

MENU ŚNIADANIOWE BREAKFAST MENU

DO
ŚRÓDKA
RESTAURACJA

ŚWIEŻE DANIA

PODAWANE NA CIEPŁO

FRESH DISHES SERVED HOT



Jajecznica na maśle podawana z sałatką
/ Scrambled eggs with salad

- ze szczypiorkiem/ with chive 12,-
- wiejska (z boczkiem, szynką i cebulą)/ with bacon, ham and onion 15,-
- z pomidorami i szpinakiem/tomatoes and spinach 14,-

Omlet podawany z sałatką / Omlette with salad 13,-

- z grzybami i serem/ with mushrooms and cheese 16,-
- z gruszką, rukolą i serem pleśniowym/ with pear, arugula and blue cheese 18,-

Jajko poche z masłem ziołowym podawane z sałatką
/ Poached eggs with herb butter and salad 13,-

Shakshuka 21,-

Pancakes z owocami (6szt.)/ Fruit pancakes (6 pieces) 17,-

- z syropem klonowym/ maple syrup
- z czekoladą/ dark chocolate

Siemianka z owocami (siemię lniane, mak, owoce, miód, banan, konfitura)
/ Semianka with fruit (Linseed ,poppy, fruit, honey, banana, jam) 18,-



DO ŚROGKA

RESTAURACJA

Inspirują nas kuchnie całego świata,
jednak w każdym daniu przemycamy wielkopolski produkt.

Większość pozycji w menu, na Państwa życzenie,
dostosowujemy do indywidualnych preferencji.

To nas wyróżnia!

ZUPY	Rosół z makaronem i marchwią /LF, opcja GF	16,00
	Wegański krem pomidorowy z oliwą ziołową /GF, LF	14,00
	Kapuśniak na bulionie z białą cebulą, majerankiem, kiszoną eko i boczkiem	16,00
	Minestrone z cebulą, boczkiem, cukinią, papryką, pomidorami, koperkiem, pietruszką, czosnkiem, masłem i białym winem /GF, LF	16,00
STARTERY	Lasagne wege zapiekana z pomidorami, cheddarem, zielonym pesto oraz oliwkami	25,00
	Tatar wołowy z cebulą, ogórkiem, piklami oraz pieczywem	27,00
	Salatka z wołowiną , hummusem, oliwkami XXL, słonecznikiem prażonym, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą oraz z dodatkiem chrupiących warzyw/GF	26,00
	Pieczone marchwie z cebulą dymką , grecką fetą na sałacie z suszonymi pomidorami, dressingiem z miodem lipowym oraz orzechami nerkowca /GF	27,00
DANIA GŁÓWNE	Dynia piżmowa z zielonym pesto , hummusem, sałatką z kostkami arbuza, cukinią w towarzystwie sosu z buraka i jogurtu naturalnego /GF	26,00
	Polska carbonara z białą kielbasą, boczkiem, makaronem spaghetti, czosnkiem, serem dojrzewającym, wolnym jajem, szczypiorem, śmietaną/ opcja LF	29,00

	Wątróbka drobiowa na czerwonym winie z octem balsamicznym, śmietaną, sosem własnym, kuskusem palestyńskim, szpinakiem oraz żurawiną	28,00
	Antrykot wołowy z grillowanymi warzywami, frytkami belgijskimi z sosem z miodowej whiskey i zielonego pieprzu /GF, opcja LF	65,00
	Kotlet z kalafiora z brzoskwiniami, marmoladą z czerwonej cebuli, słonecznikiem, pestkami dyni, sałatą, chlebem gruzińskim z dipem jogurtowym /opcja GF, opcja LF	29,00
	Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme z puree ziemniaczanym, pieczonymi warzywami, sosem z czerwonego wina oraz zielonego pesto	34,00
	Pieczona noga z kaczki z aromatyczną przyprawą na modrej kapuście ze śliwkami, czerwonym winem, pyzami, szpinakiem oraz sosem morelowym	49,00
	Stek z dorsza z batatami , boczniakami i młodą cebulką w kremowym sosie estragonowym na białym winie /GF, opcja LF	49,00
	Aromatyczne curry z liśćmi limonki, imbirem, przyprawami orientalnymi, warzywami okopowymi, mlekiem kokosowym oraz ryżem jaśminowy/GF, LF	29,00
	Aromatyczne curry z filetem z kurczaka , liśćmi limonki, imbirem, przyprawami orientalnymi, warzywami okopowymi, mlekiem kokosowym oraz ryżem jaśminowy/GF, LF	39,00
	Aromatyczne curry z antrykotem wołowym , liśćmi limonki, imbirem, przyprawami orientalnymi, warzywami okopowymi, mlekiem kokosowym oraz ryżem jaśminowy/GF, LF	56,00
MENU DLA DZIECI	Fileciki z kurczaka , frytki, marchewka gotowana /opcja GF, LF	21,00
	Kremowa lasagne pomidorowa	21,00
DESERY	Mieszanka orzechów w nieprzetworzonej czekoladzie z popcornem i sosem toffi	18,00
	Ciasto dnia zapytaj obsługę, co dziś serwujemy	12,00
	Lody Willish (solony karmel, kakaowe, sernik z pomarańczą, sorbet mango, truskawkowy sorbet,)	10,00

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		
NAPOJE GORĄCE	Kawa: czarna, biała, cappucino	9,00
	Latte	10,00
	Espresso doppio	8,00
	Espresso lub espresso macchiato	6,00
	Gorąca czekolada	8,00
	Herbata: Eilles Tee czarna, earl grey, owocowa, zielona, miętowa, jaśminowa	6,00
	Herbata rozgrzewająca z imbirem, cytryną, pomarańczą/miodem	12,00
GAZOWANE	Fritz-limo: honeydew soda, karamell coffee, kola, kola orange, kola stevia, MischMasch	10,00
	Bombilla yerba matte:, yellow , red	12,00
	ON LEMON: gruszka, pomarańcza, kola, Matchbata	12,00
	Woda mineralna gazowana	5,00
NIEGAZOWANE	Soki natury: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłko-czarna porzeczka, jabłko-pomarańcza-marchew	8,00
	Woda mineralna niegazowana	5,00
	Sok wyciskany z pomarańczy, grejpfruta	12,00
	Karafka wody z owocami	12,00
	Karafka soku: pomarańczowy, jabłkowy	16,00
PIWA		
	Lech 0,5: Premium, Pils	9,00
	Lech free 0,33	6,00
	Książęce 0,5: Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne łagodne	9,00
	Budweiser 0,5	10,00
	Miller 0,33	10,00
	Desperados 0,5	10,00
	Śródeckie 0,5	12,00
	Witbier	12,00
	Leffe 0,33: Blonde(pszeniczne, biszkoptowo-morelowe), Brune (palony karmel i rodzynki)	12,00
	Leffe 0,75: Ruby (truskawkowo-poziomkowe), Brune (palony karmel i rodzynki)	27,00
	Leffe Royal Gold 0,75 (kwiatowo-owocowy aromat)	30,00
INNE:		
	Grzane wino 200ml	11,00