

# Menu

## Przystawki

Deska serów dla 2 osób 49,00  
sery długodojrzewające, oliwki, orzechy, grissini

Deska serów i wędlin dla 2 osób 55,00  
sery długodojrzewające, wędliny wędzone z Manufaktorii Wędlin,  
oliwki, orzechy, grissini

## Zupy

Kokosowy krem z kukurydzy z chilli i chrupiącą kolbą kukurydzy 25,00  
aksamitny krem z kukurydzy na mleku kokosowym,  
z nutą chilli i chrupiącą, doprawioną kolbą kukurydzy

Chłodnik z botwiny 25,00  
na maślanec, z ogórkiem, rzodkiewką i koperkiem.  
Podawany z jajkiem.

## Salatki

Cezar z kurczakiem 39,00  
grillowana pierś z kurczaka, bekon, sałata rzymska, pomidorki,  
sos cezar z anchois, grillowane pieczywo

\*kurczaka możesz wymienić na smażonego bocznika w panierce

Grillowana z antrykotem 45,00  
grillowany antrykot, grillowana papryka i cukinia, sałaty, dressing  
musztardowo miodowy, pieprz różowy grillowane pieczywo

Grillowane halloumi z truskawkami i pistacją 39,00  
grillowany ser halloumi, sałaty, pomidorki koktajlowe, truskawki,  
pistacje, sos pietruszkowy, grillowane pieczywo

## Dania główne

Grillowany antrykot 75,00  
podany z ziemniakami w stylu gratin, zieloną sałatą z sosem  
pietruszkowym i sosem chimichuri

Żeberka BBQ 64,00  
powoli pieczone, glazurowane autorskim sosem BBQ na bazie  
porteru bałtyckiego, podane z grillowanymi warzywami i frytkami

Wiosenny kurczak ze szparagami i pianką z sosu holenderskiego 47,00  
soczysty grillowany kurczak podany na delikatnym, aromatycznym  
puree, z sezonowymi szparagami i lekką pianką z sosu holenderskiego

Fish and Chips 54,00  
kawałki dorsza w cieście piwnym, frytki, colesław,  
łagodny sos majonezowy

## Deser

Tiramisu 24,00

Creme brulee 24,00