



GODZINY OTWARCIA:

<i>ŚRODA-SOBOTA</i>	<i>11-19.00</i>
<i>NIEDZIELA</i>	<i>12-20.00</i>

Rezerwacje przyjmujemy pod numerem telefonu:

512 534 472

Uprzejmie informujemy, że nasze dania są przygotowywane z niezwykłą starannością i dbałością o szczegóły, wyłącznie ze świeżych produktów, dlatego standardowy czas oczekiwania wynosi ok. 30 minut (może ulec wydłużeniu, w zależności od ilości zamówień)



Przystawki
Appetizers

Grillowane placki cukinii i sera wędzonego podane z selerowym risotto i crème fraîche

Grilled slices of zucchini and smoked cheese served with celery risotto and crème fraîche

12 PLN

Krewetki tygrysie w słodko-ostrym sosie podane w towarzystwie delikatnego musu musztardowego, grzanki czosnkowej i wiosennej salsy

Tiger prawns in sweet chili sauce served with delicate mustard mousse, garlic toast and spring salsa

18 PLN



Zupy
Soups

Tradycyjny rosół z makaronem
Traditional broth soup with noodles

8 PLN

Chłodnik z owoców leśnych z kawałkami czekolady, z dodatkiem świeżej mięty i melisy

Cold forest fruits soup with chocolate, mint and lemon balm

10 PLN

Chłodnik koperkowy z dodatkiem zielonego ogórka, rzodkiewki, świeżego szczypiorku i mikro ziół

Cold dill soup with cucumber, radish, chive and micro leaves

10 PLN

Żurek cysterski na naturalnym zakwasie z białą kiełbasą, wędzonką i jajkiem

Sour rye soup with white sausage, smoked bacon and egg

12 PLN



Dania główne

Main course

Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem, suszonymi pomidorami i czosnkiem, podane z mixem parabolicznego i dzikiego ryżu, jarmużem i delikatnym sosem bazyliowym

Chicken rolls filled with spinach, dried tomatoes and garlic, served with mix of wild and parboiled rice, kale and basil sauce

18 PLN

Warkocze z polędwiczki wieprzowej marynowane w czerwonym winie podane z sufletem ziemniaczanym i bukietem warzyw

Pork tenderloin marinated in red wine served with potato souffle and vegetables with rosemary

22 PLN

Sznicel wieprzowy podany z kapustą kiszoną i pieczonymi ziemniakami + 0,5l piwa gratis

Pork schnitzel served with sauerkraut and baked potatoes with onion + 0,5l beer free

30 PLN

Karczek pekłowany z dodatkiem pieczarek i cebuli podawany z talarkami ziemniaczanymi i surowką z białej kapusty + 0,5l piwa gratis

Pork neck with champignons and onion served with potato slices and white cabbage salad + 0,5l beer free

30 PLN

Golonko pekłowane w marynacie anyżowej z dodatkiem chrzanowego purre ziemniaczanego i kapusty zasmażanej + 0,5l piwa gratis

Pork knuckle marinated in anise served with potato purre with a hint of horseradish and fried cabbage + 0,5l beer free

30 PLN



Ryby

Fish

Stek z dorsza w płatkach migdałów w towarzystwie purre ziemniaczanego z dodatkiem boczku, sosu rozmarynowego i gotowanych warzyw

Cod steak baked with almond flakes, served with rosemary sauce, potato puree with bacon and vegetables

23 PLN

Filet z sandacza na zielonym groszku w towarzystwie ziemniaka truflowego, buraka Chioggia i podsmażanego soliródu

Zander fillet served on green peas accompanied by truffle potato and Chioggia beetroot

30 PLN



Menu dla Najmłodszych
Kids menu

Delikatna zupa pomidorowa z makaronem
Tomato soup with noodles

6 PLN

Frytki
Chips

6 PLN

Nuggetsy z frytkami
Chicken nuggets with chips

12 PLN

Mini rybki podawane z sosem serowym i ziemniaczkami
Mini fish served with cheese sauce and potatoes

13 PLN

Gałka lodów

Scoop of ice cream

2 PLN



Desery

Desserts

Puchar lodowy z owocami kandyzowanymi, bitą śmietaną i sosem owocowym
Ice cream with fruits and whipped cream

10 PLN

*Delikatny krem z mlecznej czekolady podany z filetowaną pomarańczą
flambrowaną w whisky i gałką lodów śmietankowych*
*Milk chocolate mousse served with orange flambéed in whisky and scoop of
vanilla ice cream*

12 PLN

Czekoladowy pierścień podany z pianką cytrynową i truskawkową
Chocolate disc with lemon and strawberry mousse

12 PLN

*Czekoladowa filiżanka z espresso z dodatkiem bitej śmietany i egzotycznymi
owocami*

Chocolate cup of espresso with whipped cream and exotic fruits

15 PLN



Napoje zimne
Cold drinks

<i>Pepsi, Pepsi light</i>	<i>0,2l</i>	<i>4 PLN</i>
<i>Mirinda, 7Up</i>	<i>0,2l</i>	<i>4 PLN</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,2l</i>	<i>4 PLN</i>
<i>Lipton Ice Tea</i>	<i>0,2l</i>	<i>4 PLN</i>
- <i>zielona herbata / green tea</i>		
- <i>cytryna / lemon</i>		
- <i>brzoskwinia / peach</i>		
<i>Soki owocowe Toma / Juice</i>	<i>0,2l</i>	<i>4 PLN</i>
- <i>pomarańcza / orange</i>		
- <i>jabłko / apple</i>		
- <i>porzeczka / blackberry</i>		
- <i>grejfrut / grapefruit</i>		
- <i>pomidor / tomato</i>		
<i>Soki owocowe Toma / Juice</i>	<i>1l</i>	<i>10 PLN</i>
- <i>pomarańcza / orange</i>		
- <i>jabłko / apple</i>		
- <i>porzeczka / blackberry</i>		
- <i>grejfrut / grapefruit</i>		
<i>Woda mineralna JUROFF</i>	<i>0,33l</i>	<i>4 PLN</i>
<i>(delikatnie gazowana, niegazowana)</i>		
<i>Dzbanek wody mineralnej</i>	<i>1,3l</i>	<i>8 PLN</i>
<i>(gazowana, niegazowana)</i>		
<i>Sok malinowy</i>	<i>40ml</i>	<i>0,50 PLN</i>



Napoje gorące
Hot drinks

Herbata / Tea *500 ml* *5 PLN*

- *czarna / black tea*
- *Earl Grey*
- *zielona / green tea*
- *jabłko z cynamonem / apple with cinnamon*
- *czerwone owoce / red fruits*
- *biała / white tea*

Kawy / Coffees

Espresso *5 PLN*

Podwójne espresso / Double espresso *7 PLN*

Kawa czarna / Black coffee *6 PLN*

Kawa z mlekiem / White coffee *6 PLN*

Cappuccino *6 PLN*

Latte Macchiato *7 PLN*

Latte z syropem smakowym *8 PLN*

(wanilia, orzech, czekolada, amaretto)

Gorąca czekolada / Hot chocolate *7 PLN*



Piwa bezalkoholowe / Non-alcoholic beers

<i>Lech Free</i>	<i>but. 0,33l</i>	<i>6 PLN</i>
<i>Karmi</i>	<i>but. 0,4l</i>	<i>8 PLN</i>

Piwa butelkowe / Bottled beers

<i>Tyskie</i>	<i>but. 0,5l</i>	<i>7 PLN</i>
<i>Żywiec</i>	<i>but. 0,5l</i>	<i>7 PLN</i>
<i>Paulaner</i>	<i>but. 0,4l</i>	<i>9 PLN</i>

<i>Grzane piwo</i> <i>Mulled beer</i>	<i>0,5l</i>	<i>10 PLN</i>
--	-------------	---------------

<i>Grzane wino</i> <i>Mulled wine</i>	<i>0,25l</i>	<i>12 PLN</i>
--	--------------	---------------

<i>Campari</i>	<i>40ml</i>	<i>9 PLN</i>
----------------	-------------	--------------

<i>Baileys</i>	<i>40ml</i>	<i>9 PLN</i>
----------------	-------------	--------------

<i>Jagermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 PLN</i>
---------------------	--------------	---------------

<i>Ballantines</i>	<i>40ml</i>	<i>10 PLN</i>
--------------------	-------------	---------------

<i>Johnny Walker Red</i>	<i>40ml</i>	<i>12 PLN</i>
--------------------------	-------------	---------------

<i>Metaxa*****</i>	<i>40ml</i>	<i>12 PLN</i>
--------------------	-------------	---------------



Wina białe / White wines

My Karp, Riesling Karp – Schreiber 0,15l – 15 PLN
Niemcy, 2013 0,75l – 60 PLN

Wino półwytrawne o wyraźnej kwasowości i delikatnej nucie słodczy. Idealne do lekkich sałatek i ryb. Wyczuwalne nuty cytryny, jabłka i melona.

Rural Riesling trocken, Heinrich Spindler 0,75l – 80 PLN
Niemcy 2013

Głównym zamysłem twórcy tego wina było stworzenie wina bazowego, które swoją prostotą nawiązywałoby do tradycji winiarskich. Ręczne zbiory i długa fermentacja spowodowały, że wino jest soczyste, żywe i pomimo swojej wytrawności delikatne dla podniebienia.

Chardonnay Neuberg 0,75l – 130 PLN
Austria, 2013

Wino wytrawne produkowane bez sztucznych dodatków, dojrzewa w używanych beczkach, dzięki czemu jest bardzo złożone i wyraziste. Idealnie pasuje do drobiu i ryb.

Wina czerwone / Red wines

Pfandturm, Dornfelder halbtrocken 0,15l – 15 PLN
Niemcy, 2012 0,75l – 60 PLN

Wino czerwone półwytrawne o barwie ciemnej maliny. W ustach krągłe, gęste, wyczuwalne aromaty wiśni, jagód i skórki pomarańczowej. Idealne do czerwonego mięsa, serów i wędlin.

Zifar Crianza, Ribera del Duero 0,75l – 90 PLN
Hiszpania, 2008

Winogrona do produkcji tego wina są ręcznie zbierane, a samo wino dojrzewa 12 miesięcy w dębowych beczkach. Głęboka czerwień i złożony bukiet ciemnych i czerwonych owoców tworzą niezwykle połączenie, które długo pozostaje w ustach. Wspaniale komponuje się z czerwonym mięsem, drobiem i ostrymi serami.

Spice Route, Shiraz 0,75l – 110 PLN
Południowa Afryka, 2010

Wino wytrawne o głębokim, rubinowym kolorze. W bukiecie dominują aromaty przypraw i goździki. Długi i bogaty finisz. Wspaniale komponuje się z mięsami i dojrzałymi serami.