywek w oliwie ziołowo – sezamowej 64 zł
-
4. **Sandacz** w sosie śmietanowo - szparagowym podany na opiekanych ziemniakach z surówką z kapusty pekińskiej z dodatkiem świeżych warzyw 66 zł
-

Sałatki

1. **Cezar** z kurczakiem, grzankami czosnkowo-ziołowymi, parmezanem oraz pomidorkami koktajlowymi, podawana z sosem Cezar. 42 zł
-
2. **Sałatka na liściach szpinaku** z karmelizowaną cebulką, pomidorkami koktajlowymi, owocem granatu, płatkami migdałów i sosem mango z nutką limonki podana z grillowanym serem Halloumi 46 zł
-

Makarony

1. **Pierogi opiekane z ciecierzycą** bakłazanem, pieczarkami oraz cebulą, dopełnione natką pietruszki, podawane z surówką z kapusty kiszzonej i sosem miodowo-musztardowym 40 zł

2. **Makaron pappardelle z chorizo** chilli, cebulką i natką pietruszki w pesto bazyliowo - ziołowym z dodatkiem szpinaku, pomidorków koktajlowych i mascarpone 48 zł

3. **Makaron tagliatelle** w sosie śmietanowym z łososiem wędzonym, pomidorkami koktajlowymi, świeżym koprem i parmezanem 50 zł

Zestawy dla dzieci

1. **Rosół** bez dodatki pietruszki i marchewki, podany z makaronem w kształcie rybek 20 zł

2. **Polędwiczki z kurczaka** w panierce z parmezanem podawane z frytkami i surówką z marchewki. 32 zł

3. **Paluszki rybne z dorsza** podawane z frytkami i surówką z marchewki. 34 zł

Dodatki

1. **Pieczyno** 5 zł

2.	Duszona kapusta	10 zł

3.	Surówka z kapusty kiszonej	10 zł

4.	Surówka z kapusty pekińskiej	12zł

5.	Ziemniaki pieczone	12 zł

6.	Kaszotto warzywne	14 zł

7.	Mini warzywka z oliwą sezamową-ziołową	14 zł

8.	Frytki	15 zł

9.	Kalmary w panierce s sosem Aioli	32 zł

Desery

Lista alergenów jest dostępna w restauracji

1.	Sernik na zimno z owocami sezonowymi	29 zł

2.	Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną.	29 zł

3.	Domowa szarlotka (na ciepło) z gałką lodów waniliowych.	29 zł

4.	Mus dietetyczny ze świeżymi owocami na bazie jogurtu greckiego z dodatkiem granoli, orzechów oraz miodu	29 zł

Napoje

1.	Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley 250ml	11zł
2.	Kropla Beskidu NG/GAZ 330ml/750ml	8/14 zł
3.	Cappy grejpfrut, multiwitamina, czarna porzeczka, jabłko, pomarańcz - 250 ml	11 zł
4.	Fuze Tea cytrynowa, brzoskwiniowa - 250 ml	11 zł
5.	Burn 250ml	16 zł
6.	Sok świeżo wyciskany pomarańcz 200ml	18 zł

Napoje gorące

1.	Espresso	11 zł
2.	Kawa biała/czarna	15 zł
3.	Herbata Ceylon, Earl Gray, Zielona, Owocowa, Miętowa	14 zł
4.	Gorąca czekolada z bitą śmietaną	18 zł
5.	Cappuccino	16 zł

6.	Caffe Latte	18 zł
7.	Espresso podwójne	19 zł
8.	Latte z syropem	20 zł
9.	Herbata z rumem 20ml rumu	22 zł
10.	Herbata marokańska (dzbanek 500ml)	22 zł
11.	Kawa mrożona z bitą śmietaną	22 zł

Piwo

1.	Żywiec 0,33l butelka/nalewak	14 zł
2.	Żywiec 0,5l butelka/nalewak	18 zł
3.	Żywiec Ipa, Białe, Porter 0,5l butelka	20 zł
4.	Warka Strong 0,5 l butelka	17 zł
5.	Warka Radler 3,5% /0 % cytrynowa 0,5 butelka	17 zł
6.	Heineken 0,33l butelka	15 zł
7.	Heineken 0,5l butelka/nalewak	20 zł

8.	Desperados 0,4l butelka	19 zł
9.	Corona Extra 0,33l butelka	19 zł
10.	Sopockie Plażowe 0,5l butelka	19 zł
11.	Sopockie Portowe 0,5l butelka	19 zł
12.	Sopockie Festiwalowe 0,5l butelka	21 zł
13.	Sopockie Kurortowe 0,5l butelka	21 zł

Piwo bezalkoholowe

1.	Żywiec 0% 0,33l butelka	13 zł
2.	Warka Radler cytrynowa 0,5l butelka	17 zł
3.	Haineken 0% 0,5l butelka	18 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	16 zł / 80zł
----	---	--------------

- | | | |
|--|---|----------------|
| 2. | Domaine de la Bretonniere Chardonnay Kraj Francja; Region: Val De Loire 75cl | 120zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 3. | Pinot Grigio delle Venezie biologico I.G.T Kraj: Włochy Region: Veneto Szczepy 100% Pinot Grigio Sugestie Kulinarne: lekkie sałaty, aperitif 12,5cl/ 75 cl | 20 zł/ 110 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 4. | Quiet Life Chardonnay Kraj Australia Region: South Eastern Szczep: 100% Chardonnay Sugestie kulinarne/ owoce morza, ryby 12,5 cl/ 75 cl | 20 zł/ 105 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 5. | Verdeca Chardonnay Italy 75 cl | 120 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 6. | SOL Verdejo organic Finca Navahermosa Spain 75 cl | 99 |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 7. | Riesling Hochgewächs Feinherb (półwytrawne) Kraj: Niemcy Region: Rheinhessen Szczepy: 100% Riesling Sugestie Kulinarne: aperitif, ryby słodkowodne 12,5cl/ 75 cl | 160 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 8. | Curly Sheep Sauvignon Blanc New Zeland 75cl | 160 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 9. | Divine Hope Chenin Blanc RPA 75cl | 120 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 10. | Curvos Eary Harvest (półsłodkie) Kraj: Portugalia Region: Vinho Verde Szczepy: Loureiro, Trajadura, Sugestie Kulinarne: Białe mięso, desery 12,5cl/ 75 cl | 20 zł / 110 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |

Wina czerwone

- | | | |
|----|--|--------------|
| 1. | Antano Reserve Carmener Kraj: Chile Region: Maule Valley Szczepy: | 16 zł/ 95 zł |
|----|--|--------------|

Carmenere Sugestie Kulinarne: duszone mięsa, sery 12,5cl/75 cl

2. **El Molo Vin de Pays Rouge Reserve** Kraj: Francja Region: Langwedocja
Szczy: Syrah, Merlot Sugestie kulinarne: sery, grillowane mięsa 12,5cl/75 cl 16 zł/ 80 zł

3. **Quiet Life Shiraz** Kraj: Australia Region: South Eastern
Szczy: 100% Shiraz Sugestie kulinarne: grillowane mięsa 12,5cl/75 cl 16zł/ 95 zł

4. **Caldora Cerasuolo d'Abruzzo DOC** (różowe) Kraj Włochy Region: Abruzzo
Szczy: 100% Montepulciano Sugestie Kulinarne: Aperitif, makarony, ryby/ aperitif, 12,5cl/75 cl 22 zł/ 120zł

5. **I Muri Primitivo IGP** Kraj: Włochy Region: Puglia Szczy: 100% Primitivo
Sugestie Kulinarne: grillowane mięsa, makarony, wytrawne desery, pasta, 12,5cl/75 cl 22 zł/ 120zł

6. **Portillo Malbec** Kraj: Argentyna; Region: Mendoza Szczy 100% Malbec
Sugestie Kulinarne: steki wołowe, twarde sery 12,5cl/75 cl 22 zł/ 120zł

7. **Ontanio Ecologico DO** Kraj: Hiszpania Region: Rioja Szczy: 100% Tempranillo
Sugestie Kulinarne: grillowane czerwone mięsa, jagnięcina, sery 12,5cl/ 75 cl 130zł

Wina musujące

1. **Cava segura Viudas Brut Reserva** 12,5cl/ 75 cl 18 zł/ 95 zł

2. **Cava segura Viudas Brut Rose** 12,5cl/75 cl 18 zł/ 95 zł

3. **Cava segura Viudas Demi Seco Reserva** 12,5cl/75 cl 18 zł/ 95 zł

4. **Mionetto Prosecco DOC Treviso brut 75cl** 99 zł

Drinks

1. **Cosmopolitan** 33 zł

2. **Mojito** 35 zł

3. **Cuba Libre** 32 zł

4. **Aperol Spritz** 35 zł

5. **Meramid** 35 zł

6. **Sex on the beach** 35 zł

7. **Aperitivo sour** 37 zł

8. **Negroni** 33 zł

9. **Lychyburg lemonade** 37 zł

10. **Long Island** 45 zł

11. **Bahama mama** 34 zł

Wódki

1.	Wyborowa 40ml	15 zł
2.	Finlandia Classic 40ml	16 zł
3.	Finlandia Mango 40 ml	16 zł
4.	Finlandia Cranberry 40ml	16 zł
5.	Żubrówka Bison Grass 40ml	14 zł
6.	Soplica smakowa 40ml	14 zł
7.	Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, Miętowa 40ml	14 zł
8.	Wyborowa butelka 0,5l	150 zł
9.	Wyborowa butelka 0,7	170 zł
10.	Finlandia 0,7l	200 zł
11.	Finlandia 0,5	180 zł

Brandy

1.	Stock 84 40ml	18 zł
----	----------------------	-------

2.	Metaxa 5* 40ml	20 zł
----	-----------------------	-------

Rum

1.	Barceló Blanco 40ml	18 zł
----	----------------------------	-------

2.	Barceló Dorado 40ml	18 zł
----	----------------------------	-------

3.	Havana Anejo 3 40ml	23 zł
----	----------------------------	-------

Whiskey/Whisky

1.	Jameson 40 ml	22 zł
----	----------------------	-------

2.	Jim Beam White 40 ml	23 zł
----	-----------------------------	-------

3.	Jack Daniel's 40 ml	23 zł
----	----------------------------	-------

4.	Ballantine's Finest 40 ml	18 zł
----	----------------------------------	-------

5.	Chivas Regal 12 Y.O. 40 ml	25 zł
----	-----------------------------------	-------

6.	Glenfiddich Reserve 12 Y.O. Single Malt 40 ml	35 zł
----	--	-------

Cognac

1.	Hennessy V.S. 40ml	35 zł

2.	Martell V.S. 40ml	36 zł

3.	Remy Martin V.S.O.P. 40ml	38 zł

Gin

1.	Seagram's 40ml	17 zł

2.	Beefeater 40ml	18 zł

Tequila

1.	Olmecca Blanco 40ml	19 zł

2.	Olmecca Gold 40ml	20 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	19 zł
2.	Caraibian Forest	20 zł
3.	Blue Kamikaze (4 sztuki)	35 zł

Likiery

1.	Jegermeister 40ml	20 zł
2.	Bailey's 40ml	20 zł
3.	Malibu 40ml	19 zł
4.	Cointreau 40ml	20 zł