

**PRYSTAWKI ZIMNE
(COLD STARTERS)**

Carpaccio wołowe z fenkułu, skórką pomarańczy i kaparami
Beef carpaccio with fennel, orange peel and capers
25 zł

Tradycyjna sałatka cezar z kurczakiem
Traditional caesar salad with chicken
24 zł

**PRZYSTAWKI GORĄCE
(HOT STARTERS)**

Szparagi z szynką parmeńską i jajkiem przepiórczym
Asparagus with parma ham and quail egg
19 zł

Ravioli ze szpinakiem, czosnkiem, fetą i orzechami (6 szt)
Ravioli with spinach, garlic, feta cheese, nuts (6 pcs)
20 zł

**ZUPY
(SOUP)**

Tradycyjny rosół z makaronem domowym
Traditional chicken soup with homemade noodles
12 zł

Krem z pomidorów ze słodką śmietaną i bazylią
Cream of tomatoes with sweet cream and basil
12zł

Chłodnik z botwinki z jajkiem
Beetroot soup with egg served cold
12 zł

**DANIE GŁÓWNE – MIĘSA
(MAIN DISHES – MEAT)**

Stek z polędwicy wołowej z grubymi frytkami i grillowanymi szparagami
Beef tenderloin steak with thick french fries and grilled asparagus
59 zł

Stek z łososia z frytkami i pomidorkami cherry
Salmon steak with french fries and cherry tomatoes
34 zł

Grillowany kurczak pod cegłą (1/2 kurczaka) z czarną soczewicą,, borowikami i pomidorkami cherry
Grilled chicken under the brick (1/2 chicken) with black lentils, boletuses and cherry tomatoes
32 zł

**MAKARONY
(PASTA)**

T

Tagliatelle z owocami morza w sosie pomidorowym

Tagliatelle with seafood in tomato sauce

33 zł

Penne z polędwiczka wieprzową, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie śmietanowym

Penne with pork tenderloin, sun-dried tomatoes and spinach in a cream sauce

30 zł

Tagliatelle ze szpinakiem, borowikami, i zielonym groszkiem w sosie śmietanowym

Tagliatelle with spinach, boletus, and green peas in a cream sauce

29 zł

Linguine z kurczakiem i serkiem maskarpone

Linguine with chicken and mascarpone cheese

28 zł

**MENU DZIECIĘCE
(CHILDREN'S MENU)**

Kotleciki z piersi kurczaka z frytkami i mizerią

Chicken nuggets with french fries and cucumber salad

19 zł

Makaronowe wstążki z kurczakiem i sosem pomidorowym

Macaroni ribbons with chicken and tomato sauce

14 zł

**DESERY
(DESSERTS)**

Deser lodowy z owocami bitą śmietana i sosem malinowym

Ice cream dessert with sheep whipped cream and raspberry sauce

15 zł

Domowe ciasto własnego wypieku

Homemade cake of your own baking

12 zł

Pizza
(rozmiar 32 cm)
Serwowana z autorskim sosem pomidorowo-jabłkowym

Margarita

Ser mozzarella, sos pomidorowy, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, oregano
19 zł

Quattro Formaggi (4 sery)

Ser Mozzarella, sos pomidorowy, Peciorino Romano, feta, mocarella, lazur, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, Peciorino Romano, feta, mozzarella, lazure, oregano
32 zł

Vezuvio

Ser Mozzarella, sos pomidorowy, szynka prosciutto, czarne oliwki, pieczarki, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, prosciutto ham, black olives, mushrooms, oregano
25 zł

Parma

Ser Mozzarella, sos pomidorowy, rukola, pomidorki cherry, oliwa z oliwek, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, arugula, cherry tomatoes, olive oil, oregano
29 zł

Frutti di mare

Ser Mozzarella, sos pomidorowy, tuńczyk, krewetki, czosnek, czerwona cebula, oliwki
zielone
Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna, shrimp, garlic, red onion, green olives
32 zł

Vetresca

Ser Mozzarella, sos pomidorowy, boczek, oliwki, cebula, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, bacon, olives, onion, oregano
25 zł

Vegetariana

Ser Mozzarella, sos pomidorowy, cukinia, pieczarki, cebula, pomidorki cherry, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, zucchini, mushrooms, onion, cherry tomatoes, oregano
29 zł

Diavolo

Ser Mozzarella, sos pomidorowy pikantne peperoni , papryczki chili, habanero, pikantny
sos, oregano
Mozzarella cheese, tomato sauce, spicy peperoni, chili peppers, habanero, spicy sauce,
oregano
25 zł

Każdy dodatek 2 zł

SOKI (Juice)

Pomarańczowy (orange) 0,2– 6 zł
Czarna porzeczka (blackcurrant) 0,2– 6 zł
Jabłko (apple) 0,2– 6 zł
Dolina CZERSKA 100% 0,33- 6 zł

NAPOJE (Drinks)

Woda (mineral water) 0,2– 4 zł
Pepsi 0,2– 6 zł
Mirinda 0,2– 6 zł
7 up 0,2– 6 zł
Tonic 0,2– 6 zł
Lipton – 7 zł
Burn 0,2– 9 zł

DZBAN (Jug)

Wody (mineral water) – 10 zł
Soku (juice) – 20 zł

HERBATY TEA

Herbata czarna (Black tea) – 6 zł
Herbata smakowa (Flavor tea) – 6 zł

KAWA (COFFEE)

Espresso – 7 zł
Espresso lungo (przedłużone o wodę) – 7 zł
Americana – 7 zł
Kawa parzona – 7 zł
Espresso Machiato – (z odrobiną mleka) – 8 zł
Espresso con Pana - (z bitą śmietaną) – 8 zł
Espresso doppio (podwójna porcja) – 9 zł
Affogato (z kulką lodów) – 9 zł
Frappe – (kawa rozpuszczalna zmiksowana z mlekiem) – 10 zł
Caffe Latte – 10 zł
Latte Machiato – 10 zł
Cappucino – 11 zł
Caffe Mocha (z sosem czekoladowym, mlekiem i bitą śmietaną – 14 zł
Irish Coffee – (z whisky i bitą śmietaną) – 18 zł

**PIWO BUTELKOWE
(Bottled beer)**

Złote Lwy – 0,5l – 9zł
Przenicznik – 0,5l – 9zł
Kozlak – 0,5l – 9 zł
Carlsberg – 0,5l – 9zł
CYDR Czerski – 6 zł
Czerski PERRY – 6 zł

**PIWO Z BECZKI
(Draft beer)**

Kasztelan niepasteryzowany 0,5l – 7 zł
Kasztelan niepasteryzowany 0,3l – 5 zł

**WINA
(WINE)**

WINA CZERWONE

Zafriko Red Semi-Dry South Africa 0,75 l – 33 zł
Reserva da Familia, Vinho Regional Lisboa 0,75 l – 53 zł
Carmen Discovery Cabernet Sauvignon 0,75 l – 55 zł
Carmen Reserva-Pinot Noir, Casablanca Valley 0,75 l – 120 zł
Chianti Classico – San Felice D O C G 0,75 l – 120 zł

WINA BIAŁE

Finca Don Mauro Torrontes, Mendoza 0,75 l – 43zł
Carmen Discovery Sauvignon Blanc 0,75 l – 55zł
Pinot Grigio Castel Firmian – Mezzacorona 0,75 l – 67zł
Carmen Gran Reserva Chardonnay 0,75 l – 120 zł
Marques De Murriet Capellania, Rioja D O C 0,75 l – 220 zł
Wino stołowe czerwone lub białe kieliszek 0,125 l – 12 zł
Table wine red or white glass 0,125 l – 12 zł
Wino stołowe karafka 0,5 l – 20 zł
Table wine decanter 0,5 l – 20 zł

ALKOHOLE WÓDKA

Wyborowa 4cl/0,5l – 8 zł/55zł
Stumbras 4cl/0,5l – 9 zł/65zł
Finlandia 4cl/0,5l – 10 zł/75zł

WHISKY

Johnnie Walker Red 4cl – 12 zł
Johnnie Walker Black 4cl – 15zł
Ballantines 12, Tullamore Dew 4cl – 17 zł
Ballantines 21 4cl – 40 zł
Jack Daniels, Jim Beam, Chivas Regal 4cl – 16 zł
Singleton 4cl – 18 zł

KONIAK

Martell vs fine cognac 4cl – 23 zł
Martell vsop Medaillon- 28 zł

Brandy

Metaxa 4cl – 17 zł
Les Armes Napoleon 4cl -12 zł

TEQUILLA

Sierra Silver 4cl – 12 zł

RUM

Bacardi 4cl – 12 zł

DRINKI (DRINKS)

Błękitna Laguna - 17 zł
(Gin, blue curacao, sok z cytryny)
Tequila Sunrise – 15zł
(Tequila, sok pomarańczowy, grenadine)
Wściekły pies - 12zł
(Wódka, syrop malinowy, Tabasco)
Mojito – 15 zł
(Rum, cukier brązowy, limonka, mięta woda gazowana)
Kamikadze blue- 16 zł
(Wódka, blue curacao)
Malibu milk - 15 zł
(Malibu, mleko, kruszony lód)
Cuba Libre - 14 zł
(Rum, coca-cola, limonka)
7 and 7 - 15 zł
(Whisky, 7 up)
Whisky z colą – 15 zł
Bacardi - 17 zł
(Rum, sok cytryna, grenadina)