

Przystawki zimne

Śledź G	22 zł
<i>marynowany w oleju serwowany z cebulą 120g/20g</i>	
<i>w śmietanie serwowany z cebulą i jabłkiem 120g/20g</i>	
Tatar wołowy G	36 zł
<i>klasyczny tatar wołowy podany z cebulą, ogórkiem konserwowym</i>	
<i>i marynowaną pieczarką (serwowany bez zóttka) 140g/30g</i>	
Deska przekąsek (dla dwóch osób) G	52 zł
<i>deska wędlin oraz serów wraz ze smakowitymi dodatkami 400-450g</i>	

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Przystawki gorące

Warzywa grillowane 220g  	22 zł
<i>z dodatkiem ziół oraz parmezanu</i>	
Krażki cebulowe 150g 	19 zł
<i>panierowane krażki cebulowe z sosem BBQ</i>	
Krewetki gumbas (6 szt) 80g  	34 zł
<i>krewetki w sosie curry z chrupiącą grzanką czosnkową</i>	

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

 - danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie,  - danie wegetariańskie



Sałatki

Sałatka z serem halloumi 120g/250g **V** **G** **34 zł**
sałaty mieszane z suszonymi pomidorami, pomidorkami cherry, avocado, czerwoną cebulą, rucolą, grillowanym serem halloumi oraz dressingiem musztardowo - miodowym

Sałatka a'la Cesare

sałata z sosem cezar, świeżymi warzywami, grzankami oraz dodatkiem do wyboru:

• z grillowanym kurczakiem i bekonem 120g/250g **31 zł**

• z krewetkami (6 szt) 55g/250g **34 zł**

Sałatka pioniera 120g/250g **G** **29 zł**
Pierś indyka z serem gorgonzola na chrupiącej rozsponce i rucoli z suszoną żurawiną, prażonymi orzechami włoskimi, zielonym ogórkiem i dressingiem balsamicznym

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Zupy

Zupa dnia zapytaj kelnera o zupę dnia 300ml	13 zł
Rosół G podany z domowym makaronem 300ml	15 zł
Krem z pieczonej papryki V z serkiem philadelphia i oliwą szpinakową 300ml	18 zł
Żurek na chlebowym zakwasie, serwowany z jajkiem i kielbasą, aromatyzowany majerankiem 300ml	18 zł
Tajska z kawałkami kurczaka, makaronem ryżowym, mlekiem kokosowym pędami bambusa i grzybami Mun 300ml	21 zł

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Menu dla dzieci



Zupy

Pomidorowa z makaronem 200ml **G** 11 zł

Rosół z makaronem 200ml **G** 11 zł

Dania główne

Polędwiczki z kurczaka 15 zł
panierowane w płatkach kukurydzianych, podawane z frytkami,
surówką z marchewki i odrobiną pomarańczy 120g/160g

Makaron spaghetti 15 zł
z kurczakiem i sosem pomidorowym 120g/120g

Naleśnik (1 szt.) 255g **V** 14 zł
naleśniki z serem na słodko z owocami i polewą jogurtową



Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Dania główne

Polędwiczka wieprzowa	41 zł
<i>polędwiczka wieprzowa w sosie miodowo-sojowym z mini kopytkami i grillowaną cukinią 180g/270g</i>	
Policzki wołowe w czerwonym winie	39 zł
<i>w czerwonym winie, podawane z puree kalafiorowym i karmelizowaną marchewką 200g/240g</i>	
Placek po cygańsku	33 zł
<i>placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym (pieczarki, cebula, papryka,) kwaśną śmietaną i ogórkiem kiszonym 250g/350g</i>	
Burger wołowy	35 zł
<i>mięso wołowe, bekon, żółty ser, sos BBQ, pomidor, ogórek, cebula karmelizowana, serwowany w bułce sezamowej z frytkami 250g/270g</i>	
Kotlet schabowy	35 zł
<i>tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej złocistej panierce z ziemniakami opiekany i surówką dnia 200g/240g</i>	
Udko z kaczki (2 szt.) G	48 zł
<i>Pieczone kacze udko z odrobiną sosu wiśniowego, podawane ze smażonymi mini kopytkami oraz pieczonym jabłkiem i żurawiną 350g/150g</i>	
Vege burger V	32 zł
<i>panierowany camembert, rukola, pomidor, świeży ogórek, sos żurawinowy, serwowany w bułce sezamowej z frytkami 130g/270g</i>	

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G - danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, V - danie wegetariańskie



Dania główne

Stek wołowy V G	63 zł
<i>stek z polędwicy wołowej z dodatkiem masła ziołowego, podany z frytkami "steak house" oraz warzywami grillowanymi</i> 250g/240g	
Cordon bleu	36 zł
<i>Panierowana pierś z kurczaka z serem pleśniowym i szynką, serwowana z ziemniakami opiekаныmi, świeżą rukolą oraz sosem jogurtowo-czosnkowym</i> 220g/280g	
Pierogi z mięsem (7 szt.)	29 zł
<i>domowe pierogi z mięsem okraszone chrupkim boczkiem serwowane z surówką dnia</i> 380g/120g	
Golonka (bez kości) /320-350g G (czas oczekiwania około 30 min)	37 zł
<i>pieczona golonka zapiekana z sosem BBQ, z ogórkiem kiszonym, chrzanem i musztardą</i>	
dodatki do golonki:	
<i>pieczywo lub ziemniaki opiekane</i> /150g	

Dodatki





<i>chrzan, ćwikła, musztarda, ketchup, masło, pieczywo surówka</i> /180g	7 zł
<i>marynaty polskiego stołu</i> /160g	7 zł
<i>frytki, ziemniaki opiekane, ryż</i> /160g	7 zł
<i>buraczki na ciepło</i> /160g	7 zł

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Ryby

- Sandacz**  43 zł
smażony na maśle filet z sandacza, podawany z puree kalafiorowym i smażonymi pomidorkami cherry, aromatyzowany czosnkiem 200g/270g
- Pstrąg**  35 zł
faszerowany szpinakiem, podany z ziemniakami opiekаныmi 250g/180g
- Łosoś**   44 zł
grillowany łosoś, podawany z dzikim ryżem, na duszonym szpinaku z czosnkiem i pomidorkami cherry 200g/270g

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

 - danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie,  - danie wegetariańskie



Makarony

- Linguine Alfredo** 31 zł
makaron linguine z szynką parmeńską, czosnkiem, natką pietruszki, rucolą, papryczką peperoncino, groszkiem cukrowym i oliwą z oliwek 350g
- Spaghetti z krewetkami**  39 zł
razowy makaron spaghetti z krewetkami, pomidorkami cherry, cukinią, czosnkiem, natką pietruszki oraz sosem na bazie białego wina 350g
- Spaghetti concasse** 30 zł
makaron spaghetti z kurczakiem, serem feta, szpinakiem i pomidorami concasse 350g
- Papardelle**  29 zł
makaron papardelle z oliwą virgin, pomidorkami cherry, bazylią, rukolą, kulkami mozzarelli oprószony serem parmezan 350g

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

 - danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie,  - danie wegetariańskie



Desery

Domowa szarlotka	18 zł
<i>serwowana na ciepło z kulką lodów waniliowych i bitą śmietaną 180g</i>	
Bezowy przysmak	20 zł
<i>beza z karmelowym serkiem mascarpone i odrobiną sosu owocowego 180g</i>	
Puchar lodowy (2 gałki) 210g	19 zł
<i>lody z bitą śmietaną, owocami i polewą (do wyboru)</i>	

Opakowania na wynos **1 zł**

Informacja o alergenach:


Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że ze względu na używanie w naszej kuchni: mleka, jaj, ryb, owoców morza, orzechów, orzeszków ziemnych, soi oraz pszenicy, dlatego we wszystkich naszych daniach mogą się znajdować ich śladowe ilości nawet, jeżeli nie zostały wymienione w opisie potrawy.

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników


G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Napoje zimne

	(250 ml)	8 zł
Woda KROPLA BESKIDU [®] niegazowana	(330 ml)	7 zł
Woda <i>delice</i> [®] KROPLA gazowana	(330 ml)	7 zł
Soki  (250 ml):		8 zł
jabłko, pomarańcz, grapefruit, czarna porzeczka, multiwitamina, pomidorowy		
BURN [®] ENERGY DRINK (250 ml)		14 zł
Red Bull (250 ml)		14 zł

Napoje gorące

Herbaty  : (w dzbanku 400ml)	12 zł
(ceylon, earl grey, zielona, zielona miętowa, biała piwonia, owoce leśne)	
Kawa:	
espresso	8 zł
kawa americano	10 zł
kawa cappucino	12 zł
podwójne espresso	14 zł
caffè latte (syrop smakowy do wyboru)	16 zł

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie



Piwa

Piwo Beczkowe

Żywiec 0,3 l	6 zł
Żywiec 0,5 l	9,5 zł

Piwo Butelkowe

Heineken 0% 0,5 l	9 zł
Warka Raddler 0% 0,5 l	8 zł
Królewskie 0,5 l, Żywiec 0,5 l	9 zł
Desperados 0,4 l	11 zł
Kozel 0,5 l (Leżák, Černý)	9 zł
Paulaner Hefe-Weissbier 0,5 l	12 zł

sok do piwa (malina, imbir)

Alkohole

Wódki 40 ml

Stock, Wiśniówka, Krupnik miodowy	7 zł
Żubrówka z trawką	8 zł
Finlandia, Stumbras	9 zł

Whisky, Whiskey, Burbon 40 ml

Ballantines	10 zł
Jim Beam White	13 zł
Jack Daniel's	15 zł
Chivas Regal 12y	18 zł

Gin, Brandy, Rum, Tequila, Koniak 40 ml

Seagram's	9 zł
Metaxa *****, Rum Bacardi Carta Blanca, Rum Bacardi Carta Negra	10 zł
Tequila Sierra Silver, Tequila Sierra Gold	11 zł
Remy Martin V.S.O.P.	20 zł

Likiery, Aperitify 40 ml

Malibu, Amaretto	9 zł
Bayley's, Cointreau	10 zł
Kahlua, Campari, Martini 80 ml (bianco)	11 zł

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników


G- danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie, **V**- danie wegetariańskie







KOKTAJLE


BEZALKOHOLOWE


 **virgin - Blue Wave** 12 zł
(tonic, sok z cytryny, syrop blue curacao)

 **virgin - Mojito** 14 zł
(mięta, cukier trzcinowy, limonka, sprite)

 **virgin - Tequila Sunrise** 12 zł
(sok pomarańczowy, sour mix, grenadine)


ALKOHOLOWE


 **Wściekły pies** 9 zł
(wódka, tabasco, syrop malinowy)


 **Kamikaze** 17 zł
(wódka, blue curacao, sour mix)


 **Tequila Sunrise** 19 zł
(tequila, sok pomarańczowy, grenadine)


 **Cuba Libre** 19 zł
(rum, Coca cola, limonka)


 **Margarita** 20 zł
(tequila, cointreau, sok z limonki, sour mix)

 **Cosmopolitan** 20 zł
(wódka, cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki)

 **Sex on the Beach** 21 zł
(wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy)

 **Mojito** 20 zł
(rum, mięta, cukier trzcinowy, limonka, sprite)

 **Long Island Ice Tea** 29 zł
(tequila, rum, wódka, gin, cointreau, sour mix, Coca-cola)

 **Aperol spritz** 21 zł
(prosecco, aperol, woda gazowana)

Uprzejmie prosimy o poinformowanie nas, jeśli jesteście Państwo uczuleni na któryś z podanych składników

 - danie nie zawiera glutenu, lub jest możliwe jego wykluczenie,  - danie wegetariańskie