

SAŁATKI	
podane z pszenna bułeczką naszego wypieku	
Wątróbki drobiowe z patelni	
podlane winiakiem, z czerwoną cebulą, pomidorami i owocami, podane na zielonych sałatach z sosem truskawkowym	
Sałata Cezara Cardiniego	
z grilowaną piersią kurczaka, parmezanem*, grzankami*, jajkiem i sosem anchovies	
Panierowane* kawałki kurczaka	
serwowane na liściach sałaty z pomidorkiem koktajlowym, świeżym ogórkiem i sosem miodowo-musztardowym	
Grilowana polędwica wołowa	
podana na zielonych sałatach z sosem miodowo-balsamicznym, niebieskim serem*pleśniowym, rukolą, świeżą gruszką i owocami	
Grillowany ser haloumi	
podany na liściach sałaty rzymskiej z sosem truskawkowym, prażonym słonecznikiem, owocami leśnymi, grillowaną czerwoną cebulą i pomidorkiem koktajlowym	
LUNCH	
Naleśniki pszenno-gryczane na cydrze	
apieczone w piecu z serem mozzarella* (1szt z ratująą i 1szt ze szpinakiem)	
Panierowana* pierś z kurczaka	
zapieczona z sosem marinara i serem mozzarella*, podana z frytkami i sałatami z sosem vinegrette	
Cheesburger*	
podany w bułce* z sosem barbecue, czosnkowym i frytkami	
Hamburger wołowy z kozim serem	
podany w bułce* z sosem barbecue, z kozim serem* i konfiturą z czerwonej cebuli i frytkami	
Hamburger wołowy z boczkiem i plastrem sera*	
podany w bułce* z sosem barbecue, ostrym sosem i frytkami	
Hamburger wegetariański z buraka i cieciorki	
podany w bułce* z sosem BBQ, kozim serem*, konfiturą z czerwonej cebuli rukolą i frytkami	
MAKARONY	
Tagliatelle* z kurkami	
suszonymi pomidorami, natką pietruszki, kozim serem*, oliwą i rukolą	
Spagetti* gryczane soba z kurczakiem	
cukinią, jarmużem, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, parmezanem* i czosnkiem	
Spagetti* gryczane soba z polędwiczką wieprzową	
suszonymi pomidorami, boczniakiem, papryczką czilli, sosem śmietanowym* i parmezanem*	
DODATKI	
Frytki, ryż jaśminowy, pieczone ziemniaki, puree ziemniaczane, opiekane warzywa korzeniowe (seler, marchew, pietruszka, burak)	
Zielona sałatka z pomidorem, cebulą, ogórkiem i sosem winegrette	
Ketchup, majonez, sos ostry, sos czosnkowy	
Pieczyno razowe, pszenna bułeczka*	
Opakowanie na wynos	biodegradowalne
DANIA GŁÓWNE	
Pieczona połówka cukinii (wegan)	
faszerowana ratująą i zapieczona w piecu, podawana z pieczonymi w ziotach ziemniakami i zieloną sałatką z sosem winegrette	
Filet z dorsza* pieczony w piecu	
podany z ryżem jaśminowym, zasmażanym jarmużem i pesto pietruszkowym	
Filet z łososia pieczony w piecu	
podany z ryżem jaśminowym, masłem ziołowym i warzywami z patelni (papryka, czerwona cebula, pomidorki cherry i cukinia)	

Gołąbki z dorsza* (2szt) i kaszy pertowej	
we włoskiej kapuście z sosem śmietanowo*-kurkowym i koperkiem	
Grillowana, marynowana w ziołach karkówka	
podana z pieczonymi ziemniakami, zielonymi sałatami w sosie vinegrette i sosem czosnkowym	
Grillowana piers z kurczaka	
serwowana z ryżem jaśminowym, sosem śmietanowym* z suszonymi pomidorami i czarnymi oliwkami, plastry grillowanej cukinii	
Pieczone żeberka z czilli i sosem BBQ	
podane z opiekanymi ziemniakami, salsą pomidorową i dwoma sosami (pikantnym i czosnkowym)	
Połędwiczki wieprzowe z sosem pieprzowym	
podane z puree ziemniaczanym i opiekanymi warzywami korzeniowymi (seler*, marchew, pietruszka)	
Stek z polędwicy wołowej	
podany z frytkami, masłem czosnkowo-ziołowym, zieloną sałatką ze świeżymi warzywami i sosem winegrette	
Stek z polędwicy wołowej z prawdziwkami z patelni	
z opiekanymi warzywami korzeniowymi (seler*, marchew, pietruszka) i puree ziemniaczanym z zieloną pietruszką	

DESERY	
Creme brulle	
Sernik waniliowy	
podany z malinkami w syropie i sosem czekoladowym	
Gorące ciastko czekoladowe z płynącym środkiem	
podane z domowym sorbetem z pomarańczy i mango	
Beza Pavlova	
z kremem mascarpone i leśnymi owocami	

DESERY LODOWE	
Domowy sorbet owocowy	
(mango z pomarańczą)	
Lody czekoladowe	
z gorącymi malinami i sosem czekoladowym	
Lody waniliowe z bezami	
malinami w syropie i bitą śmietaną	
Lody czekoladowo-waniliowe	
z praliną orzechową, domowym likierem czekoladowym i bitą śmietaną	

HERBATA	
Herbata czarna lub zielona	
podana z cytryną	
Herbaty liściaste naturalnie aromatyzowane:	
- Letnia Łąka (Czarna herbata skojarzona z kwiatami słonecznika, chabru i skórkami cytrusów)	
- Earl Grey (Czarna herbata aromatyzowana olejkiem bergamotowym)	
- Sencha Pina Colada (Liście zielonej herbaty skojarzone z częstkami ananasa i wiórkami kokosa)	
- Angel’s Kiss Chińska Sencha (Biała herbata Pai Mu Tan, marakuja, papaja, ananas oraz truskawki)	
- Biała herbata z płatkami róży	
- Dolce Vita (Papaja, jabłko, nagietek, trawa cytr. rodzyнки)	
- Rumianek (Suszone liście i kwiaty rumianku)	
- Żurawinowa (żurawina, jabłko, hibiskus, aronia, jarzębina, czarny bez)	
- Zielona jaśminowa	

Herbata z imbirem	
malinami, miodem i pomarańczą	
Herbata z kubańskim rumem	
Havana 7 Y.O. /30ml/ limonkami i brązowym cukrem	
Świeżo parzony napar	
z liści mięty, podany z cytryną	

Espresso	
9 zł	
Espresso doppio	
12 zł	
Kawa czarna	
Americano	
Kawa z mlekiem	
11 zł	
Kawa po turecku	
świeżo zmielona kawa zalana wrzątkiem	
Kawa po turecku	
12 zł	
Cappuccino	
13 zł	
Caffe Latte	
13 zł	
Frappe	
zimna kawa z mlekiem, brązowym cukrem i kośćmi lodu	
Kawa mrożona	
z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	
19 zł	
Irish Coffee	
mocna czarna kawa z irlandzką whisky i śmietankową pianką	
26 zł	
Inkaccino	
kawa zbożowa “lnka” na spienionym, ciepłym mleku	
12 zł	
mleko roślinne do kawy	
2 zł	

GORĄCE NAPOJE	
Gorąca czekolada	
18 zł	
Gorąca czekolada z bitą śmietaną	
20 zł	
Gorąca czekolada z kawą espresso i bitą śmietaną	
24 zł	
Gorąca Wiśniówka z cytryną	
18 zł	
Grog	
gorący, ciemny, kubański rum Havana 7 Y.O. z twistem i brązowym cukrem	
22 zł	

ZIMNE NAPOJE	
Woda mineralna	
300ml 8 zł/ 1l 15 zł	
Woda mineralna Cisowianka Perlage	
0,7l 17 zł	
Pepsi, 7 up, Schwepps, Mirinda, Lipton Ice Tea, Pepsi MAX	
200ml 8 zł/ 0,85l 17 zł	
Soki	
200ml 7 zł/ 1l 17 zł	
pomarańczowy, grejpfrutowy, jagłkowy, porzeczkowy, żurawinowy, pomidorowy, ananasowy	
Świeżo wyciskany sok	
200ml 16 zł	
z pomarańczy lub grejpfrutów	
Red Bull energy drink	
250ml 15 zł	
Mojito bezalkoholowe	
300ml 19 zł	
Lemoniada limonkowo-cytrynowa	
300ml 17 zł	
Lemoniada pietruszkowa	
300ml 19 zł	

WINO I WERMUTY	
O pełną kartę win proszę pytać obsługę	
Wino domu	
140ml 18 zł	
lampka 140ml 18 zł/ karafka 250ml 29 zł/ 0,5l 49 zł/ 1l 89 zł/ butelka 0,75l 69 zł	
Gruzińskie: półwytrawne białe (Sachino), półwytrawne czerwone (Alaverdi), półsłodkie czerwone (Alazani)	
Włoskie: wytrawne białe, wytrawne czerwone (Veneto)	
Grzane wino	
250ml 18 zł	
z pomarańczą, miodem, goździkami i cynamonem	
Martini Bianco/ Rosato/ Extra Dry/ Rosso	
100ml 13 zł	

