

PRZYSTAWKI:

KREWETKI | 39 ZŁ

5 szt. krewetek w tempurze
z imbir mayo

TARTE FLAMBÉE | 37 ZŁ

podpłomyki alzackie, serwowane
do wyboru na 2 sposoby:

creamè fraiche, szynka
wędzona, kozi ser,
gruszka

ALZACKI

Z TRUFLA creamè fraiche, cebula,
grzyby, czarna trufla

TATAR WOŁOWY | 38 ZŁ

serwowany ze słoniną,
kremowym żółtkiem i grzanką

KAWIOR ŻYDOWSKI 29ZŁ

grillowana wątróbka gęsia z orzechami
włoskimi, cebulką, jajkiem i koprem,
na grzance
z ogórkiem kiszonym

DODATKI DO DAŃ | 15 ZŁ

frytki, ziemniaki, warzywa grillowane salata
z warzywami i inne

PIZZA MARGHERITA | 29 ZŁ

mozzarella, sos pomidorowy

PIZZA CAPRICIOSA | 34 ZŁ

mozzarella, szynka, pieczarki, sos

PIZZA PEPERONI | 34 ZŁ

mozzarella, salami, oliwki, sos

PIZZA PARMA | 39 ZŁ

mozzarella, prosciutto, cherry,
rukola, parmezan

LUNCH

ZUPA PLUS DANIE GŁÓWNE
MIĘSNE

LUB VEGE | 33 ZŁ

zestaw serwowany w dni robocze
w godzinach 12-16.

DLA DZIECI

POMIDOROWA | 15 ZŁ

KOKO KULKI

Z CHEDDAREM LUB PALUSZKI

Z KURCZAKA | 25ZŁ

z frytkami lub ziemniakami
i marchewką

DESERY

BEZA LA MELISA | 23 ZŁ

z kremem mascarpone i musem
z truskawek lub owocami sezonu

COPPA FRAGOLA | 28 ZŁ

deser lodowy przepelniony głębią
smaków świeżych truskawek
i lodów śmietankowych

PUCHAR GELATO

CALDO | 26ZŁ

Lody śmietankowe i czekoladowe
dopelnione maślanymi ciasteczkami oraz
czekoladą

Tort Entremet | 28zł

pistacjowy krem i truskawkowe
nadzienie na chrupiącym spodzie

PIERWSZE DANIA

PRZED DANIEM GŁÓWNYM
LUB MNIEJSZY APETYT:

CHŁODNIK OGÓRKOWY | 29 ZŁ

klasyczny chłodnik ogórkowy,
z orzeźwiającym melonem serwowany
z krewetką

ZUPY POLSKIE | 25 ZŁ

Polskie, klasyczne w najlepszym wydaniu
i nowoczesnej formie

SERY REGIONALNE NA SALACIE

| 37ZŁ

grillowane sery, selekcja salat , kolorowe
pomidory, miód, rabarbar
grzanka z pastą z bobu i bryndzy,

SALATA Z KACZKĄ

I OWOCAMI LATA | 39ZŁ

selekcja salat, owoce, marynowana kaczka
dresing czarny bez

TAGLIATELLE

Z OŚMIORNICZKĄ

I MAŁŻAMI | 45 ZŁ

lekko pikantna z czosnkiem ,
pomidorami i migdałami

TAGLIATELLE

Z CHORIZO | 38 ZŁ

z kurczakiem w kremowym
sosie truflowym

PANKEJKI Z KURKAMI 38ZŁ

świeże kurki duszone w śmietance
z koperkiem oraz parmezanem

Wybór szefa kuchni

KACZKA SZEFA KUCHNI UPIECZONA JAK NALEŻY

W BRYTFANNIE SERWOWANA W OWOCOWYM ANTURAŻU Z DODATKAMI

Polecamy na miejscu jak i na wynos starannie zapakowaną

1/2 69zł cała 138zł

POLEDWICZKA Z GRILLA | 47ZŁ

glazurowana owinięte boczkiem, serwowana
z kozim serem w brzoskwinowo-morelowej
salsie oraz z salatką z fasolką szparagową
i ziemniakami

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 95 ZŁ

serwowany na gorącym kamieniu
z grillowanymi warzywami i frytkami

DANIA GŁÓWNE

CIEŁĘCINA DUSZONA W
GRZYBACH | 62 ZŁ

miękką cielecina z kurkami, smardzami
i borowikami, kluski kasztanowe, marchewka
duszona

JAGNIĘCINA SURF'N TUR F | 59 ZŁ

biodrówka jagnięca grillowana
serwowana z ziemniakami confit, pieczonymi
warzywami
w sosie z mięsa i owoców morza

GLADZICA | 57ZŁ

smażona na maśle, z ziołami, polnymi
pędami chmielu, szpinak blanszowany,
ziemniaki confite z maślaną i zieloną
okrasą

SZNYCEL CIEŁĘCY

Z JAJKIEM | 59 ZŁ

sznycel serwowany
z jajkiem, mizerią, salatką z pomidora
oraz ziemniakami

NAPOJE ZIMNE

NAPOJE ZIMNE W SZKLANYCH

BUTELKACH 0,2 ML 10 ZŁ

Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7Up.

Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, pomidor. Lipton ice tea lemon, peach, green tea, Schweppes indian tonic. Woda źródlana Kropla Beskidu gazowana/niegazowana

NAPOJE PET 0,85L 21 ZŁ

SOK KARAFKA 1L 21 ZŁ

Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrut

WODA KARAFKA 1L 15ZŁ

Gazowana lub niegazowana woda filtrowana

SOK WYCISKANY 300ML 18 ZŁ

Sok wyciskany na miejscu ze świeżych owoców

LEMONIADA 300ML 18 ZŁ

Naturalna, przygotowywana od podstaw na miejscu

ROCKSTAR 12 ZŁ

NAPOJE GORĄCE

HERBATY 500ML

CZARNA, OWOCOWA, MIĘTOWA 13ZŁ

ZIMOWA: CZARNA I ZIELONA 18ZŁ



AMERICAN COFFEE 13 ZŁ

ESPRESSO 11 ZŁ

ESPRESSO DOUBLE 14 ZŁ

CAPPUCINO 14 ZŁ

CAFFE LATTE 16 ZŁ

CAFFE LATTE Z SYROPEM 18 ZŁ

LAMPKI WINA

PEŁNA OFERTA WIN - DOSTĘPNA W KARCIE WIN

LA MELISA BIAŁE 15 CL 21 ZŁ

Sauvignon Blanc / Viognier Cote du Rhone
FRANCJA, WYTRAWNE

LA MELISA CZERWONE 15 CL 21 ZŁ

SZCZEP Sarah/Merlot.
FRANCJA COTE DU RHONE LEKKO WYTRAWNE

BACIO DELLA LUNA CUVÉE 15 CL 21 ZŁ

Jest to wino w stylu Prosecco o jaskrawym, słomkowo-żółtym kolorze o intensywnym i czarującym bukacie

Do dań na wynos
w opakowaniach jednorazowych
doliczamy cenę opakowań
zawierającą opłatę SUP i BDO



PIWO

PIWA BUTELKOWE

Pilsner Urquell 0,5 l 16zł

Grolsh 0,45 l 16zł

Książęce pszeniczne i ciemne 0,5 l 16zł

PIWA BEZALKOHOLOWE 15 ZŁ

Lech Free 0,33l

Lech Free smakowy 0,33l

ALKOHOLE

WÓDKA WYBOROWA 4CL 13 ZŁ

wódka Wyborowa butelka 0,5l - 100zł

WÓDKA STUMBRAS 4CL 14 ZŁ

wódka Stumbras butelka 0,5l - 110zł

WÓDKA FINLANDIA 4CL 15 ZŁ

wódka Finlandia butelka 0,5l - 110zł

WÓDKA CHOPIN 4CL 19 ZŁ

wódka Chopin butelka 0,5l - 130zł

WHISKY 4CL 17 ZŁ

Johny Walker Red, Grants, Ballantines, Old
Bushmills 0,5l - 160zł

WHISKY 4CL 20 ZŁ

Johny Walker Black, Jack Daniels 0,5l - 190 zł

WHISKY 4CL 20 ZŁ

Gentelmen Jack, Chivas Regal 0,5 l - 240 zł

DRINKI

MOJITO 25 ZŁ

capitan morgan rum, limonka, mięta, 7Up

APEROL SPRITZ 26 ZŁ

prosecco, aperol

TEQUILA SUNRISE 25 ZŁ

tequila, sok pomarańczowy, grenadine

**Lista alergenów, mogących
znajdować się w daniach:**

**skorupki, gluten, jaja, orzeszki,
mleko, gorczyca, seler, sezam**



ZUPY

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI

Rosół ze szparagami serwowany
z cielęcymi kołdunami.

ZUPA RAKOWA

aromatyczna zupa z raków serwowana
z zapiekany ptysiem

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

serwowany z grillowanymi warzywami
i frytkami

SZNYCEL CIEŁĘCY Z JAJKIEM

sznycel serwowany
z jajkiem, mizerią, sałatką z pomidora, szparagiem oraz
puree z ziemniczanym

TAGLIATELLE Z CHORIZO

z kurczakiem w kremowym
sosie truflowym

PALUSZKI Z KURCZAKA

serwowane z frytkami
lub ziemniakami
i marchewką