



DANIA GŁÓWNE Z MIĘSEM

Polędwiczka wieprzowa ze szparagami oraz pieczoną marchewką
z imbirem i pomarańczą
38,-

Pierś kurczaka duszona w białym winie z cytryną, rozmarynem i czosnkiem z kremowym
sosem aioli oraz gotowanym chrupiącym brokułem i ziemniakiem pieczonym z ziołami
36,-

Udło kaczki pieczone w miodowo-winnej zalewie z suszonymi owocami podane z jabłkiem,
gruszką w majeranku i dzikim ryżem
36,-

Pierś kaczki delikatnie pieczona w niskiej temperaturze, podana z grillowaną cukinią i
sosem rozmarynowym z czarnej porzeczki oraz grissini z czarnuszką
42,-

Kremowy bakłażan zapieczony z mięsem wołowym, delikatnym serem mozzarella,
pomidorem, oliwkami i czosnkiem
28,-

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Kremowy bakłażan zapieczony z pomidorem oraz serami brie, gorgonzola i mozzarella
28,-

Czarna soczewica gotowana w wywarze z warzyw z ostrą papryczką, podana z duszonymi
warzywami ratatouille
25,-

Gołąbki z kapusty włoskiej nadziewane czerwoną soczewicą w pomidorowym sosie,
podane ze szpinakowymi domowymi kluseczkami
25,-

Kremowe risotto z gruszką i gorgonzolą
25,-

Delikatnie słodkie placuszki z ciasta jogurtowego z jabłkiem, bananem bądź z wiśnią
15,-

ZUPA

Krem se szparagów
15,-

PIEROGI I PIELMIENI

Kolorowe pierogi wegetariańskie z ostrym sosem
(ze szpinakiem, z ziemniakami, z warzywami curry)
28,-

Pierogi z mąki razowej z kaszą gryczaną i bryndzą
25,-

Pierogi z grochem i prażonym boczkiem
25,-

Pierogi z szarpaną gęsiną pieczoną z pomarańczą
29,-

Pielmieni z jagnięciną
33,-

MAKARONY

Pappardelle ze szparagami, szynką włoską i pomidorkami
30,-

Spaghetti carbonara ze śmietaną i żółtkiem
25,-

Farfale z duszonymi w rosole cukinią, kurczakiem i pieczarkami w śmietanowym sosie
25,-

Pappardelle ze wstążkami cukinii, marchewki i konfitowanej papryki, z kolendrą,
słonecznikiem i czarnuszką
25,-

Tagliatelle z wędzonym łososiem, świeżym ogórkiem oraz pomarańczą i koperkiem ze
śmietanką
25,-

Penne z wegetariańskim sosem bolońskim z pieczarek i orzechów włoskich
25,-

Pappardelle z brie, świeżym pomidorem, bazylią i oliwkami
25,-

SALAATKI I DROBIAZGI

Szparagi z sosem kaparowym, szczypiorkiem i jajkiem
24,-

Salatka prowansalska z chrupiącą fasolką szparagową, pomidorem, opiekany
ziemniakiem, szalotką, oliwkami i jajkiem
25,-

Salatka campagnard z groszkiem cukrowym, prażonym boczkiem, grzankami i
parmezanem
25,-

Salatka śródziemnomorska z awokado, mozzarellą, pomidorem, oliwkami i balsamicznym
sosem z bazylią
25,-

Salatka ze świeżą gruszką, selerem naciowym i serami z Włazjn
25,-

Śliwki zapieczone w boczku (6szt)
9,-

Ostre papryczki z serem zapieczone w boczku (4szt)
9,-

Bruschetty (2szt) 12,-

- z polędwiczką i rukolą
- z gorgonzolą i szynką włoską
- z tapenadą z zielonych oliwek i z suszonym pomidorem
- z wędzonym łososiem na kremowym wasabi z syropem klonowym

DESERY

Ciasto domowego wypieku
15,-

Jabluszko pieczone z konfiturą i cynamonem
11,-

Deser z bezy, banana i mascarpone
15,-

Gofry z bitą śmietaną, owocami i syropem klonowym
12,-

Mini-deser z lodami rzemieślniczymi i bitą śmietaną
9,-

NAPOJE GORĄCE

HERBATY *podajemy w dzbankach 300ml:*

Czarna / Earl grey / Zielona / Zielona jaśminowa
8,-

Herbata z miodem i imbirem
15,-

Herbaty aromatyczne czarne i zielone
12,-

Herbaty owocowe
12,-

KAWY:

Espresso / Doppio
7,- / 10,-

Czarna / Biała
8,- / 9,-

Cappuccino
11,-

Latte macchiato
12,-

Kawa po królewsku z koglem-moglem
12,-

Kawa mocca z czekoladą i spienionym mlekiem
15,-

Espresso Tonic z lodem
14,-

Czekolada na gorąco z koglem-moglem
15,-

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe tłoczone Wiatrowy Sad 0.33L
8,- / 10,-

Soki owocowe tłoczone w karafce 1L
16,-

Cola / Tonic 0.25L
6,-

Woda gazowana / niegazowana 0.33L
5,-

Woda z cytryną karafka 1L
10,-

PIWA

Piwa czeskie but.0.5L
10,-

Piwo bezalkoholowe but.0.5L
10,-

Piwo grzane z miodem i korzeniami 0.5L
15,-

WINA

Wino białe / czerwone: lampka 100ml
10,-

Wino białe / czerwone: karafka 0.25 / 0.5 / 1L
18,- / 32,- / 56,-

Wino grzane z pomarańczą i korzeniami 200ml
16,-