

KARTA MENU ważna od 03.07.20 w lokalu:

ZUPY

Gulaszowa
z pieczoną papryką 14zł

Żurek
z białą kiełbasą, grzybami leśnymi i jajkiem 13zł

Zupa morska
z dorszem i owocami morza 15zł

PRZEKAŚKI

Paprykarz z dorsza
– szczeciński specjał własnej produkcji, podawany z pajdą wiejskiego chleba i korniszonami 9zł

Pajda wiejskiego chleba
ze smalcem, skwarkami i ogórkiem kiszonym 8zł

Tatar z polędwicy
wołowej serwowany z żółtkiem, cebulką, marynowaną pieczarką, ogórkiem kiszonym i pieczywem 27zł

Śledzik bałtycki
z marynowanymi grzybkami, czerwoną cebulą i jabłkiem, podawany z pieczywem 15zł

Deska swojskich kiełbas
wypiekany na miejscu pasztet, pajda wiejskiego chleba, musztarda 28zł

Deska serów długo dojrzewających
brie, camembert, ser pleśniowy, ser wędzony, oliwki, orzechy włoskie, żurawina, krakersy 35zł

Frankfurterki z grilla (2szt.)
podawane na zasmażanej kapuście z sosem curry i pajdą chleba 20zł

DANIA GŁÓWNE

Karkówka po szczecińsku
zapiekana z musztardą i kiszonym ogórkiem podlana piwem Bursztynowym, podawana z opiekanymi ziemniaczkami, sosem czosnkowym i sałatką z warzyw sezonowych 34zł

Golonka z wiśniami
podawana na zasmażanej kapuście z wiejskim chlebem 36zł

Podchmielona golonka dla dwojga
podawana na zasmażanej kapuście, z wiejskim chlebem, ćwikłą i chrzanem 54zł

Stek z rostbefu grillowany na ogniu
podawany z opiekanymi ziemniaczkami, kolbą kukurydzy glazurowaną masłem czosnkowym i pikantnym sosem jalapeno 49zł

Żeberka w sosie miodowo-piwnym
podawane z kopytkami i sałatką z polskimi marynatami 38zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
podawane z opiekanymi ziemniaczkami i sałatką ze świeżych warzyw 39zł

Filet z kurczaka po prowansalsku
zapiekany z grillowanymi warzywami i serem mozzarella, sos ze świeżych i suszonych ziół, ziemniaczki opiekane, krucha sałatka 34zł

Dorsz na kremowym szpinaku
podawany z pieczonymi ziemniaczkami, mieszanką kruchych sałat i świeżych cytrusów 38zł

DANIA Z PIECA

Piecuchy trzy złociste pierogi z ciasta drożdżowego:
Mięśne – z kaszą gryczaną i wieprzowiną, pikantny sos jalapeno 22zł
Serowe – mozzarella, ser pleśniowy, ser wędzony, sos żurawinowy 22zł

Szpinakowe – z kremowym szpinakiem duszonym w czosnku i serem gorgonzola 22zł

Placek lotaryński przygotowywany z mąki, wypiekany w piecu ze śmietaną i dodatkami:
Pikantny – z boczkiem, serem pasterskim, cebulą, ostrymi papryczkami i sosem jalapeno 23zł

Wiejski – z kiełbasą, cebulą, ogórkiem kiszonym, pomidorem, żółtym serem czosnkiem i szczypiorkiem, sos jalapeno 22zł

Szpinakowy – z kremowym szpinakiem duszonym w czosnku i serem gorgonzola 22zł

Wegetariański – z cukinią, bakłażanem, kolorowymi paprykami, czerwoną cebulą, serem mozzarella, posypyany świeżą rucolą 22zł

SAŁATKI

Sałatka Szefa
z grillowaną polędwiczką wieprzową, serem pleśniowym, granatem, kruchymi sałatami, świeżymi warzywami i sosem malinowym 30zł

Flotylla
z grillowanym łososiem, avocado, kruchymi sałatami, świeżymi warzywami, rucolą i sosem vinaigrette 30zł

Kokosowy kurczak
z kruchymi sałatami, ananase, świeżymi warzywami i sosem miodowym 26zł

Orzechowa
kruche sałaty z serem pleśniowym i orzechami włoskimi w miodzie, pomidorki cherry, sos vinaigrette 25zł

Wszystkie sałatki serwujemy z bułeczką z pieca

CIASTA I DESERY

Tarta jabłkowo-cynamonowa
podawana na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 15zł

Creme brulee
delikatny kremowy deser z karmelizowanym cukrem i żurawiną 14zł

Deser lodowy z gorącymi malinami
3 gałki lodów waniliowych z pikantnymi malinami na gorąco i bitą śmietaną 16zł

MENU DLA DZIECI

Zupa
domowa pomidorowa z makaronem 6zł

Kurczak
pierś z kurczaka w złocistej panierce, frytki, pomidorki ze śmietaną 15zł

Rybka
dorsz w złocistej panierce, frytki, pomidorki ze śmietaną 15zł

Deser
1 gałka lodów waniliowych z bitą śmietaną i gorącymi malinami 9zł

Do każdego dania na wynos należy doliczyć opakowanie 1zł