



Przystawki

Pikantne krewetki tygrysie 30,00
marynowane czosnkiem i papryką pepperoni w sosie z białego wina
Tiger prawns with garlic, pepperoni pepper and white wine sauce

Plastry marynowanej piersi kaczey 22,00
z galaretką jabłkową, soloną pistacją i olejem rydzowym
Duck breast with apple jelly, salted pistachio and saffron milk cup oil

Tatar wołowy 22,00
podwędzany w momencie podania
Smoked beef tartare

Salatka z serem podpuszczkowym własnego wyrobu 18,00
z pieczonym burakiem czarnuszką i dresingiem Różanym
Baked beefroot salad with home made cheese, black seed, honey & rose vinegar



Zupy

Kremowa zupa ziemniaczana 10,00
doprawiona tartym muszkatem podana z borowikiem i oliwą z białej truflii
Cream of potatoe soup with nutmeg, mushrooms and white truffle oil

Toskańska zupa pomidorowa 10,00
doprawiona świeżą bazylią i zagęszczana podpiekanym chlebem
Tomato soup with basil and baked bread



Danie główne

Łosoś sous vide 42,00
na puree z pietruszki i duszonej kapuście z piklowaną dynią
ous vide salmon and parsley puree with cabbage and marinated pumpkin

Pierś kacza 40,00
z dyniowym puree i soterowanymi borowikami
Duck breast with pumpkin puree and fried boletus

Gołąbek z cielęciną i paloną gryką 29,00
w liściach naturalnie kiszonej kapusty w sosie veloute z grzybami
Veal-stuffed cabbage rolls buckwheat with mushrooms and veloute sauce

Baśniowy Wiener Schnitzel Art 28,00
z frytkami i sałatką w dresingu winegret
Wiener Schnitzel Art with french fries and vinegar salad

Golonka pieczona w piwie i miodzie 36,00
podana z plackiem ziemniaczanym i sosem chrzanowym
Beer roasted pork knuckle with potatoes pancakes servd horseradish sauce

Wybór sezonowanych steków z młodych krów ras mięsnych Mięso poddane 30 dniowemu sezonowaniu

Selection of 30 day dry aged beef

New York Stek 300g 59,00
Stek z rostbefu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina
Roast beef staek, french fries, gremolata sauce , red wine sauce

Rib Eye Stek 300g 59,00
Stek z antrykotu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina
Rib eye steak, french fries, gremolata sauce , red wine sauce



Świeże makarony

Tagliolini w domowym pesto di rucola 19,00
Tagliolini, Pesto di rucola

Tagliolini aglio Olio e peperoncino 19,00
Tagliolini aglio Olio e peperoncino



Desery

Crumble z polskich jabłek 12,00
zapekane pod maślaną kruszonką
Baked Polish apples with buttery crumble

Lody zapiekane w cieście 12,00
z sosem wiśniowym
Ice cream in pastry on cherry sauce

Lody 10,00
z mussem owocowym i bitą śmietaną
Ice cream with fruit mousse and whipped cream

Napoje gorące

Kawa espresso 5,00
Espresso

Duża kawa 6,00
Coffee

Kawa cappuccino 8,00
Cappuccino

Kawa Latte 10,00
Caffe Latte

Kawa bezkofeinowa (instant) 6,00
Decaffeinated coffee

Herbata 6,00
Tea

Napoje zimne

Soki - 0,25 l 6,00
jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, pomidorowy
Juices (apple, orange, grapefruit, black currant, tomato)

Coca - Cola, Coca - Cola Zero - 0,25 l 6,00

Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea - 0,25 l 6,00

Woda mineralna Kropla Delice - 0,33 l 5,00
Mineral water

Burn - 0,25 l 12,00

Piwo z beczki

Żywiec - 0,5 l 9,00

Żywiec - 0,3 l 6,00

Piwo Butelkowe

Nadbużańskie - 0,5 l 11,00

Żywiec APA - 0,5 l 9,00

Żywiec amerykańskie pszeniczne - 0,5 l 9,00

Żywiec porter - 0,3 l 6,00

Heineken 0% - 0,5 l 9,00



Wódka
Vodka

Wyborowa	0,5 l – 60,00; 40 ml – 6,00
Finlandia	0,5 l – 80,00; 40 ml – 7,00
Baczewski	0,5 l – 90,00; 40 ml – 8,00
Żubrówka z trawą żubrową with bison grass	0,5 l – 60,00; 40 ml – 6,00
Saska Dzika Róża Saska - Wild Rose	0,5 l – 60,00; 40 ml – 6,00

Whisky i Bourbon

Ballantines	0,7 l – 120,00; 40 ml – 8,00
Chivas Regal '12	0,7 – 220,00 40 ml – 14,00
Jack Daniel's	0,7 l – 190,00 40 ml – 13,00
Johnnie Walker Black	0,7 l – 240,00 40 ml – 16,00
Jim Beam	0,7 l – 130,00; 40 ml – 9,00
Jim Beam Red Stag	0,7 l – 130,00 40 ml – 9,00
Jim Beam Apple	0,7 l – 130,00 40 ml – 9,00
Glenfiddich '12	0,7 l – 360,00 40 ml – 23,00

Koniak
Cognac

Hennessy v.s.	0,7 l – 380,00 40 ml – 23,00
---------------	------------------------------

Brandy

Metaxa ***	0,7 l – 140,00; 40 ml – 9,00
------------	------------------------------

Tequila

Olmecca Silver	0,7 l – 200,00 40 ml – 12,00
Olmecca Gold	0,7 l – 220,00 40 ml – 13,00

Gin

Seagrams	0,7 l – 220,00; 40 ml – 14,00
----------	-------------------------------

Drinki

Dzika róża	18,00
na bazie wódki różanej z aromatem jabłek based on rose spirits with the aromas of apples	
Tequila sunrise	17,00
na bazie tquili i soku pomarańczowego based on tqiila and orange juice	
Mojito	19,00
na bazie rumu i świeżej mięty based on rum and fresh mint	
Tropical	13,00
na bazie smkaów marakui based on passion fruit flavors	
Ginger collins	14,00
na bazie ginu z aromatem imbiru on the basis of gin with the aroma of ginger	
Róża shot	8,00
na bazie różanej wódki i konfitur z róży based on rose vodka and rose jam	

