

VIATORES - PODRÓŻNICY

Homo viator – podróżnik, wędrowiec – to jeden z najbardziej uniwersalnych motywów kulturowych już od czasów starożytnej Odysei. Nasze podróże prowadziły nas przez wiele miejsc na mapie Europy i świata – by wreszcie przywieść nas tu, na Słoneczne Wybrzeże. Mamy nadzieję, że nasz zakątek stanie się waszą przystanią. Nasza oferta obejmuje oczywiście naszą rodzimą kuchnię polską, ale znajdziecie u nas także propozycje kuchni śródziemnomorskiej, północnoeuropejskiej, a także z innych kontynentów.

Śniadania

Jajecznica ze szczypiorkiem na maśle	3,50
Jajecznica ze szczypiorkiem na boczku lub szynce (do wyboru)	4,-
Tortilla hiszpańska (z jajka, ziemniaków i cebuli)	3,50
Wrap z szynką lub boczkiem, z serem i sosem (majonez, ketchup, musztarda)	3,50
Wrap z szynką lub boczkiem, z serem i sosem podawany z sałatką z pomidora, ogórka, sałaty lodowej, marchewki i modrej kapusty	5,-
Tostada (zapiekanka) z tuńczykiem lub szynką york	3,50
Tostada z tuńczykiem lub szynką podawana z sałatką z pomidora, ogórka, sałaty lodowej, marchewki i modrej kapusty	5,-

Zupy

Barszcz czerwony z uszkami	5,-
Żurek z jajkiem i kiebasą	6,-

Pierogi

- z mięsem
- z mięsem i kapustą
- z kapustą i grzybami
- ruskie
- ze szpinakiem
- staropolskie

6 sztuk	6,50
12 sztuk	11,-

Wolisz pierogi na słodko? Zapytaj przy barze!

Makarony

Spaghetti z sosem bolońskim	9,-
Spaghetti z pesto	10,-
Tagliatelle alla carbonara	9,-
Tagliatelle alla marinera	10,-

Paella

Mieszana (na bulionie rybnym, z owocami morza, kurczakiem, wieprzowiną)	13,-
Z owocami morza	15,-
Z warzywami	13,-
Valenciana (z kurczakiem)	13,-
Z czarnego ryżu (z owocami morza)	13,-

Inne dania obiadowe:

Kurczak w sosie curry, z ryżem	12,-
Ogon wołowy (rabo/cola de toro)	15,-
Ogon wołowy z kluskami śląskimi lub patatas bravas (pikantnymi ziemniaczkami)	18,-
Okoń morski	15,-
Okoń morski z patatas bravas (pikantnymi ziemniaczkami)	18,-

Salatki

Pomidor, ogórek, sałata lodowa, marchewka, modra kapusta	4,-
Oliwki, pomidor, ogórek, sałata lodowa, marchewka, modra kapusta	5,50
Tuńczyk, oliwki, pomidor, ogórek, sałata lodowa, marchewka, modra kapusta	6,50

Przekąski (raciones):

- Pieczarki z sosem czosnkowym	6,-
- Małże z sosem z owoców morza	7,-
- Krewetki z sosem czosnkowym	9,-
- Patatas bravas (pieczone pikantne ziemniaczki)	5,-

Desery

Domowy makowiec z polewą czekoladową	2,50
Domowa szarlotka	2,50
Tarta św. Jakuba (ciasto wędrowców, prosto ze słynnego Camino, znane od XVI w.)	2,50
Lody (różne smaki)	2,-

Kawa

Espresso	1,50
Kawa z mlekiem	2,-
Cappuccino	2,20

Napoje zimne

Sok naturalny z pomarańczy (świeżo wyciskany na miejscu)	3,50
Sok naturalny z jabłek (tłoczony)	3,50
Coca-Cola	2,-
Coca-Cola Zero	2,-
Fanta pomarańczowa	2,-
Fanta cytrynowa	2,--
Schweppes	2,-
Woda niegazowana	1,20
Woda gazowana	1,20

Wina

Czerwone: tempranillo lub grenache

Białe: verdejo lub airén

Różowe: tempranillo

lampka 3,-

butelka 8,50

Tinto de verano	5,-
-----------------	-----

Piwa

Malagueña z kija	0,5 l	2,50
	0,25 l	1,80

Butelkowane:

Perła Export (50 cl)	3,50
San Miguel (33 cl)	2,50
Mahou (33 cl)	2,50
Cruzcampo (33 cl)	2,50
Victoria malageńska (33 cl)	3,-
Heineken (33 cl)	2,50
Estrella Galicia (25 cl)	2,00
Heineken 0% (33 cl)	2,-

Mocne alkohole

Żubrówka	5,-
Soplica (wiśniowa, cytrynowo-miętowa, cytrynowo-miodowa)	5,-
Whiskey	4,50
Brandy	5,-
Gin z tonikiem	7,-
Rum z colą	7,-
Pacharán (nawarski likier z tarniny, dobry na trawienie)	5,-

Herbaty (podajemy w imbryczkach 750 ml)

Irlandzkie śniadanie (Irish breakfast)	3,-
Angielskie śniadanie (English breakfast)	3,-
Earl grey special	3,-
Lord of Grey	3,50
Biszkopt pomarańczowy	3,50
Ciacho babuni	3,-
Goa – czai	3,50
Darjeeling jungpana bio	5,-

Darjeeling makaibari bio	5,-
Ceylon	3,50
Ceylon silver candy	4,-
Yunnan golden sunny	5,-

A także wiele gatunków herbat zielonych, białych i oolong – zapytaj przy barze

Rumianek	2,-
Mięta polej (poleo menta)	2,-