

Kompozycja

ZUPY

Żurek

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

26,00 zł Alergeny: gluten, jajka, mleko, seler

Zupa cebulowa

Pełna smaku zupa cebulowa podawana z dodatkiem ciągnącego sera i chrupiącej grzanki.

28,00 zł Alergeny: gluten, mleko, seler

Zupa dnia

Zapytaj obsługę co dzisiaj serwujemy.

28,00 - 30,00 zł Alergeny: zapytaj kelnera

SALATKI

Cezar

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

45,00 zł Alergeny: gluten, gorczyca, jajka, mleko

Carpaccio z kaczki

Pierś z kaczki sous vide podana w towarzystwie sosu z owoców leśnych, orzechów i grzanki z oliwą

47,00 zł Alergeny: gorczyca, orzechy

Salatka z kozim serem i szarpana wieprzowiną

Delikatna szarpana wieprzowina, podawana z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli oraz miksem sałat.

47,00 zł Alergeny: orzechy

MAKARONY

Spaghetti z krewetkami

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

54,00 zł Alergeny: gluten, mleko, skorupiak

Tagliatelle z grillowanym łososiem

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

49,00 zł Alergeny: chilli, gluten, mleko, ryba

Tagliatelle z sosem grzybowym

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

49,00 zł Alergeny: gluten, mleko



Organizujemy imprezy okolicznościowe
Zapytaj Obsługę o ofertę

Kompozycja

DANIA GŁÓWNE

Sznycel

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

53,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Udko kaczki z jabłkami

Pieczone udko kaczki w asyście soczystych jabłek, podawane z blanszowaną czerwoną kapustą i kluskami.

65,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Pierś z kaczki

Smażona pierś z kaczki podawana z sosem wiśniowym, puree ziemniaczanym oraz glazurowanymi buraczkami.

73,00 zł Alergeny: mleko

Żebro wolno pieczone

Żeberko wieprzowe pieczone w niskiej temperaturze, podawane z frytkami i surówką.

61,00 zł Alergeny: chilli, mleko

Pierogi z mięsem

Lepione na miejscu cienkie ciasto wypełnione wyjątkowym farszem skomponowanym z trzech rodzajów mięs i mieszanki ziół, okraszone omastą ze smażonej cebuli

38,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Kurczak z mozzarellą

Pierś z kurczaka zapieczona mozzarellą ze szpinakiem lub suszonymi pomidorami z pesto bazyliowym, kremowym puree z ziemniaków aromatyzowanych ziołami z kompozycją sałat.

53,00 zł Alergeny: mleko, orzechy

Ragu z dziczyzny

Aromatyczne ragu z dziczyzny i pieczonej papryki z dodatkiem trawy cytrynowej podawane z kluskami Śląskimi i sezonową sałatką.

64,00 zł Alergeny: gluten, jajko, seler

Królik w szynce serrano

Delikatny królik duszony w winie i śmietanie, podawany z szynką serrano, glazurowaną marchewką z tymiankiem oraz kremowym puree ziemniaczanym.

73,00 zł Alergeny: mleko

Stek wołowy

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

117,00 zł Alergeny: mleko

Polędwiczka wieprzowa z grzybami

Polędwiczka wieprzowa saute w sosie śmietanowym z leśnych grzybów i truflowym aromatem, serwowana z kaszą i buraczkami

62,00 zł Alergeny: mleko

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH

Fileciki z kurczaka w panierce (2 szt.)

Szef kuchni serwuje to danie z frytkami.

29,00 zł Alergeny: gluten, jajka

Kluseczki śląskie

9 sztuk ręcznie robionych kluseczek śląskich polanych masłem.

18,00 zł Alergeny: jajko, mleko

Kompozycja

STREET FOOD

Burger wołowy

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

42,00 zł (Frytki + 9 zł) Alergeny: gluten, jajka, mleko, soja

Smażony ser

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

40,00 zł Alergeny: gluten, jajka, mleko

Quesadilla ze szpinakiem i bakłażanem

Zapieczona tortilla, wypełniona soczystym szpinakiem, grillowanym bakłażanem, podwędzonym tofu (lub serem) i suszonymi pomidorami. Podana z aromatyczną salsą pomidorową.

44,00 zł Alergeny: gluten, mleko

Quesadilla z kurczakiem

Zapieczona tortilla, wypełniona kurczakiem, grillowanymi pieczarkami z papryką i serem. Podana z sosem tzatziki

48,00 zł Alergeny: gluten, mleko

DESERY

Deser dnia

Zapytaj Kelnera o deser dnia.

28,00 - 32,00 zł

DODATKI

Sosy

Ketchup, majonez, musztarda, curry, miodowy, tatarski

5,00 zł

Tzatziki

8,00 zł

Pieczyno Coleslaw, ziemniaki Frytki

5,00 zł

8,00 zł

13,00 zł



Przy rezerwacji od 8 osób, doliczany jest serwis 10% wartości rachunku.

Kompozycja

NAPOJE CIEPŁE

Espresso	70 ml	10,00 zł
Kawa czarna	100 ml	11,00 zł
Kawa z mlekiem	200 ml	13,00 zł
Cappuccino małe	120 ml	11,00 zł
Cappuccino duże	250 ml	15,00 zł
Latte	250 ml	15,00 zł
Latte macchiato	250 ml	15,00 zł
Herbata	250 ml	17,00-23,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna mała	330 ml	10,00 zł
Woda mineralna duża	700 ml	17,00 zł
Coca-Cola / Fanta / Sprite	250 ml	12,00 zł
Soki	200 ml	11,00 zł
Świeżo wyciskany sok	200 ml	19,00 zł

WINA BEZALKOHOLOWE

Wino czerwone	150 ml	19,00 zł
Wino białe	150 ml	18,00 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Holba	500 ml	17,00 zł
Smakowe	500 ml	17,00 zł
Lech	330 ml	12,00 zł

WINA

Wino czerwone	150 ml	22,00 zł
Wino białe	150 ml	22,00 zł
Grzane wino	200 ml	25,00 zł

PIWA

Holba	500 ml	17,00 zł
Smakowe	500 ml	17,00 zł

KOKTAJLE

Aperol Spritz	150 ml	31,00 zł
Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza		
Hugo Spritz	150 ml	31,00 zł
Syrop z czarnego bzu, prosecco, limonka, mięta		
Fiero Spritz	150 ml	31,00 zł
Martini Fiero, prosecco, woda gaz., pomarańcza		
Mimoza	150 ml	29,00 zł
Prosecco, świeżo wyciskany sok z pomarańczy		

Hugo Spritz 0%	150 ml	29,00 zł
Syrop z czarnego bzu, prosecco 0%, limonka, mięta		