

soeat

przystawki zimne

- **Ravioli z selera** z wędzonym łososiem i kaparami | 19,00 zł.
- **Carpaccio z gęsiej piersi** przekładane gruszką i orzechami w miodzie | 18,00 zł.

ciepłe przekąski

- **Panierowany ser camembert** z żurawiną i rukolą | 15,00 zł.
- **Mule w białym winie** z czosnkiem, pomidorami i ziołową grzanką | 30,00 zł.
- Talerz pierogów** (z ricottą i szpinakiem, mięsne, z kapustą i grzybami) | 20,00 zł.

sałaty

- **Mieszane sałaty z kurczakiem**, sosem dijon i jajkiem poche | 19,00 zł.
- **Liście szpinaku z chrupiącymi krewetkami** serem dor blue i emulsją słodko kwaśną | 29,00 zł.

○ Możliwość przygotowania dania bez glutenu

● danie bezglutenowe

Zależy nam na tym, aby nasze potrawy nie tylko dobrze smakowały, ale także abyś po ich zjedzeniu czuł się dobrze. W naszych potrawach używamy naturalnych ziół i warzyw z lokalnych upraw ekologicznych. Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny. Poproś o informację kelnera.

zupy

Zupa z prawdziwków z rozmarynem | 15,00 zł.

Krem z pora z grzankami | 12,00 zł.

- **Pikantna zupa rybna** z mleczkiem kokosowym | 15,00 zł.

makarony

Makaron tagliatelle w sosie borowikowym z parmezanem | 20,00 zł

Spaghetti frutti di mare z bazyliowym pesto | 25,00 zł.

so
tasty

dania główne

Pieczony dorsz z masłem czosnkowym na zielonym pęczaku z zakwaszoną kapustą i sosem mango chili | 38,00 zł.

○ **Grillowany łosoś** podany na batatach z warzywami i sosem z groszku, chili i mięty | 39,00 zł.

Kurczak w szynce parmeńskiej faszerowany pomidorami, serem pleśniowym z puree czosnkowym i sałatką | 29,00 zł.

Półdewiczka wieprzowa z sosem z grzybów leśnych podana na placuszkach ziemniaczanych | 35,00 zł.

Stek wołowy z frytkami i mix sałat | 45,00 zł.
z sosami do wyboru:
Jack Daniels
musztardowo pieprzowy
limonowy

so

yummy

dania wegetariańskie

Risotto z warzywami na mleczku sojowym | 19,00 zł

Cukinia faszerowana kuskusem z serem i leśnymi grzybami | 18,00 zł.

○ możliwość przygotowania dania bez glutenu

● danie bezglutenowe

desery

Tiramisu przełamane musem truskawkowym i mięta | 14,00 zł.

Sernik kawowy z gorącymi wiśniami | 15,00 zł

Snickers w słoiku | 13,00 zł

so
sweet

kawy i herbaty

Espresso/Americano | 7,00 zł.

Double Espresso/Cappuccino/Caffé Latte | 8,50 zł.

Caffé Latte (smakowe) | 9,00 zł.

Mocca/Gorąca czekolada | 9,00 zł.

Wybór herbat | 9,00 zł

napoje zimne

Lemoniada cytrusowa/ z czarnego bzu | 8,00 zł. /200 ml

Kropla Beskidu niegazowana/gazowana | 5,00 zł. /330 ml

Coca-Cola/Coca-Cola Zero | 6,00 zł. /200 ml

Fanta, Sprite, Kinley Tonic | 6,00 zł. /200 ml

Sok jabłkowy/pomarańczowy/ grejpfrutowy | 6,00 zł. /200ml

Nestea cytrynowa / brzoskwiniowa | 6,00 zł. /250 ml

piwo

Warmińskie Rewolucje (lager jasny niefiltrowany) | 8,00 zł. /500 ml

Kormoran Ciemny (ciemne owsiane) | 10,00 zł. /500 ml

Paulaner (pszeniczne) | 12,00 zł. /500 ml

Haineken Lager | 8,00 zł. /330ml

Lech Free | 8,00 zł. /330 ml

wino

Wino musujące

Ponte Prosecco D.O.C., Treviso, Włochy

Rekomendujemy do owoców morza, ryb i jako aperitif

12,00 zł. /125 ml | 65 zł. /750 ml

Wino białe

Ochagavia Medialuna Sauv. Blanc / Semillion, D.O. Central Valley, Chile

Rekomendujemy do sałat, ryb, drobiu i jako aperitif

10,00 zł. /125 ml | 50 zł. /750 ml

Rocca Ventosa Pinot Grigio, I.G.T. Colline Teatine, Włochy

Rekomendujemy do sałat, owoców morza, ryb, drobiu i jako aperitif

65 zł. /750 ml

Kendermanns Riesling Classic, Qualitätswein Pfalz, Niemcy

Rekomendujemy do sałat, ryb i jako aperitif

75 zł. /750 ml

Finca El Origen Reserva Viognier, Valle de Uco, Argentyna

Rekomendujemy do sałat, owoców morza, ryb i jako aperitif

85 zł. /750 ml

Wolf Blass Red Label Chardonnay / Semillion, South Australia

Rekomendujemy do owoców morza i ryb

95 zł. /750 ml

ADORIA Riesling, Dolny Śląsk, Polska

Rekomendujemy do sałat, owoców morza i ryb

110 zł. /750 ml

Wino czerwone

Ochagavia Medialuna Cabernet Sauv.

Merlot, D.O. Central Valley, Chile

Rekomendujemy do wędlin, serów i jako aperitif

10,00 zł. /125 ml | 50 zł. /750 ml

Ochagavia Silvestre Merlot, D.O. Rapel Valley

Rekomendujemy do wędlin, pieczonych mięs i serów

65 zł. /750 ml

Castellani Chianti, D.O.C.G. Chianti, Włochy

Rekomendujemy do pieczonych mięs i makaronów

75 zł. /750 ml

Finca El Origen Reserva Cabernet Sauvignon,

Valle De Uco, Argentyna

Rekomendujemy do wędlin, pasztetów i pieczonych mięs

85 zł. /750 ml

Wolf Blass Red Label Shiraz / Cabernet Sauv., South Australia

Rekomendujemy do grillowanych i pieczonych mięs

95 zł. /750 ml

Esterhazy Classic Pinot Noir, Qualitätswein Burgenland, Austria

Rekomendujemy do ryb, drobiu, wieprzowiny i serów

100 zł. /750 ml

Wino deserowe

Pellegrino Moscato Di Sicilia, I.G.T. Sicilia, Włochy

Rekomendujemy do deserów, w szczególności ciast

14.00 zł. /125 ml | 80 zł. /750 ml

alkohole mocne

Wódka

J.A. Baczewski (ziemniak) | 8,00 zł. /40 ml

Wyborowa (żyto) | 8,00 zł. /40 ml

Chopin Wheat (pszenica) | 15,00 zł. /40 ml

Vestal Pomorze 2013 (ziemniak) | 16,00 zł. /40 ml

Vestal Kaszebe 2013 (ziemniak) | 18,00 zł. /40 ml

Polskie specjały

Goldwasser Danzigerv | 12,00 zł. /40 ml

Żubrówka Bison Grass | 8,00 zł. /40 ml

Gin

Gordon's | 10,00 zł. /40 ml

Bombay Sapphire | 14,00 zł. /40 ml

Whisk(e)y

Blended (Scotch)

Grant's | 10,00 zł. /40 ml

Famous Grouse | 11,00 zł. /40 ml

Single Malt

Balvenie 12Yo (Speyside) | 23,00 zł. /40 ml

Talisker 10Yo (Isle Of Skye) | 25,00 zł. /40 ml

American

Wild Turkey 81 | 12,00 zł. /40 ml

Jack Daniel's | 12,00 zł. /40 ml

Rum, cachaça

Bacardi Superior | 10,00 zł. /40 ml

Bacardi 8 | 16,00 zł. /40 ml

Cpt. Morgan Navy | 12,00 zł. /40 ml

Sailor Jerry Spiced | 11,00 zł. /40 ml

Tequila

Olmecca Blanco | 12,00 zł. /40 ml

Olmecca Gold | 14,00 zł. /40 ml

Brandy

Chateau Du Breuil Fine Calvados | 15,00 zł. /40 ml

Martell V.S. Cognac | 17,00 zł. /40 ml

Vermouth, bitter

Martini Bianco | 6,00 zł. /40 ml

Martini Extra Dry | 6,00 zł. /40 ml

Martini Rosso | 6,00 zł. /40 ml

Campari | 10,00 zł. /40 ml

Aperol | 9,00 zł. /40 ml

Jagermeister | 10,00 zł. /40 ml

Becherovka | 8,00 zł. /40 ml

Likiery

Amaretto Madruzzo | 8,00 zł. /40 ml

Cointreau | 12,00 zł. /40 ml

Kahlua | 12,00 zł. /40 ml

Bailey's | 12,00 zł. /40 ml

odpowiedzialni za biznes – odpowiedzialni za społeczność

**organizujemy
przyjęcia okolicznościowe
oraz catering
o szczegóły zapytaj obsługę.**