

Śniadania

(serwujemy do godziny 12⁰⁰)

1. **Jajecznicę do wyboru (zestaw śniadaniowy):** na maśle lub boczkiem, pomidor, ogórek, szynka, ser, masło, pieczywo. 36zł

2. **Ciabatta podawana na ciepło z chorizo** pesto pomidorowym, karmelizowaną cebulką, rukolą i hash browns 38zł

3. **Ciabatta podawana na ciepło z łososiem wędzonym** dodatkiem karmelizowanej cebuli, rukolą i hash browns 37zł

4. **Tortilla grillowana z kurczakiem** świeżymi warzywami i sosem tzatziki 35zł

Przystawki

1. **Kalmary panierowane** podane z sosem sweet chilli mayo z nutką limonki i kolendry 37zł

2. **Krewetki skąpane w winie** w towarzystwie chilli i czosnku, podane z pieczywem (7szt) 52zł

3. **Sajgonki** z pieczonym dorszem, krewetkami koktajlowymi, surimi i warzywami podane z sosem sweet chilli mayo (3szt) 39zł

4. **Marynowane rolmopsy śledziowe** podane na sosie Gribishe z pieczywem (3szt) 34zł

Zupy

- | | | |
|-------|--|-------|
| 1. | Rosół na kurze z makaronem jajecznym, dopełniony pietruszką | 26 zł |
| ----- | | |
| 2. | Pikantna zupa rybna z kawałkami ryby, podana z serkiem Mascarpone, świeżym koperkiem i bagietką | 36 zł |
| ----- | | |

Dania Mięsne

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Pierś z kurczaka w panierce parmezanowej, podana na frytkach z sosem sweet chilli mayo i surówką ze świeżej kapusty z warzywami | 52 zł |
| ----- | | |
| 2. | Tradycyjny schabowy podany z duszoną kapustą i podpiekanymi ziemniaczkami w oliwie czosnkowo ziołowej | 52 zł |
| ----- | | |
| 3. | Stek z karkówki sous-vide podany na kaszy z warzywami oraz fasolką szparagową o sosem tzatziki | 58 zł |
| ----- | | |
| 4. | Grillowane żeberka w glazurze Barbecue – Whiskey podane na podpiekanym ziemniaczku w oliwie czosnkowo ziołowej i sosem miodowo-musztardowym oraz surówką z kapusty z warzywami | 68 zł |
| ----- | | |

Dania Rybne

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Dorsz smażony na patelni podany na frytkach z surówką z kapusty kiszzonej i sosem Gribishe | 64 zł |
| ----- | | |

- | | | |
|-------|--|-------|
| 2. | Halibut podany z masłem czosnkowym na podpiekanych ziemniaczkach z surówką z surówką ze świeżej kapusty z warzywami | 66 zł |
| <hr/> | | |
| 3. | Sandacz w sosie satay podany na kaszy z warzywami sokiem z limonki, nutką kolendry oraz surówką z kapusty kiszzonej. | 66 zł |
| <hr/> | | |
| 4. | Łosoś pieczony podany na kaszy z warzywami z sokiem z limonki i nutką kolendry z dodatkiem fasolki szparagowej i sosem tzatziki | 78 |
| <hr/> | | |

Sałatki i dania wegetariańskie

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, ziołowymi grzankami, pieczywo | 44 zł |
| <hr/> | | |
| 2. | Sałatka z grillowanym Hallumi karmelizowaną cebulką, pomidorkami koktajlowymi, pestkami dyni, pesto pomidorowym podana z pieczywem | 46 zł |
| <hr/> | | |
| 3. | Pierogi opiekane z ciecierzycą bakłażanem, pieczarkami, cukinią oraz cebulą, podawane z surówką z kapusty kiszzonej i sosem miodowo musztardowym | 42 zł |
| <hr/> | | |

Makarony

- | | | |
|-------|--|-------|
| 1. | Makaron z kielbasą Chorizo z szalotką, chilli, fasolka szparagową, pesto pomidorowym i mascarpone | 52 zł |
| <hr/> | | |
| 2. | Makaron w sosie śmietanowym z łososiem wędzonym pomidorkami koktajlowymi i świeżym koprem | 53 zł |
| <hr/> | | |

Zestawy dla dzieci

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Rosołek bez dodatki pietruszki i marchewki, podany z makaronem w kształcie rybek | 22 zł |
| ----- | | |
| 2. | Polędwiczki z kurczaka w panierce podawane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki | 33 zł |
| ----- | | |
| 3. | Paluszki rybne z dorsza podawane z frytkami, ketchupem i surówką z marchewki | 36 zł |
| ----- | | |

Dodatki

- | | | |
|-------|---|-------|
| 1. | Pieczyno | 8 zł |
| ----- | | |
| 2. | Kapusta zasmażana | 12 zł |
| ----- | | |
| 3. | Surówka ze świeżej kapusty z marchewką, kukurydzą, papryką i ogórkiem kiszonym | 15 zł |
| ----- | | |
| 4. | Surówka z kapusty kiszonej | 15 zł |
| ----- | | |
| 5. | Fasolka szparagowa | 15 |
| ----- | | |
| 6. | Ziemniaki podpiekane w oliwie ziołowo czosnkowej | 15 zł |
| ----- | | |
| 7. | Kasza z warzywami | 15zł |
| ----- | | |

8. **Frytki** 20 zł

Desery

Lista alergenów jest dostępna w restauracji

1. **Pucharek lodowy** z owocami i bitą śmietaną. 30 zł

2. **Domowa szarlotka (na ciepło)** z gałką lodów waniliowych. 30 zł

3. **Deser sezonowy** zapytaj obsługi :) 30 zł

Napoje

1. **Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley** 250ml 12zł

2. **Kropla Beskidu NG/GAZ** 330ml/750ml 9/15 zł

3. **Cappy** grejpfrut, multiwitamina, czarna porzeczka, jabłko, pomarańcz
- 250 ml 12 zł

4. **Fuze Tea** cytrynowa, brzoskwiniowa - 250 ml 12 zł

5. **Burn** 250ml 18 zł

6. **Sok świeżo wyciskany** pomarańcz 200ml 20 zł

7. **Lemoniada wiśniowa** 0,4l 20

8. **Lemoniada klasyczna** 0,4l 18

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) 24 zł

11. **Kawa mrożona** z bitą śmietaną 23 zł

12. **Espresso tonic** 21 zł

13. **Ice Orange espresso** 24zł

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
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

- | | | |
|--|---|----------------|
| 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: Carmenera Sugestie Kulinarne: duszone mięsa, sery 12,5cl/75 cl | 16 zł/ 95 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 2. | El Molo Vin de Pays Rouge Reserve Kraj: Francja Region: Langwedocja Szczepy: Syrah, Merlot Sugestie kulinarne: sery, grillowane mięsa 12,5cl/75 cl | 16 zł/ 80 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |
| 3. | Quiet Life Shiraz Kraj: Australia Region: South Eastern Szczepy: 100% Shiraz Sugestie kulinarne: grillowane mięsa 12,5cl/75 cl | 16zł/ 95 zł |
| <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> | | |

- | | | |
|-------|---|--------------|
| 4. | Caldora Cerasuolo d'Abruzzo DOC (rózowe) Kraj Włochy Region: Abruzzo
Szczepy: 100% Montepulciano Sugestie Kulinarne: Aperitif, makarony, ryby/ aperitif, 12,5cl/75 cl | 22 zł/ 120zł |
| <hr/> | | |
| 5. | I Muri Primitivo IGP Kraj: Włochy Region: Puglia
Szczepy: 100% Primitivo Sugestie Kulinarne: grillowane mięsa, makarony, wytrawne desery, pasta, 12,5cl/75 cl | 22 zł/ 120zł |
| <hr/> | | |
| 6. | Portillo Malbec Kraj: Argentyna; Region: Mendoza
Szczepy 100% Malbec Sugestie Kulinarne: steki wołowe, twarde sery 12,5cl/75 cl | 22 zł/ 120zł |
| <hr/> | | |
| 7. | Ontanio Ecologico DO Kraj: Hiszpania Region: Rioja
Szczepy: 100% Tempranillo Sugestie Kulinarn: grillowane czerwone mięsa, jagnięcina, sery 12,5cl/ 75 cl | 130zł |
| <hr/> | | |

Wina musujące

- | | | |
|-------|--|--------------|
| 1. | Cava segura Viudas Brut Reserva 12,5cl/ 75 cl | 18 zł/ 95 zł |
| <hr/> | | |
| 2. | Cava segura Viudas Brut Rose 12,5cl/75 cl | 18 zł/ 95 zł |
| <hr/> | | |
| 3. | Cava segura Viudas Demi Seco Reserva 12,5cl/75 cl | 18 zł/ 95 zł |
| <hr/> | | |
| 4. | Mionetto Prosecco DOC Treviso brut 75cl | 99 zł |
| <hr/> | | |

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
