

LUNCH

STWÓRZ SWÓJ WŁASNY TRZYDANIOWY ZESTAW W CENIE: 25zł

ZUPY:

- ROSÓŁ Z LUBCZYKIEM / DOMOWY MAKARON **12**
- POMIDOROWA / RYŻ
- PIECZARKOWA
- KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI
- KREM Z PIECZONEGO BURAKA / KOZI SER

2 DANIA GŁÓWNE:

- SCHABOWY / PUREE ZIEMNIACZANE / MIZERIA **19**
- KOTLET MIELONY / PUREE ZIEMNIACZANE / ZASMAŻANE BURACZKI Z CHRZANEM
- ŻEBERKA JACK DANIELS / ZIEMNIAKI OPIEKANE / PAPRYCZKI PADRON / SOS GORGONZOLA
- GULASZ WOŁOWY / KASZA GRYZANA / OGÓREK KISZONY
- PIEROGI Z WOŁOWINĄ / WĘDZONKA / SZALOTKA / OLIWA SZCZYPIORKOWA
- SPAGHETTI Z TUŃCZYKIEM / KAPARY / RUKOLA / POMIDOR CHERRY / SOS ŚMIETANOWY
- PIEROGI RUSKIE
- LENIWE

DESER DNIA **12**

o szczegóły zapytaj kelnera

PRZYSTAWKI

KREWETKI **38**

sos z białego wina i masła / czosnek / chili / pieczywo

KREWETKI CHORIZO **38**

chorizo / pomidory / chili / białe wino / kolendra / pieczywo

SALATY

CEZAR **25**

boczek / sałata rzymska / pomidorki cherry / parmezan / sos cezar / grzanki

- pierś z kurczaka zagrodowego **9**
- chorizo **9**
- krewetki **11**
- halloumi **11**

KREWETKI I PAPAJA **36**

selekcja sałat / grillowane krewetki / papaja / rzepa / burak chioggia / awokado / sos mango z chilli / vinegrette

ZUPY

ROSÓŁ Z LUBCZYKIEM **16**

domowy makaron

ZUPA POMIDOROWA **17**

domowy makaron

CONSOMME **21**

pierogi z wołowiną / marchew

BURGERY

KLASYCZNY **33**

bułka brioche / 180 g wołowiny / konfitura z czerwonej cebuli / cheddar / sałata / pomidor / pikle / czerwona cebula / pikantny sos aioli / frytki / coleslaw

CHEESEBURGER **34**

bułka brioche / 180 g wołowiny / cheddar / sałata / pikle / cebula / ketchup / musztarda / frytki / pikantny sos aioli / coleslaw

NEW YORK **34**

bułka brioche / 180 g wołowiny / boczek / jajko sadzone / pikle / pomidor / czerwona cebula / sos BBQ / frytki / pikantny sos aioli / coleslaw

VEGE or not VEGE **29**

bułka brioche / sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / sos z karmelizowanej cebuli z kurkumą / frytki z batata / sos aioli

do wyboru:

- halloumi
- panierowana pierś z kurczaka

SZARPANA **33**

bułka brioche / 180 g wołowiny szarpanej / bekon / salami / mimolette / ananas grillowany / sos bbq / frytki / sos aioli / coleslaw

TEMPURA **38**

bułka brioche / krewetki w tempurze / marynowana rzodkiew / ananas grillowany / rukola / majonez pietruszkowy / frytki z batata / sos aioli

* Dodatkowa porcja mięsa 9,-

DANIA GŁÓWNE

STEK Z SIEKANEJ WOŁOWINY **35**

wołowina / masło ziołowe / papryczki padron / frytki / sos aioli

ZAPIEKANA KOZIA ROLADA **29**

ser kozi / grillowane warzywa / bazyliowy vinegrette

POLIKI WOŁOWE **39**

do wyboru: pęczotto grzybowe lub puree ziemniaczane z chrzanem / fasolka z karmelizowanym jabłkiem i burakiem / tymianek

PLASTRY POŁĘDWICY Z BOROWIKAMI **56**

150 g połówicy wołowej / borowiki / ziemniak francuski / sos śmietanowy / sałata / vinegrette

PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO **25**

oliwa / czosnek / chilli / natka pietruszki / parmezan

SPAGHETTI CARBONARA **29**

boczek / jajko / parmezan / natka pietruszki

PAPPARDELLE Z GRZYBAMI I POŁĘDWICĄ **38**

biały sos / smażone grzyby / parmezan / grillowana połówica wołowa /

TAGLIOLINI SEPIA Z KREWETKAMI **36**

tomatowy sos / natka pietruszki / sos winno-maślany

PACCHERI Z KREWETKAMI I CHORIZO **38**

krewetki / chorizo / sos kremowy / natka pietruszki

Wszystkie nasze dania przygotowujemy ręcznie i ze świeżych produktów. Czas oczekiwania może być wydłużony.

Niektóre z dań mogą zawierać alergeny. Dla grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.

PIZZA

wypiekana na cienkim, włoskim cieście z sosem z pomidorów San Marzano oraz serem mozzarella, doprawiana solą i oregano

MARGHERITA 25

MARGHERITA VERDE 27

czarny pieprz / natka pietruszki / parmezan / oliwa czosnkowa

CAPRICIOSA 30

szynka gotowana / pieczarki

HAWAJSKA 30

szynka gotowana / ananas

SALAMI 32

łagodne salami napoli

QUATTRO FORMAGGI 33

mozzarella / gorgonzola / taleggio / parmezan

NAPOLETANA 33

anchois / kapary / czarne oliwki

PICCANTE 36

salami piccante / peperoncino / czarne oliwki

PARMA 39

szynka parmeńska / rukola / parmezan / pomidory cherry

* każdy dodatek 6 zł

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY 24

maliny / posypka z biszkoptów i soli morskiej

BROWNIE 19

DESER DNIA 12

BEZA 17

tylko w weekendy

MENU DZIECIĘCE

PENNE 16

sos pomidorowy

MINI BURGER Z KURCZAKIEM 19

frytki

POLĘDWICZKI Z KURCZAKA 19

do wyboru: frytki lub puree ziemniaczane / mizeria

FRYTKI 13

225g

NAPOJE GORACE

ESPRESSO 8

ESPRESSO DOPPIO 10

ESPRESSO MACCHIATO 10

AMERICANO 10

CAPPUCCINO 13

CAFFE LATTE 14

FLAT WHITE 14

HERBATA CZARNA 10

HERBATA SMAKOWA 10

HERBATA W DZBANKU 0,4L 12

* każda kawa może być bezkofeinowa

NAPOJE ZIMNE

SOK JABŁKOWY TŁOCZONY 0,3L 10

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,25L/0,5L 13/19

pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

LEMONIADA ON LEMON 0,33L 12

LEMONIADA DOMOWA 0,5L/1L 12/22

YERBATA 0,33L 12

WODA 0,5L 7

WODA 1L 12

WODA SAN PELLEGRINO 0,25L/0,75L 9/16

WODA ACQUA PANNA 0,25L/0,75L 9/16

COCA-COLA 8

PIWO

PIWO Z BUTELKI

ZŁOTE LWY 0,5L 11

TUCHER PILSNER 0,5L 13

TUCHER PSZENICZNY 0,5L 13

CORONA 0,3L 12

PIWO NISKOALKOHOLOWE

TUCHER 0,5L 13

Wszystkie nasze dania przygotowywane są ręcznie i ze świeżych produktów. Czas oczekiwania może być wydłużony.

Niektóre z dań mogą zawierać alergeny. Dla grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.

ALKOHOLE

APERITIVO

| | |
|-----------------------|----|
| MARTINI FIERO & TONIC | 24 |
| APEROL SPRITZ | 26 |

WINO STOŁOWE

| | |
|---------------|----|
| KIELISZEK | 12 |
| KARAFKA 0,25L | 19 |
| KARAFKA 0,5L | 36 |
| KARAFKA 1L | 66 |

WÓDKA 40 ML/0,5L

| | |
|-------------------|--------|
| BACZEWSKI | 11/120 |
| OSTOYA | 11/120 |
| PRAVDA 40 ML/0,7L | 15/180 |
| BELVEDERE | 17/210 |

WHISKY/WHISKEY 40ML/0,7L

| | |
|-------------------------------|--------|
| HIGHLAND BARON BLEND WHISKEY | 13/180 |
| JACK DANIELS | 15/240 |
| CHIVAS 12 YO | 19/290 |
| NIKKA DAYS | 25/330 |
| THE IRISHMAN SINGLE MALT | 26/360 |
| GLENALLACHIE 12 YO | 30/390 |
| GLEN SCOTIA 15 YO SINGLE MALT | 40/480 |
| ARDBEG | 33/400 |

RUM 40 ML/0,7L

| | |
|------------------------|--------|
| RON BARCELO BLANCO RON | 14/190 |
| BARCELO GRAN ANEJO | 14/190 |
| ZACAPA 23 YO | 38/540 |

COGNAC/BRANDY 40 ML/0,7L

| | |
|-------------------------|--------|
| LHERAUD | 23/320 |
| MARQUIS DE VILLARD VSOP | 19/270 |

Wszystkie nasze dania przygotowywane są ręcznie i ze świeżych produktów. Czas oczekiwania może być wydłużony.
Niektóre z dań mogą zawierać alergeny. Dla grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.