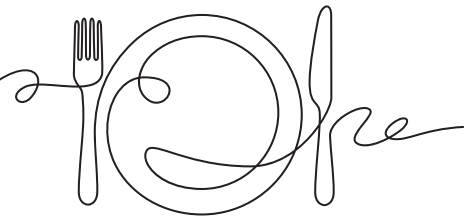




MENU

Odkryj morze smaków



Menu

Przystawki



Zawędzany tatar wołowy

Mięso wołowe/ ogórek kiszony/ musztarda figowa/
majonez szczypiorkowy/ żółtko sous-vide/ pieczywo
1,3,10

Zawędzany tatar ze śledzia

Filety śledziowe/ pieczony burak/ kiszony ogórek/
piklowana cebula/ kurki marynowane/ pieczywo
1,4

Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i śmietaną



Placki ziemniaczane (3szt)/ łosoś wędzony na zimno/
koperek/ śmietana
1,4,7



Grillowany ser halloumi



ser halloumi/ pieczywo/ rukola/ pomidorki
cherry/ wineget/ krem balsamico
1,7,10

Chrupiące krewetki w cieście

Krewetki Torpedo w panko (5szt)/ rukola/
pomidorki cherry/ sos słodkie chilli
1,2,6,10

Carpaccio z buraka

Pieczony burak/ kozi ser/ majonez szczypiorkowy/
rukola/ orzechy włoskie prażone w miodzie / śmietana/
krem balsamico/ pomidorki cherry/ pieczywo
1,3,7,8,10



Menu

Zupy

Zupa dnia

Zapytaj obsługę o dzisiejszą zupę dnia

Zupa rybna z owocami morza

Dorsz/ makrela/ małże/ krewetki/ rak/ włoszczyzna
2,4,9,14

Rosół drobiowo-wołowy

Wywar z mięsa z drobiowego oraz wołowego/
lubczyk/ makaron/ marchew/ nać pietruszki
1,2,6,9

Pomidorowa z ryżem i śmietaną

7,9



Deski z przekąskami

Deska wegetariańska



Kolba kukurydzy/ smażone boczniki/
krokieci ziemniaczane z serem i ziołami (2 szt.)/
zielone oliwki z czosnkiem i parmezanem/
dip czosnkowy/ dip pomidorowy/ pieczywo
1,3,7,10



Deska przekąsek

Nuggetsy z kurczaka/ krążki cebulowe/
krążki z kalmara/ zielone oliwki z czosnkiem i parmezanem/
dip czosnkowy/ sos słodkie-chill/ pieczywo
1,3,7,10,14



Dania obiadowe Menu

Smażony filet z dorsza z frytkami i kiszoną kapustą z żurawiną

Filet z dorsza 180-200g/ frytki/ surówka z kiszonej kapusty/żurawina

1,4

Pieczony filet z dorsza z ryżem w sosie koperkowo-śmietanowym

Pieczony filet z dorsza 180-200g/ ryż/ sos koperkowo-śmietanowy/ sałata z dodatkami

1,4,7,10

Pieczony Okoń morski z częstkami ziemniaka i sałatą

Pieczony Okoń morski-Labraks/ ziemniaki/ sałata z dodatkami

4,7,10

Czarne pierogi z dorszem z masłem pietruszkowo-czosnkowym

7 pierogów własnego wyrobu/ dorsz/ okrasa pietruszkowo-czosnkowa

1,3,4,7,14

Mule w białym winie

Małże (500g)/ białe wino/ czosnek/ cytryna/ masło/ pomidorki cherry/ pietruszka/ pieczywo

1,7,14



Menu

Dania obiadowe



Klasyczny schabowy

Schab wieprzowy/ ziemniaki pieczone/ mizeria
1,3,7,

Wątróbki drobiowe

Wątróbki drobiowe/ cebula/ jabłko/
puree ziemniaczane/ czerwona kapusta na ciepło
1,4,7,10

NEW VERSION

Gulasz z jelenia z plackami ziemniaczanymi zapieczony z serem mozzarella

Gulasz z jelenia z czerwonym winem/ ser mozzarella/
placki ziemniaczane/ śmietana/ sałata z dodatkami
1,7,9,10

Żeberka wolno pieczone

Wieprzowe żeberka/ BBQ/grillowane warzywa/
pieczona kukurydza/ mix frytek



Dania obiadowe

Menu

Panierowana pierś drobiowa

Filet z piersi/ ziemniaki pieczone/ mizeria
1,3,7,



Pierś drobiowa w płatkach

Filet z piersi/ panierka z płatków kukurydzianych/
ziemniaki pieczone/ mizeria
1,3,7,

Kurczak curry z dynią i ryżem

NEW

Pierś z kurczaka/ sos curry/ dynia/ ryż/
7



Pieczona, soczysta pierś z kaczki z jabłkiem i puree ziemniaczanym

Pierś z kaczki/ sos demi-glace/ puree ziemniaczane/
czerwona kapusta na ciepło/ piklowane jabłko
7



Menu

Dania obiadowe



Tagliatelle z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym

Rzemieślniczy makaron tagliatelle/ brokuły/ kurczak/ sos śmietanowy/ ser grana padano
1,3,7,

Tagliatelle z krewetkami w sosie śmietanowym z czosnkiem niedzwiedzim

Rzemieślniczy makaron tagliatelle/ krewetki/ masło/ śmietana/ białe wino/ czosnek/ czosnek niedźwiedzi pietruszka
1,2,3,7,

Sałata z chrupiącymi krewetkami

Krewetki w panko/ mix sałat/ pomidorki/ oliwki/ czosnek/ ogórki/ cebula
1,2,10,



Sałatka z wędzonym łososiem

Łosoś wędzony na zimno/ mix sałat/ sos winegret/ orzechy włoskie/ mandarynki/ pieczywo
1,4,8,10

Sałatka z chrupiącym kurczakiem

Chrupiąca pierś z kurczaka/ rukola/ sałata/ burak/ gruszka/ karmelizowane orzechy/ pieczywo/ sos winegret
1,10



Dania obiadowe Menu

Tofu panierowane w sezamie

paseczki tofu(3 szt.)/sezam/sałata z dodatkami/ frytki/ sos czosnkowy

1,3,6,7,10



Stek z kalafiora z jajkiem sadzonym

NEW VERSION



Kalafior/ jajko sadzone/ puree ziemniaczane/ sałatka z ogórków i pomidorków cherry

3,10

Pieczony Camembert



Pieczony Camembert/ konfitura z czerwonej cebuli/ pieczone ziemniaki/ sałata/ orzechy w miodzie/ cebula/ pomidorki cherry/ sos winegret

7,8,10



Pierogi nieruskie



Pierogi (8 szt)/ twaróg/ ziemniaki/ cebula smażona/ okrasą z cebulką

1,3,7

Pierogi z mięsem

Pierogi (8 szt)/mięso drobiowe/ mięso wołowe/ okrasa z boczkiem i stoniną

1,3,7



Menu

Dodatki

Frytki z ketchupem

Pieczone ziemniaczki

Ryż

7

Puree ziemniaczane

7

Salata z warzywami i sosem winegret

10

Mizeria

7

Surówka z kiszonej kapusty z żurawiną

Czerwona kapusta na ciepło



Spis alergenów

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Zboża zawierające gluten, | 8. Orzechy z drzew orzechowych |
| 2. Skorupiaki, | 9. Seler i produkty pochodne, |
| 3. Jaja i produkty pochodne, | 10. Gorczyca i produkty pochodne, |
| 4. Ryby i produkty pochodne, | 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, |
| 5. Orzeszki ziemne (arachidowe), | 12. Dwutlenek siarki, |
| 6. Soja i produkty pochodne, | 13. Łubin, |
| 7. Mleko i produkty pochodne, | 14. Mięczaki |

Menu



Piwo

Piwa Lane

Żywiec ^{5,8%*} 0,3l/0,5l

Żywiec Biały ^{4,9%*} 0,3l/0,5l
/pszeniczny/

Piwa butelkowe

Bosman ^{5,7%*} 0,5l

Ciemne piwo ^{4,1%*} 0,5l

Tyskie ^{5%*} 0,5l

Lech ^{5%*} 0,5l

Corona ^{4,5%*} 0,355l



Piwa smakowe

Desperados ^{5,9%*} 0,4l

Radler ^{2,9%*} (piwo/sprite) 0,5l

Somersby ^{4,5%*} 0,4l



Piwo bezalkoholowe

Żywiec 0,0%

Żywiec Białe 0,0%

Żywiec smakowy 0,0%

Menu



Napoje zimne

Lemoniady 0,5 L

Cytrynowa

Malinowo-cytrynowa

Wody

Źródłana duża karafka 1l

Źródłana mała karafka 0,5l

Mineralna niegazowana 0,33l

Mineralna gazowana 0,33l

Napoje ciepłe

Kawy

Caffe crema

Caffe crema z mlekiem

Cappucino

Latte macchiato

CarmeLove Latte

Espresso

Dodatkowe espresso

Esspreso Tonic

Irish Coffee

Napoje 0,2 L

Pepsi

Pepsi Max

Mirinda

7 UP

Tonic Schweppes

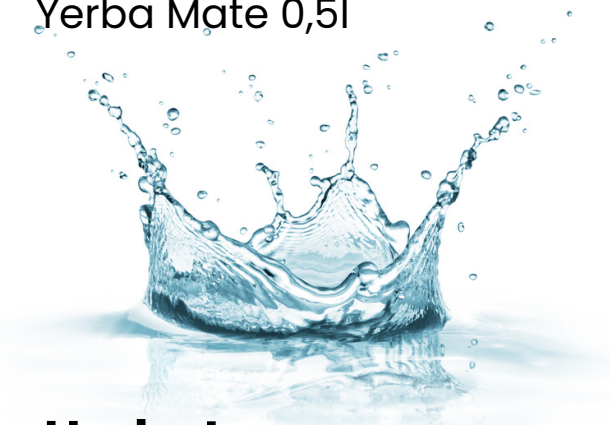
Sok Pomarańczowy

Sok Jabłkowy

Lipton Ice Tea Peach

Red Bull

Yerba Mate 0,5l



Herbaty

Czarna Cejlońska

Earl Grey

Owoce Leśne

Malinowa

Zielona

Miętowa



Menu

Alkohole

Tequila

Olmecca Silver^{35%*} 4cl

Olmecca Gold^{35%*} 4cl

Gin

Boombay Sapphire^{40%*} 4cl
London Gin

Seagrams^{37,5%*} 4cl
American Gin

Rum

Bacardi Carta Blanca^{37,5%*} 4cl
Kubański Rum

Captain Morgan^{37,5%*} 4cl
Karaibski Rum

Aperitif

Jagermeister^{37%*}

Cointreau^{40%*}

Triple sec^{40%*}

Kahlua^{16%*}

Whisky szkocka

Ballantine's^{40%*} 4cl

Johnnie Walker Red Label^{40%*} 4cl

Chivas Regal 12 Y.O.^{40%*} 4cl

- SINGLE MELT

Glenfiddich 12 Y.O.^{40%*} 4 cl

Whiskey amerykańska

- TENNESSEE

Jack Daniel's^{40%*} 4 cl

- BOURBON

Jim Beam^{40%*} 4cl

Brendy

Metaxa^{40%*} ***** 4cl

Wódka

Finlandia^{40%*} 4cl

Wyborowa^{40%*} 4cl

Żubrówka^{40%*} 4cl

Belveder^{40%*} 4cl

Soplica smakowa^{36%*} 4cl

Wściekły pies 4cl

Wina Białe



VINA SAN JUAN BIANCO 12,5%*

- *Hiszpania / Wytrawne* 150ml / 750ml

Świeże i owocowe wino z delikatnymi nutami masła. Mieszanka szczepów ma cytrynowy kolor z zielonkawymi refleksami, łączy nuty jabłka, brzoskwini, tropikalnych owoców i mineralności. Wino nagrodzone złotymi medalami Gilbert & Gaillard i Catavinum World Wine & Spirits.

TOMTIT SAUVIGNON BLANC 11%*

- *Nowa Zelandia / Wytrawne* 150ml / 750ml

W charakterze rześkie i orzeźwiające, rozwija aromaty agrestu i tropikalnych owoców mango i marakuji. Na podniebieniu wyczuwalne nuty cytrusowe oraz mineralne. Pozostawia świeży i rześki finisz na podniebieniu



RIESLING ERNST LUDWIG 10%*

- *Niemcy / Półwytrawne* 150ml / 750ml

Ernst Ludwig Riesling, wino o cytrusowej świeżości i dyskretnym bukiecie z nutami minerałów. Elegancki riesling o bladożółtej, mieniającej się refleksami barwie. W ustach pojawia się idealna równowaga słodczy i kwasowości.



PANAMERA CHARDONNAY 13%*

- *USA / Wytrawne* 150ml / 750ml

Biała Panamera na bazie znanego i cenionego szczepu chardonnay. To wino z wyczuwalnymi aromatami limonki, gruszki i owoców zielonych oraz delikatnymi nutami wanilii i dębu na podniebieniu. Jego struktura jest bardzo bogata, krągła i zdecydowana w finiszu.



TURNAU SOLARIS 12,5%*

- *Polska / Wytrawne* 150ml / 750ml

Aromatyczność Solarisa rozciąga się od tropikalności, gdzie odnajdziemy nuty mandarynek, mango czy nawet bananów, do zapachów owocowych sadów. Usta są skoncentrowane, pełne smaków papierówki i kruchej słodkiej gruszki. Grejfrutowa kwasowość dodaje delikatnej goryczki, intensyfikując tym inne smaki.



BACH EXTRISIMO BLANCO 13%*

- *Hiszpania / Półsłodkie* 150ml / 750ml

Szczep macabeo w połączeniu z xarel-lo daje to katalońskie wino. Bach Extrísimo Semi Dulce ma owocowy i kwiatowy bukiet z nutą rumianku, akacji i miodu. Jest przyjemnie zaokrąglone z delikatnymi nutami drewna i toffi. Przy jego produkcji zachowano równowagę pomiędzy słodkością a wytrawnością.



Wina Musujące



PROSECCO AMANTI EXTRA DRY 10,5%*

Włochy / Musujące półwytrawne 150ml / 750ml

Najbardziej znane i lubiane wino lekko musujące z północno-wschodnich Włoch.

Bąbelki powstają w sposób całkowicie naturalny, gdyż pochodzą z fermentacji samego płynu.

W charakterze mocno owocowy smak gruszek, jabłek i brzoskwiń

GRAN BACH BRUT CAVA DO 11,5%*

- Włochy / Musujące wytrawne 750ml

Przyjemnie musująca Gran Bach Cava Brut o słomkowym kolorze i trwałych, drobnych bąbelkach. Ma owocowy aromat z nutami jabłek, gruszek, owoców cytrusowych i migdałów oraz lekkie nuty miodu i chleba tostowego.



Wina Czerwone



VINA SAN JUAN TINTO 13,5%*

- Hiszpania / Wytrawne 150ml / 750ml

Wino na bazie trzech doskonałych czerwonych szczepów, w tym tempranillo, które jest największą chlubą hiszpańskiego regionu La Mancha. Vina San Juan ma jasnoczerwony kolor. Jest złożone na podniebieniu z odrobiną pieprzu, mokki i przypraw. Za swoje zalety został nagrodzony dwukrotnym złotem w Berliner Wein Trophy i International Wine Challenge.

PURCARI NOCTURNE CABERNET SAUVIGNON 14%*

- Włochy / Wytrawne 150ml / 750ml

Wino stworzone z winogron zbieranych wyłącznie ręcznie w porze nocnej. Jest to wino o intensywnie rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. W nosie przeplatają się ze sobą aromaty czarnych wiśni, czekolady i wanilii. W ustach jest krągłe i miękkie. Akcenty owoców i przypraw oraz dobrze zaznaczone taniny podkreślają złożoność smaku.



ROPITEAU PINOT NOIR 13,5%*

- Francja / Wytrawne 150ml / 750ml

Pinot noir ta trudną w uprawie odmianą daje doskonałe wino. Bazujące na tym szczepie Ropiteau Pinot Noir ma intensywny bukiet, w którym dominują słodkie czereśnie i śliwki, a do tego delikatne nuty ziaren kawy i tytoniu. W smaku jest dość krągłe z wyczuwalnymi delikatnymi taninami