

NAPOJE GORĄCE

KAWA

Espresso – esencja kawy zamknięta w malutkiej filiżance	5 zł
Espresso doppio – podwójne espresso	8 zł
Americano / Grande Americano – czarna kawa / duża czarna kawa	5 zł / 8 zł
Cappuccino – espresso z aksamitnymi mlekiem i pianką	8 zł
Cafe Latte – delikatna, duża mleczna kawa	10 zł
Cafe Fredo – kawa mrożona z kulką lodów waniliowych i bitą śmietaną	14 zł
Affogato – lody waniliowe z dodatkiem espresso	7 zł
Kawa po turecku	5 zł
Kawa bezkofeinowa	5 zł

HERBATA

Herbaty RICHMONT	8 zł
Ceylon Gold – czarna herbata cejlońska	
Earl Grey Blue – czarna herbata podkreślona aromatem bergamotki	
Gunpowder Green – zielona herbata o ziołowym aromacie	
Peppermint Green – zielona herbata z miętą pieprzową	
Forest Fruit – kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem	
Raspberry Pear – smak leśnych malin i słodycz gruszki	
Mexican Dream – kompozycja owoców, dzikiej róży, hibiskusa i korzennych przypraw	
White Pearl of Fujian – ekskluzywna biała herbata o aromacie płatków kwiatowych	

NAPOJE ZIMNE

WODA

San Pellegrino	0,7 l	15 zł
Acqua Panna	0,7 l	15 zł
Cisowianka Perlage, Cisowianka Classique	0,3 l / 0,7 l	5 zł / 9 zł

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,2 l / 1,0 l	6 zł / 9 zł
--------------------------	---------------	-------------

SOKI

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy	0,2 l	12 zł
Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy, czarna porzeczka)	0,2 l	6 zł
Napój Fuzz Tea Brzoskwiniowa	0,2 l	6 zł

KOKTAJLE

Vita Bomba – ogórek, kiwi, szpinak, gruszka	0,3 l	10 zł
Power – marchew, banan, jabłko	0,3 l	8 zł
Detox – ananas, jabłko, bazylia, sok z cytryny	0,3 l	12 zł
Fit – pomarańcza, marchew, imbir, jabłko	0,3 l	8 zł
Morning – banan, jabłko, limonka, mleko kokosowe, chia	0,3 l	12 zł
Health – burak, jabłko, imbir	0,3 l	8 zł
Kids – marchew, jabłko	0,3 l	6 zł

uluBIOny

Menu

Szanowni Państwo,

żyjemy w czasach gdzie przyrządzanie potraw staje się sztuką, dlatego...

u nas wszystkie potrawy powstają od początku do końca w naszej kuchni. Dobór produktów używanych do potraw jest oparty na lokalnych dostawcach jak i produktach sezonowych, z pierwszeństwem dla produktów wytwarzanych w zgodzie z naturą. Nasze menu zmienia się zgodnie z porami roku.

PRZYSTAWKI

Siekany tatar wołowy podany z żółtkiem, majonezem z lubczyku i piklami	26 zł
Łosoś Gravlax z koprem, podany z marynowanymi rzodkiewkami, kaparami, sosem Aioli i oliwą ziołową	24 zł
Wątróbka z indyka w panierce z orzechami, purée z pietruszki i pieczonymi szalotkami	19 zł
Carpaccio wołowe z brązowymi pieczarkami, rukolą i parmezanem	22 zł

SAŁATKI

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem, maślanymi grzankami, parmezanem, pomidorkami cherry i sosem z tuńczyka	22 zł
Salata z pieczonym łososiem, sosem vinegrette, świeżymi warzywami	24 zł
Salata z pieczonym rostbefem wołowym 57°C z dresingiem miodowo-musztardowym z pomarańczą, serem cheddar, marynowaną cebulką i korniszonem	29 zł

ZUPY

Żurek na zakwasie z wędzonką, ziemniakami, jajkiem, suszonymi podgrzybkami z majerankiem	12 zł
Rosół z lanymi kluskami i marchewką	7 zł
Lekko pikantna zupa gulaszowa z curry i świeżym lubczykiem	14 zł
ZUPA DNIA (od poniedziałku do piątku 12:00-17:00)	7 zł

DANIA TRADYCYJNE KUCHNI POLSKIEJ

Połowa kaczki z pyzami, kapustą modrą i pieczonym jabłkiem z żurawiną	45 zł
Kotlet schabowy z kością, podany z ziemniakami confit z ziołami i kapustą zasmażaną z boczkiem	28 zł
Kotlet de volaille podany z frytkami i surówkami	24 zł
Wołowina po Burgundzku, duszona w czerwonym winie, podana z purée ziemniaczanym z gorczycą i glazurowanymi grzybami	32 zł
Kurczak supreme z mozzarełą, podany z czarnym ryżem, purée z marchewki, piklowanym zielonym groszkiem i kremowym sosem z estragonem	29 zł
Pieczony filet z sandacza z sosem polskim z koperkiem, duszonym jarmużem z szalotką i soczewicą	36 zł
DANIE DNIA (od poniedziałku do piątku 12:00-17:00)	13 zł

DANIA AUTORSKIE

Wytrawny krem z pieczonej dyni, podany z chrustem z boczku, pieczonymi pestkami dyni i oliwą ziołową	12 zł
Makaron z krewetkami, sosem pomidorowym z kolendrą, selerem naciowym, czarna oliwką i parmezanem	36 zł
Polędwica wołowa, podana z purée z pasternaka, boczniakiem królewskim, ziemniakami gratin i sosem Demi Glace z aromatem truflి	68 zł
Kula czekoladowa z musem i kruszonką czekoladową, wiśniami na gorąco oraz wiśniami w „wiśniówce”	21 zł

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI

Pierogi ruskie z zasmażaną cebulką	22 zł
Pierogi z duszoną wołowiną i z ciemnym sosem z musztardą francuską	28 zł
Pierogi ze szpinakiem i ricottą	22 zł
Pierogi z kaczką i sosem grzybowym	26 zł
Pierogi z jagodami na słodko	19 zł

DESERY

Sernik ze świeżą wanilią, podany na zimno z sosem czekoladowym oraz z konfiturą z pomarańczy i moreli	15 zł
Szarlotka na ciepło, podana z musem z pieczonych jabłek oraz lodami waniliowymi	15 zł
Klasyczna karpatka z cukrem pudrem podana z purée ze śliwek i kardamonu	15 zł
Ekler z musem malinowym, prażonymi migdałami i czekoladą	11 zł
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną	12 zł

MENU DLA DZIECI

Rosół z lanymi kluseczkami i marchewką	5 zł
Nugettsy z indyka w panco z frytkami i surówką	15 zł
Kopytka z masłem i cukrem pudrem	10 zł

Drodzy Goście,

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe lub powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „śladowe ilości alergenów” lub „mogące zawierać alergeny”.

W trosce o Państwa zdrowie o szczegółowe informacje o alergenach i składnikach poszczególnych dań proszę zapytać kelnera.