

# MENU

PL

## PRZYSTAWKI

Pieczyno własnej produkcji z hummusem, orzechami i masłem ziołowym	8,-
Skrzydółka w sosie BBQ (6 szt.)	25,-
Tatar z polędwicy wołowej z piklami, puree z żółtka i pieczywem własnej produkcji	39,-
Krewetki w sosie maślanym z pietruszką i czosnkiem, podane z pieczywem	34,-
Panierowany camembert z konfiturą z żurawiny i sałatką z dressingiem miodowo-musztardowym	22,-

## ZUPY

Rosół z lanymi kluskami i marchewką	12,-
Krem z pomidorów pelati z oliwą szczypiorkową	16,-
Żurek z jajkiem, białą kiełbasą i pieczywem	17,-
Zupa dnia	15,-

## SALATY

Sałata rzymska z dressingiem cesar, grillowanym kurczakiem, piklowaną szalotką, grzankami i parmezanem	29,-
Sałata z pieczonym serem halloumi, serem lazur, rzodkiewką, suszoną żurawiną, nerkowcami i dressingiem francuskim	25,-
Sałata z grillowanym kozim serem, puree z pieczonego jabłka, gruszką, burakiem i orzechami	29,-

## DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy z kością z puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepło	35,-
Kurczak supreme z kopytkami, boczniakiem i sosem grzybowym	36,-
Pierś z gęsi ze smażoną polentą, puree z modrej kapusty, piklowaną kalarepą i sosem demi-glace	49,-
Stripsy z kurczaka panierowane w panko z frytkami i surówką colesław	24,-
Filet z łososia z maślanym risotto z serkiem mascarpone, ziołami i piklami	49,-
Żeberka w sosie BBQ z frytkami stekowymi i surówką colesław	58,-
Tagliatelle z pesto z suszonych pomidorów z parmezanem (danie wegetariańskie)	28,-
Kopytka owsiane z puree z buraka, czipsami z warzyw okopowych i rukolą (danie wegańskie)	20,-
Tagliatelle salami spinata z winno-maślanym sosem z salami, szpinakiem i sambalem	28,-
Tagliatelle salami spinata z winno-maślanym sosem z salami, szpinakiem, sambalem i krewetkami	39,-

## DODATKI

Frytki własnej produkcji, puree ziemniaczane	8,-
Frytki zwykłe, frytki z batatów	8,-
Stripsy z kurczaka w panko (6 szt.)	16,-

## DESERY

Brownie z kremem mascarpone, puree z malin, bezą i lodami waniliowymi	18,-
Migdałowy crème brûlée z sorbetem malinowym i ciasteczkami maślanymi	14,-
Sernik na kakaowym spodzie z sosem karmelowym i prażonymi nerkowcami	20,-
Lody własnej produkcji	15,-

# NAPOJE

PL

## KAWY

Espresso	8,-
Espresso doppio	13,-
Americano	9,-
Cappuccino	10,-
Latte	12,-
Kawa po irlandzku (z whisky)	20,-
Kawa mrożona <i>espresso, mleko, lód, bita śmietana</i>	15,-

## HERBATY

Richmond	9,-
Rozgrzewająca herbata z pomarańczą, cytryną i syropem malinowym	10,-

## NAPOJE ZIMNE

<b>Lemoniada z owocami</b> <i>smaki dostępne u obsługi</i>	0,33 l	12,-
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	7,-
Woda Kropla Beskidu, gazowana/niegazowana	0,33 l	7,-
Fuze Tea cytrynowy	0,25 l	7,-
Sok owocowy Cappy	0,25 l	7,-
Tonic	0,25 l	7,-
Red Bull	0,25 l	12,-

## WINA DOMU

białe, półstodkie	0,125 l	12,-
	0,75 l	45,-
białe, wytrawne	0,125 l	12,-
	0,75 l	55,-
czerwone, wytrawne	0,125 l	12,-
	0,75 l	55,-
grzane wino	0,15 l	14,-

## PIWA

Żywiec	0,5 l	9,-
Heineken, Heineken 0%	0,5 l	9,-
Książęce Pszeniczne	0,5 l	10,-
Cieszyńskie Pszeniczne, Cieszyńskie Porter	0,5 l	14,-
Warka Radler 3,5%, 0%	0,5 l	8,-
Piwo lokalne – rodzaje dostępne u obsługi	0,5 l	14,-

## DRINKI

Hugo <i>prosecco, woda gazowana, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, limonka, lód</i>	22,-
Aperol Spritz <i>prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcze, lód</i>	20,-
Los Flamingos <i>malibu, passoa, wódka cytrynowa, sok porzeczkowy, syrop malinowy, lód</i>	22,-
Elderflower Collins <i>gin, syrop z kwiatów czarnego bzu, sok z cytryny, woda gazowana, lód</i>	20,-
Sunset <i>wódka, sok grejpfrutowy, likier brzoskwiniowy, syrop malinowy, lód</i>	19,-

## ALKOHOLE

### Whisky

Grant's, Jameson, Jim Beam, Johnnie Walker Red Label	40 ml	14,-
Ballantine's	40 ml	12,-
Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's	40 ml	16,-
Chivas Regal 12 YO	40 ml	22,-

### Wódka

Krupnik, Żubrówka Biała, Żółdkowa Gorzka de Luxe	40 ml	7,-
Finlandia, Żubrówka z trawą	40 ml	10,-
Wyborowa, Pan Tadeusz	40 ml	9,-

### Koniak

Martell VS, Hennessy VS	40 ml	22,-
-------------------------	-------	------

### Rum

Havana Club, Bacardi	40 ml	12,-
----------------------	-------	------

### Likier

Malibu, Jagermeister, Becherovka, Kahlua	40 ml	14,-
--	-------	------