Kompozycja

PRZYSTAWKI

Antipasti
Półmisek włoskich wędlin i serów, oliwki, chrupiące marynowane szparagi i grzanka z oliwą

31,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Carpaccio z kaczki
Pierś z kaczki sous vide podana w towarzystwie sosu z owoców leśnych, orzechów i pieczywa korzennego

32,00 zł Alergeny: gorczyca, orzechy

ZUPY

Żurek
Aromatyczny żurek, gotowany na staropolskim zakwasie, serwowany w towarzystwie kiełbasy, boczku, gotowanego jajka i ziemniaków

16,00 zł Alergeny: gluten, jajka, mleko, seler

Barszcz czerwony z uszkami
Intensywny barszcz czerwony gotowany na bazie bulionu wielowarzywnego podawany z uszkami wypełnionymi leśnymi grzybami i kapustą

17,00 zł Alergeny: gluten, mleko, seler

Zupa dnia
Zapytaj Obsługę o zupę dnia

14,00 - 18,00 zł

SAŁATKI

Cezar
Soczysty kurczak serwowany na kompozycji sałat, pomidorków cherry, sosu Cezar z tartym parmezanem i chrupiącą grzanką ziołową

31,00 zł Alergeny: gluten, gorczyca, jajka, mleko

Rukola z kurczakiem
Soczysty grillowany kurczak serwowany z rukolą oraz miksem sałat, skomponowany z sezonowymi owocami oraz sosem miodowo-musztardowym i chrupiąca grzanką

31,00 zł Alergeny: gluten, gorczyca

Serowa
Smażony kremowy camembert, grillowane halloumi, pokruszony parmezan wraz z pomidorkami cherry, prażonymi orzechami w miodzie, słodką żurawiną, kruchą sałatą i sosem winegret

31,00 zł Alergeny: gorczyca gluten, jajka, mleko, orzechy

MAKARONY

Carbonara ze śmietaną
Makaron spaghetti podany z przyrumienionym wędzonym boczkiem, cebulą, czosnkiem, śmietaną i parmezanem

29,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Spaghetti z krewetkami
Soczyste krewetki smażone z aromatycznym czosnkiem, grillowaną cukinią, czarnymi oliwkami i pomidorkami cherry w sosie maślano-winnym posypane rukolą i parmezanem

39,00 zł Alergeny: gluten, mleko, skorupiaki

Tagliatelle z sosem grzybowym
Makaron ze smażoną polędwiczką wieprzową, z grzybami leśnymi i cebulą w sosie śmietanowym z natką pietruszki i parmezanem

32,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Tagliatelle z grillowanym łososiem
Grillowany łosoś w asyście pomidorków koktajlowych, czosnku, szpinaku baby z sosem maślano-winnym oraz dodatkiem chilli, natki i parmezanu

33,00 zł Alergeny: chilli, gluten, mleko, ryba

Kompozycja

DANIA GŁÓWNE

Sznycel
Świeży kotlet schabowy w chrupiącej panierce, podawany z grillowanymi pieczarkami, kremowym puree z ziemniaków aromatyzowanych ziołami z coleslawem

35,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Kurczak z mozzarellą
Soczysta pierś z kurczaka zapieczona mozzarellą i suszonymi pomidorami z pesto bazyliowym, kremowym puree z ziemniaków aromatyzowanych ziołami z kompozycją sałat

38,00 zł Alergeny: mleko, orzechy

Polędwiczka wieprzowa z grzybami
Polędwiczka wieprzowa saute w sosie śmietanowym z leśnych grzybów i truflowym aromatem, serwowana z czarnym ryżem i coleslawem

45,00 zł Alergeny: mleko

Stek wołowy
Sezonowana wołowina aromatyzowana masłem, czosnkiem i rozmarynem, podana z grillowanymi warzywami i frytkami stekowymi

68,00 zł Alergeny: mleko

DANIA TRADYCYJNE

Pierogi ruskie
Lepione na miejscu pierogi z domowego twarogu, wyselekcjonowanych ziemniaków i cebuli

21,00 zł **(z patelni + 2 zł)** Alergeny: gluten, mleko

Pierogi z mięsem
Lepione na miejscu cienkie ciasto wypełnione wyjątkowym farszem skomponowanym z trzech rodzajów mięs i mieszanki ziół

23,00 zł **(z patelni + 2 zł)** Alergeny gluten, mleko

Pierogi z kapustą
Lepione na miejscu z drobno posiekaną kiszoną kapustą duszoną z leśnymi suszonymi grzybami i masłem klarowanym

25,00 zł **(z patelni + 2 zł)** Alergeny: gluten, mleko

Szef Kuchni serwuje pierogi z pyszną okrasą, którą serdecznie polecamy. Jeżeli jednak nie masz na nią ochoty, poinformuj o tym Obsługę

STREET FOOD

Burger z frytkami
Wybierz 100% grillowanej wołowiny lub pierś z kurczaka zapieczoną z cheddarem, soczysty pomidor, chrupiąca sałata, ogórki kiszone i czerwona cebula, sos na bazie majonezu w maślanej bułce

33,00 zł Alergeny: gluten, jajka, mleko, soja

Seroburger z frytkami
Smażony ser żółty podany w maślanej bułce razem z sosem tatarskim, soczystym pomidorem, chrupiącą sałatą i ogórkiem

30,00 zł Alergeny: gluten, gorczyca, jajka, mleko

Smażony ser
Ser smażony w chrupiącej panierce podany z dodatkiem sosu tatarskiego oraz frytkami stekowymi

27,00 zł Alergeny: gluten, jajka, mleko

Jeżeli chcesz, aby Szef Kuchni przygotował ser ze słodkimi dodatkami, poinformuj o tym Obsługę.

Kompozycja

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH

Pomidorowa z makaronem
Delikatne wydanie zupy pomidorowej

12,00 zł Alergeny: gluten, mleko, seler

Fileciki z kurczaka w panierce (2 szt.)
Szef kuchni serwuje to danie z frytkami

21,00 zł Alergeny: gluten, jajka

Pierożki ruskie
5 sztuk ręcznie robionych pierogów ruskich

15,00 zł Alergeny: gluten, mleko

DESERY

Deser dnia
Zapytaj Kelnera o deser dnia

14,00 - 18,00 zł

DODATKI

Sosy
Ketchup, majonez, musztarda, curry, miodowy, tatarski

2,50 zł

Pieczywo	Coleslaw, ryż, ziemniaki	Frytki
2,50 zł	6,50 zł	8,00 zł

NAPOJE CIEPŁE

Espresso	70 ml	**8,00 zł**
Kawa czarna	100 ml	**8,00 zł**
Cappuccino małe	120 ml	**10,00 zł**
Cappuccino duże	250 ml	**12,00 zł**
Latte	250 ml	**12,00 zł**
Latte macchiato	250 ml	**12,00 zł**
Mocha	250 ml	**12,00 zł**
Gorąca czekolada	250 ml	**14,00 zł**
Herbata	250 ml	**10,00-15,00 zł**

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna mała	300 ml	**7,00 zł**
Woda mineralna duża	700 ml	**9,50 zł**
Coca-Cola / Fanta / Sprite	250 ml	**7,00 zł**
Soki	200 ml	**7,00 zł**
Świeżo wyciskany sok	250 ml	**16,00 zł**

ALKOHOLE

Aperol Spritz	230 ml	**23,00 zł**
Prosecco / Martini	750 ml	**90,00 zł**

PIWO

Holba duże lane	500 ml	**11,00 zł**
Holba małe lane	300 ml	**9,00 zł**
Gambrinus	500 ml	**10,00 zł**
Blue Moon (pszeniczne)	330 ml	**15,00 zł**
Rzemieślnicze	500 ml	**15,00 zł**
Bezalkoholowe	330 ml	**9,00 zł**