

MENU

chleb i wino
na wodzie

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Drodzy Goście, specjalnie dla Was codziennie wypiekamy chleb własnej receptury.
Dear Guests, especially for you, we bake bread from our own recipe everyday.

- | | |
|---|------------------|
| 1. Mus z wątróbki drobiowej z Tennessee whiskey 3 szt. z konfiturą z czerwonej cebuli z orzeszkami ziemnymi
Chicken liver mousse with Tennessee whiskey 3 pcs. red onion jam and peanuts on top | 34,90 PLN |
| 2. Krążki kalmarów w chrupiącej tempurze 6 szt. pikantny sos Spicy Mayo
Calamari rings in a crispy tempura 6 pcs. homemade Spicy Mayo sauce | 44,90 PLN |
| 3. Tatar z łososia z awokado (100g) i chipsami ziemniaczanymi, świeży ogórek, imbir marynowany i sos z marakui
Salmon tartare with avocado and potato chips, fresh cucumber, marinated ginger and passion fruit sauce | 44,90 PLN |
| 4. Tatar wołowy (140g) ogórek kiszony, cebula, żółtko jajka
Beef steak tartare, beef meat, onion, gherkin, egg yolk | 44,90 PLN |
| 5. Carpaccio wołowe , marynowana polędwica wołowa, pomidory suszone, rukola, parmezan, bazyliowe pesto, sos balsamiczny, kapary
Beef carpaccio, marinated beef loin, dried tomatoes, arugula, parmesan, basil pesto, balsamic sauce, capers | 44,90 PLN |

ZUPY SOUPS

- | | |
|---|------------------|
| 1. Krem z pomidorów (300ml)
Tomato cream soup | 28,90 PLN |
|---|------------------|

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

- | | |
|---|------------------|
| 1. Sandacz prosto z patelni (180g) marynowany w kolendrze, salsa kurkowo-szpinakowa, podawana z opiekany ziemniakami z rozmarynem
Zander straight from the pan marinated in coriander, chanterelles and spinach salsa, roasted potatoes with rosemary | 59,90 PLN |
| 2. Policzki wołowe duszone w ziołach (220g) , ziemniaki puree z okrasą, buraczki w miodzie i winie, natka pietruszki
Beef cheeks stewed in wine and herbs, mashed potatoes with pancetta, beetroots in honey and wine, parsley | 59,90 PLN |
| 3. Pikantne żeberka z pieca (450g) podawane z sałatką ziemniaczaną na bazie jogurtu z porem, jabłkiem i bekonem
Spicy baked pork ribs served with potato salad based on yogurt with leek, apple and bacon | 59,90 PLN |
| 4. Pieczone udka z kaczki z jabłkami (2 udka) z przepisu naszej Mamy podawane z buraczkami w miodzie i winie, puree ziemniaczanym i natką pietruszki
Mum's recipe duck in apples (2 legs), beetroots in honey and wine, mashed potatoes, parsley | 59,90 PLN |
| 5. Tradycyjny kotlet schabowy (310g) po staropolsku z puree ziemniaczanym, natką pietruszki oraz mizerią na bazie jogurtu
Traditional Polish Pork chop, mashed potatoes, cucumber salad on natural yogurt | 59,90 PLN |

PASTY PASTAS

- | | |
|---|------------------|
| 1. Gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (650g) sos śmietanowy, czosnek, parmezan
Gnocchi with spinach and dried tomatoes, cream sauce, garlic, parmesan | 49,90 PLN |
|---|------------------|

SAŁATKI SALADS

- | | |
|--|------------------|
| 1. Sałatka z kurczakiem (110g) , sałata rzymska, grillowany kurczak, pomidorki cherry, grzanki, sos Cezar, parmezan
Ceasar salad, romaine lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, croutons, Caesar's sauce | 48,90 PLN |
|--|------------------|

DANIA DLA DZIECI FOR KIDS

- | | |
|---|------------------|
| 1. Nuggetsy z kurczaka 3 szt. marchewka gotowana, ziemniaki puree lub frytki, zabawka
Chicken nuggets 3 pcs. cooked carrot, mashed potatoes or fries, toy | 42,90 PLN |
|---|------------------|

DESERY DESSERTS

- | | |
|--|------------------|
| 1. Budino (180g) karmelowy z belgijską czekoladą i orzechową praliną
Budino, caramel with belgian chocolate and hazelnut praline | 24,90 PLN |
|--|------------------|

MENU

chlebiwino
na wodzie

COCKTAILS

Lillet Hugo Spritz

36^{PLN}

Chivas & Pepsi

Cuba Libre (rum, pepsi, limonka)

Ginger Mule (vodka, piwo imbirowe)

Pornstar on the Rocks

[Ostoya Vodka, Passoa, Vanilla, Passion Fruit]

Lillet Hugo Zero %

26^{PLN}

PREMIUM LIQUOR

Chivas Regal 12YO

25^{PLN} 40ml

Havana Club 7YO

Beefeater Gin

Ostoya Vodka

NAPOJE

SODA

Pepsi, Pepsi Max, Tonic, 7up

10^{PLN} 200ml

Sok pomarańczowy / orange juice

Sok jabłkowy / apple juice

WINO

WINE

Prosecco, Italy

25^{PLN} 150ml

Riesling, Germany, białe white

Zinfandel, USA, czerwone, red

PIWO

BEER

1664 Blanc 0,33l

18^{PLN} 330ml

Grimbergen

KAWA

COFFEE

Cappuccino

17^{PLN}

Espresso

Americano

Herbata Tea

CHAMPAGNE

G.H. Mumm Ice X, słodki / sweet

490^{PLN} 750ml

G.H. Mumm Grand Cardon Rose

470^{PLN} 750ml

półwytrawny / semi dry