



DANIA NA MNIEJSZY APETYT

Plince Warmińskie z pomoćką ~ 18,50

Placek ziemniaczany podany z aromatycznym twarożkiem



Ozorki wołowe ~ 20,50

Ozorki wołowe podane na musie jabłkowo chrzanowym i konfiturą z dynii

Śledź po Warminsku z domowym pieczywem ~ 18,50

*Tatar ze śledzia z jabłkiem, kaparami, czerwoną cebulą i koperem
z miodowo musztardowym sosie*

ZUPY

	200 ml	400 ml
<i>Rosół z domowym makaronem</i>	~ 7,50	~ 9,50
<i>Żurek</i>	~ 9,50	~ 13,50
<i>Zupa Rybna z kłuseczkami z dorsza</i>	~ 8,50	~ 13,50
<i>Krem Chefa kuchni</i>	~ 8,50	~ 12,50
<i>Chłodnik (sezonowo)</i>	~ 8,50	~ 10,50



SALATKI

Salatka z kurczakiem

*Grillowana pierś z kurczaką podana na mieszance sałat ze świeżymi warzywami
i sosem ziołowym z rukolą ~ 22,50*

Salatka z buraczkami i błękitnym lazurem

*Kompozycja sałat z buraczkami, błękitnym lazurem,
gruszką i balsamicznym vinegret ~ 22,50*



DANIA GŁÓWNE

Jułka Warmińska

*Schab faszerowany kurkami w sosie chrzanowym
na buraczkach z jabłkiem i czarnym bzem podany z puree ziemniaczanym ~35,50*



Podwędzana gołonka

*Gołonka duszona w ciemnym piwie podana na kwaszonej kapuście aromatyzowanej
kminkiem z ciecierzycą, podana z opiekаныmi ziemniakami sosem chrzanowym ~32,50*

Pierś z kurczaka

*Filet z kurczaka z kostką na puree z marchwi i batata z panierowaną cukinią
i grillowanymi warzywami ~30,50*

Udo z kaczki

*Udo z kaczki na czerwonej kapuście z żurawiną, z sufletem ziemniaczanym
i sosem grzybowym ~48,50*

Policzki wieprzowe

Policzki wieprzowe na kaszotto z warzywami i pieczarkami ~30,50

Filet z sandacza

Filet z sandacza na wytrawnym risotto ze szpinakiem i pomidorami cherry ~44,50

Dorsz na musie selerowym

Filet z dorsza na musie selerowym z curry podany z kaszą bulgur i warzywami ~42,50



DANIA MĄCZNE

Dzindzalki Warmińskie z mięsem wołowym ~ 23,50
Pierogi (10szt.) z mięsem wołowym



Dzindzalki Warmińskie z hreczką i skrzeczkami
Pierogi (10szt.) z kaszą gryczaną i boczkiem 22,50



Tagliatelle ~23,50
Makaron tagliatelle z mięsem z pieczonej kaczki z sosem sojowym i warzywami

Domowe kopytko z kurczakiem
Kopytko ziemniaczane z kurczakiem, marchewką i zielonym groszkiem podane w delikatnym sosie śmietanowym, oprószone parmezanem ~29,50

Pierogi ruskie ~ 21,50
Tradycyjne pierogi ruskie (10 szt.)



DLA NASZYCH NAJMŁODSZYCH

Rosół domowy

Delikatny rosół podany z domowym makaronem ~ 7,50

Makaron penne w sosie pomidorowym

podany z pulpecikami drobiowymi i parmezanem ~ 18,50

(w zestawie z sokiem owocowym 0,2l)

Chrupiące polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką ~ 20,50

(w zestawie z sokiem owocowym 0,2l)

Domowe kopytko

Domowe kopytko podsmażane na masełku z cukrem, owocami i słodką śmietanką ~ 16,50

Mini pizza (średnica pizzy 20cm)

Sos pomidorowy, ser + 2 dodatki do wyboru:

ser, kurczak, boczek, szynka, salami, tuńczyk,

papryka, pomidor, pieczarki, cebula, oliwki, kapary, kukurydza, ananas ~ 17,50

Deser Lodowy

Gałka lodów podana z bitą śmietaną i dodatkami ~10,50

Babycino

Kubek ciepłego, spienionego mleka ~ 5,50



DESERY

Szarlotka na ciepło z karmelem akacjowym i gałką lodów waniliowych~ 15,50

Krem Karmel z sosem waniliowym i owocami~ 15,50

Lody z owocami

Lody z owocami i syropem klonowym, przełożone bitą śmietaną~ 22,00

Strudel gruszkowy

Strudel gruszkowy w cieście filo z lodami~ 19,50



NAPOJE GORĄCE

1. Espresso	~ 7,50 zł
2. Podwójne Espresso	~ 8,50 zł
3. Kawa czarna	~ 8,50 zł
4. Kawa biała	~ 9,50 zł
5. Cappuccino	~ 10,50 zł
6. Latte	~ 10,50 zł
7. Latte Macchiato	~ 11,50 zł
8. Kawa Mrożona	~ 15,50 zł
9. Mocha	~ 13,50 zł
10. Baileys Coffee	~ 15,50 zł
11. Kawa po Irlandzku	~ 15,50 zł
12. Gorąca czekolada	~ 9,50 zł
13. Babyccino - Kubek ciepłego, spienionego mleka	~ 5,50 zł



14. Herbata	~ 6,50 zł
-------------	-----------

Czarna
Earl Grey
Zielona
Zielona z cytryną
Truskawka z Maliną
Pomarańczowa
Rumianek



15. Herbata sypana	~ 8,50 zł
Czarna	
Zielona	
Biała	
Miętowa	
Rpiboos	
Herbata Ziołowa z Konopi	



NAPOJE i SOKI

1. *Napoje 0,2l i Soki 0,3l*

<i>Napój jabłko-mięta</i>	~ 6,50 zł
<i>Napój jabłko-wiśnia</i>	~ 6,50 zł
<i>Sok jabłkowy</i>	~ 6,50 zł
<i>Sok pomarańczowy</i>	~ 6,50 zł
<i>Sok pomidorowy</i>	~ 6,50 zł
<i>Nektar czarna porzeczka</i>	~ 6,50 zł
<i>Nektar czerwony grejpfrut</i>	~ 6,50 zł
<i>Nektar ananasowy</i>	~ 6,50 zł

<i>Pepsi</i>	~ 6,00 zł
<i>Pepsi Light</i>	~ 6,00 zł
<i>Mirinda</i>	~ 6,00 zł
<i>7 up</i>	~ 6,00 zł
<i>Lipton Ice Tea</i>	~ 6,00 zł
<i>Tonic Schweppes</i>	~ 6,00 zł
<i>RedBull</i>	~ 9,50 zł

2. *Woda 0,3 l*

<i>Woda niegazowana</i>	~ 4,50 zł
<i>Woda gazowana</i>	~ 4,50 zł

3. *Napoje 1 l*

<i>Sok jabłkowy</i>	~ 10,00 zł
<i>Sok pomarańczowy</i>	~ 10,00 zł
<i>Nektar czerwony grejpfrut</i>	~ 10,00 zł

<i>Pepsi</i>	<i>0,85l</i>	~ 10,00 zł
<i>7 up</i>	<i>0,85l</i>	~ 10,00 zł



ALKOHOLE

1. Wódka 0,5l	Cena za butelkę	Cena za 40 ml
<i>Regionalna - Wódka Piasecki</i>	~ 120,00 zł	~ 12,00 zł
Wyborowa	~ 66,00 zł	~ 8,00 zł
Krupnik	~ 55,00 zł	~ 7,00 zł
Sobieski	~ 70,00 zł	~ 8,00 zł
Finlandia	~ 85,00 zł	~ 9,00 zł
Żubrówka	~ 60,00 zł	~ 6,50 zł
Belweder	~ 200,00 zł	~ 15,00 zł
2. Piwo 0,5l		
<i>Regionalne - Browar Kormoran</i>		~ 12,00 zł
Tyskie 0,5l - Beczkowe		~ 8,50 zł
Tyskie 0,33l - Beczkowe		~ 6,50 zł
Lech Free 0,33l	<i>bezaalkoholowe</i>	~ 8,00 zł
Redd's 0,4l		~ 9,50 zł
Pilsner Urquell 0,5l		~ 12,00 zł
Guinness 0,44l		~ 12,00 zł
3. Whisky		Cena za 40 ml
Johnnie Walker		~ 9,50 zł
Bell's		~ 8,00 zł
Grant's		~ 8,50 zł
Ballantine's Finest		~ 11,50 zł
Jim Beam		~ 10,00 zł
Jameson		~ 13,00 zł
Jack Daniels		~ 13,00 zł
Gentelman Jack		~ 18,50 zł
Ballantine's 12 years old		~ 16,50 zł
Glenfiddich 12 years old		~ 18,00 zł
4. Brandy i Cognac		Cena za 40 ml
Metaxa 5 *****		~ 10,50 zł
Brandy Torres 5		~ 10,50 zł
Martell VS		~ 15,00 zł
Remy Martin VSOP		~ 19,50 zł
5. Gin		Cena za 40 ml
Gin Lubuski		~ 7,00 zł
Gordon's Gin		~ 10,00 zł



6. Rum

Bacardi

Bacardi Black

Cena za 40 ml

$\sim 11,50 \text{ z}\ell$

$\sim 11,50 \text{ zł}$

7. Tequila

Sierra Silver

Sierra Gold

Cena za 40 ml

 $\sim 14,00 \text{ zfl}$

$\sim 14,00 \text{ zfl}$

8. Likieri i Nalewki

Adwokat Starotoruński

Amaretto

Becherovka

Jagermeister

Malibu

Archers schnapps

Bailey's original

Cointreau

Cena za 40 ml

 $\sim 6,00 \text{ zt}$ $\sim 6,50 \text{ z}\ell$ $\sim 10,50 \text{ z}\ell$ $\sim 10,50 \text{ z}\ell$ $\sim 10,50 \text{ z}\ell$ $\sim 10,50 \text{ z}\ell$ $\sim 9,50 \text{ z}\ell$

$\sim 10,50 \text{ z}\ell$

9. *Wermuty*

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Rosato

Martini Extra Dry

Cena za 80 ml

 $\sim 10,50 \text{ z}\ell$

$\sim 10,50 \text{ z}\ell$

 $\sim 10,50 \text{ z}\ell$ $\sim 10,50 \text{ z}\ell$

Campari

Cena za 40 ml

 $\sim 9,00 \text{ zt}$



10. Miody Pitne

Cena za 150 ml / Cena za butelkę

Półtorak Ródowy **korzenny** ~ 50,00 zł / ~ 190,00 zł
Produkowany jest według tradycyjnej staropolskiej receptury z dodatkiem przypraw korzennych: na jedną objętość miodu pszczelego przypada pół objętości wody.

Dwójniak Warmiński **z sokiem malinowym** ~ 19,00 zł / ~ 77,00 zł
Dodatek naturalnego soku malinowego nadaje zapach dojrzałych malin, zharmonizowany z niepowtarzalną słodyczą. Produkowany jest według tradycyjnej staropolskiej receptury: na jedną objętość miodu pszczelego przypada jedna objętość wody.

Trójniak Mazurski **naturalny** ~ 16,00 zł / ~ 63,00 zł
Wytwarzany według tradycyjnej staropolskiej receptury: na jedną objętość miodu pszczelego przypadają dwie objętości wody

Miód pitny podajemy również grzany ~ 16,00 / 200 ml **Trójniak**

WINO

Wino na lampkę 150 ml ~ 11,50 zł
Sauvignon Blanc – Francja
Cabernet Sauvignon – Francja

Wino wytrawne 0,75l ~ 49,00 zł
Chardonnay – Chile, Central Valley
Merlot – Chile, Central Valley

Wino wytrawne 0,75l ~ 49,00 zł
Chardonnay, Chenin – Argentyna, Mendoza
Cabernet, Malbec – Argentyna, Mendoza

Wino słodkie, deserowe 0,75l ~ 60,00 zł
Moscateł – Hiszpania 150 ml lampka ~ 18,00 zł

Wino musujące 0,75l ~ 65,00 zł
Prosecco – Włochy, Treviso

Wino wzmacniane 120 ml lampka ~ 15,00 zł
Porto Graham's – Portugalia