

Menu

Przystawki

Zawędzany tatar wołowy

Mięso wołowe/ ogórek kiszony/
musztarda figowa/ majonez szczypiorkowy/
żółtko sous-vide/ pieczywo

Zawędzany tatar ze śledzia

Filety śledziowe/ pieczony burak/ kiszony
ogórek/ piklowana cebula/ kurki marynowane/
pieczywo

Tatar z boczniaka

Bocznik/ pomidorki suszone w oleju/ burak/
ziarna zbóż / pieczywo



Placki ziemniaczane z gzikiem

Placki ziemniaczane (3szt)/ twarożek/
rzodkiewka/ śmietana/ szczypiorek

Chrupiące krewetki w cieście

Krewetki Torpedo w panko (5szt)/ rukola/
pomidorki cherry/ sos słodkie chilli

Carpaccio z buraka

Pieczony burak/ kozi ser/ majonez szczypiorkowy/
rukola/ orzechy włoskie prażone w miodzie /
śmietana/ krem balsamico/ pomidorki cherry/
pieczywo



Menu

Zupy

Zupa dnia

Zapytaj obsługę o dzisiejszą zupę dnia

Zupa rybna z owocami morza

Dorsz/ makrela/ małże/ krewetki/ rak/ włoszczyzna

Rosół drobiowo-wołowy

Wywar z mięsa z drobiowego oraz wołowego/
lubczyk/ makaron/ marchew/ nać pietruszki

Pomidorowa



Deski z przekąskami

Deska wegetariańska



Kolba kukurydzy/ smażone boczniki/
krokieciki ziemniaczane z serem i ziołami (2 szt.)/
zielone oliwki z czosnkiem i parmezanem/
dip czosnkowy/ dip pomidorowy/ pieczywo



Deska przekąsek

Nuggetsy z kurczaka/ krążki cebulowe/
krążki z kalmara/ zielone oliwki z czosnkiem i parmezanem/
dip czosnkowy/ sos słodkie-chill/ pieczywo



Dania obiadowe Menu

Smażony filet z dorsza z frytkami i czerwoną kiszoną kapustą

Filet z dorsza 180-200g/ frytki/
surówka z czerwonej kiszonej kapusty

Filet z dorsza pieczonego pod chrupiącą pierzynką

Pieczony filet z dorsza 180-200g/
chrupiąca kruszonka/ puree ziemniaczano -
marchewkowe/ burak/ piklowany kalafior



Mule w białym winie

Małże (500g)/ białe wino/ czosnek/ cytryna/
masło/ pomidorki cherry/ pietruszka/ pieczywo

Dorada pieczona z warzywami

Pieczona dorada/ pieczone warzywa okopowe/
masło pietruszkowe/ sałata

Czarne pierogi z dorszem z masłem pietruszkowo-czosnkowym

7 pierogów własnego wyrobu/ dorsz/
okrasa pietruszkowo-czosnkowa



Menu

Dania obiadowe

Klasyczny schabowy

Schab wieprzowy/ ziemniaki pieczone/ mizeria



Wątróbki drobiowe

Wątróbki drobiowe/ cebula/ jabłko/
puree ziemniaczano-marchewkowe/
czerwona kapusta na ciepło

Placki ziemniaczane zapieczone z serem i gulaszem wołowym po burgundzku

Wołowina po burgundzku z czerwonym winem/
placki ziemniaczane/ ser/ śmietana/ sałata

Żeberka wolno pieczone

Wieprzowe żeberka/ BBQ/ pieczona kukurydza/
grillowane warzywa/ mix frytek



Dania obiadowe

Menu

Panierowana pierś drobiowa

Filet z piersi/ ziemniaki pieczone/ mizeria



Pierś drobiowa w płatkach

Filet z piersi/ panierka z płatków kukurydzianych/ ziemniaki pieczone/ mizeria



Udo z kurczaka faszerowane grzybami leśnymi z sałata i warzywami okopowymi

Pieczone udo z kurczaka/ leśne grzyby/ serek śmietankowy/ boczek/ pieczone warzywa okopowe/ sałata/ oliwki/ cebula/ pomidor/ winegret

Pieczona, soczysta pierś z kaczki z wiśniami i puree

Pierś z kaczki/ sos demi-glace/ puree ziemniaczane z pietruszką/ czerwona kapusta na ciepło/ wiśnia



Menu

Dania obiadowe



Tagliatelle z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym

Rzemieślniczy makaron tagliatelle/ brokuły/ kurczak/ sos śmietanowy/ ser grana padano

Tagliatelle z krewetkami w sosie śmietanowym z chili

Rzemieślniczy makaron tagliatelle/ krewetki/ masło/ śmietana/ białe wino/ czosnek/ chili/ pietruszka

Sałata z chrupiącymi krewetkami

Krewetki w panko/ mix sałat/ pomidorki/ oliwki/czosnek/ ogórki/ cebula



Marokańska sałatka z kurczakiem

Grillowana pierś z kurczaka/ mix sałat/ orzechy włoskie/ mandarynki/ sos winegret

Sałatka z chrupiącym kurczakiem

Chrupiąca pierś z kurczaka/ rukola/ sałata/ orzechy prażone/ ser lazur/ burak/ gruszka



Dania obiadowe Menu

Tortellacci szpinakowe z mozzarellą

Tortellacci (3 szt.)/szpinak/ mozzarella/ ricotta/ grana padano/ masło czosnkowe

Stek z kalafiora

Kalafior/ mus z palonego kalafiora/ sos serowy/ puree ziemniaczane z zieloną pietruszką

Koryciński ser smażony

Panierowany polski ser koryciński/ wiśnia/ sałata/ pomidorek cherry/ oliwki/ winegret/ pieczywo

Pieczony Camembert

Pieczony Camembert/ pieczone ziemniaki/ konfitura z czerwonej cebuli/ sałata/ orzechy w miodzie/ cebula/ pomidorki cherry



Pierogi nieruskie

Pierogi (7 szt.)/ twaróg/ ziemniaki/ cebula smażona/ okrasą z cebulką

Pierogi z mięsem

Pierogi (7szt.)/mięso drobiowe/ mięso wołowe/ okrasa z boczkiem i stonką



Menu

Wytrawny bez

Finlandia czarna porzeczka/ Syrop
bżowy/ Sok z cytryny/ Tonic

Blue Lagoon

Wódka/ Likier blue curacao/ Sok z cytryny/
Sprite

Landrynka

Wódka pigwowa/ Sok cytrynowy/
Syrop malinowy/ Sprite/ Woda gazowana

Sex on the beach

Wódka/ Likier brzoskwiniowy/ Sok
żurawinowy/ Sok pomarańczowy

Whisky sour

Whisky/ Sok z cytryny/ Syrop cukrowy/ Białko

Mojito

Rum/ Limonka/ Cukier trzcinowy/
Mięta/ Woda gazowana

Virgin Mojito

7UP/ Limonka/ Cukier trzcinowy/
Mięta/ Woda gazowana

Relax on the beach

Sok pomarańczowy/ Grenadyna/ Woda
gazowana

Virgin lagoon

7UP/ Syrop blue curacao/ Cytryna

Cocktaife

Aperol Spritz

Prosecco/ Aperol/ Pomarańcza/ Woda
gazowana

Hugo spritz

Wino musujące/ Syrop bżowy/ Woda
gazowana/ Mięta/ Cytryna

Lawendowa Margarita

Tequila/ Syrop z lawendy /Sok cytrynowy

Sea colins

Gin/ Blue curacao/ Sok cytrynowy/
Syrop cukrowy/ Woda gazowana

Cosmo sour

Wódka pigwowa/ Triple sec/ Sok
żurawinowy/ Sok cytrynowy/ Białko

Mimoza

Prosecco/ Sok pomarańczowy

Cocktaife 0%

Hugo Zero

Bezalkoholowe wino musujące/ Mięta/
Woda gazowana/ Syrop bżowy/ Sok z cytryny

Aperol Zero

Bezalkoholowe wino musujące/ Aperol 0%/
Woda gazowana/ Pomarańcza



Wina Białe



VINA SAN JUAN BIANCO 12,5%*

- *Hiszpania / Wytrawne* 150ml / 750ml

Świeże i owocowe wino z delikatnymi nutami masła. Mieszanka szczepów ma cytrynowy kolor z zielonkawymi refleksami, łączy nuty jabłka, brzoskwini, tropikalnych owoców i mineralności. Wino nagrodzone złotymi medalami Gilbert & Gaillard i Catavinum World Wine & Spirits.



TOMTIT SAUVIGNON BLANC 11%*

Nowa Zelandia / Wytrawne 150ml / 750ml W charakterze rześkie i orzeźwiające, rozwija aromaty agrestu i tropikalnych owoców mango i marakui. Na podniebieniu wyczuwalne nuty cytrusowe oraz mineralne. Pozostawia świeży i rześki finisz na podniebieniu



RIESLING ERNST LUDWIG 10%*

- *Niemcy / Półwytrawne* 150ml / 750ml

Ernst Ludwig Riesling, wino o cytrusowej świeżości i dyskretnym bukiecie z nutami minerałów. Elegancki riesling o bladej żółtej, mieniającej się refleksami barwie. W ustach pojawia się idealna równowaga słodyczy i kwasowości.



PANAMERA CHARDONNAY 13%*

- *USA / Wytrawne* 150ml / 750ml

Biała Panamera na bazie znanego i cenionego szczepu chardonnay. To wino z wyczuwalnymi aromatami limonki, gruszki i owoców zielonych oraz delikatnymi nutami wanilii i dębu na podniebieniu. Jego struktura jest bardzo bogata, krągła i zdecydowana w finiszu.



TURNAU SOLARIS 12,5%*

- *Polska / Wytrawne* 150ml / 750ml

Aromatyczność Solarisa rozciąga się od tropikalności, gdzie odnajdziemy nuty mandarynek, mango czy nawet bananów, do zapachów owocowych sadów. Usta są skoncentrowane, pełne smaków papierówki i kruchej słodkiej gruszki. Grejfrutowa kwasowość dodaje delikatnej goryczki, intensyfikując tym inne smaki.



BACH EXTRISIMO BLANCO 13%*

- *Hiszpania / Półsłodkie* 150ml / 750ml

Szczep macabeo w połączeniu z xarel-lo daje to katalońskie wino. Bach Extrísimo Semi Dulce ma owocowy i kwiatowy bukiet z nutą rumianku, akacji i miodu. Jest przyjemnie zaokrąglone z delikatnymi nutami drewna i toffi. Przy jego produkcji zachowano równowagę pomiędzy słodkością a wytrawnością.



Wina Musujące



PROSECCO AMANTI EXTRA DRY 10,5%*

- *Włochy / Musujące półwytrawne* 150ml / 750ml

Najbardziej znane i lubiane wino lekko musujące z północno-wschodnich Włoch.

Bąbelki powstają w sposób całkowicie naturalny, gdyż pochodzą z fermentacji samego płynu.

W charakterze mocno owocowy smak gruszek, jabłek i brzoskwiń

GRAN BACH BRUT CAVA DO 11,5%*

- *Włochy / Musujące wytrawne* 750ml

Przyjemnie musująca Gran Bach Cava Brut o słomkowym kolorze i trwałych, drobnych bąbelkach. Ma owocowy aromat z nutami jabłek, gruszek, owoców cytrusowych i migdałów oraz lekkie nuty miodu i chleba tostowego.



Wina Czerwone



VINA SAN JUAN TINTO 13,5%*

- *Hiszpania / Wytrawne* 150ml / 750ml

Wino na bazie trzech doskonałych czerwonych szczepów, w tym tempranillo, które jest największą chlubą hiszpańskiego regionu La Mancha. Vina San Juan ma jasnoczerwony kolor. Jest złożone na podniebieniu z odrobiną pieprzu, mokki i przypraw. Za swoje zalety został nagrodzony dwukrotnym złotem w Berliner Wein Trophy i International Wine Challenge.

PURCARI NOCTURNE CABERNET SAUVIGNON 14%*

- *Włochy / Wytrawne* 150ml / 750ml

Wino stworzone z winogron zbieranych wyłącznie ręcznie w porze nocnej. Jest to wino o intensywnie rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. W nosie przeplatają się ze sobą aromaty czarnych wiśni, czekolady i wanilii. W ustach jest krągłe i miękkie. Akcenty owoców i przypraw oraz dobrze zaznaczone taniny podkreślają złożoność smaku.



ROPITEAU PINOT NOIR 13,5%*

- *Francja / Wytrawne* 150ml / 750ml

Pinot noir ta trudną w uprawie odmianą daje doskonałe wino. Bazujące na tym szczepie Ropiteau Pinot Noir ma intensywny bukiet, w którym dominują słodkie czereśnie i śliwki, a do tego delikatne nuty ziaren kawy i tytoniu. W smaku jest dość krągłe z wyczuwalnymi delikatnymi taninami