

A`la tacosy z kurczaka na sałacie

19,70 zł

(z pomidorem, czerwoną cebulą, kolendrą i sosem cytrusowym)

Mini sałatka z suszoną polędwiczką

22,70 zł

(polędwiczka wieprzowa na sałacie z rukoli z kompresowanym melonem, bazylią i pestkami granata)

Tatar wołowy

27,70 zł

(z polędwicy wołowej, z musztardą francuską, kiszonym ogórkiem, cebulą, szalotką i marynowanymi kurkami)

Rosół wołowy z kołdunami

13,70 zł

Żurek staropolski

13,70 zł

(z kielbasą, boczkiem, chrzanem i gotowanym jajkiem)

Minestrone verde z humusem

12,70 zł

(lekka i wiosenna, z bukietem warzyw i pesto oraz humusem z fasoli)

Rigatoni z pesto

22,70 zł

(z pestkami słonecznika, parmezanem i pomidorkami koktajlowymi)

Mac&cheese z polędwiczką wieprzową

25,70 zł

(makaron zapiekany z serem Gruyere i parmezanem oraz polędwiczką wieprzową, wykończony smażoną rukolą i pomidorkami)

Tagliatelle nero z łososiem

29,70 zł

(w delikatnym sosie śmietanowym, z porem, szalotką i cykorią)



Burger wołowo-wieprzowy

(burger własnej produkcji, podawany w bułce wypiekanej na miejscu, z sosem czosnkowym, bekonem, serem cheddar, konfiturą z czerwonej cebuli i krążkami cebulowymi, w zestawie z frytkami)

29,70 zł

Ziołowe tortellini

(wegetariańskie pierożki własnej produkcji z nadzieniem z serka ziołowego, na puree marchewkowo-imbirowym)

22,70 zł

Filet z kurczaka sous vide z owocami leśnymi

(w towarzystwie podudzia sous vide, podawany z ciastem francuskim faszerowanym pieczarkami i pieczoną cukinią)

29,70 zł

Schabowy po lubelsku

(podawany z ziemniakami i zestawem surówek)

29,70 zł

Polędwiczka wieprzowa zielona

(przygotowana metodą sous vide, panierowana w mielonej natce pietruszki i bułce tartej, z półksiężycami ziemniaczanymi własnej produkcji oraz blanszowanymi warzywami)

29,70 zł

Filet z morszczuka kapskiego

(podsmażany, podany na puree z zielonego groszku i mięty, w towarzystwie marynowanego kopru włoskiego doprawionego anyżem, z sosem beurre blanc)

33,70 zł

Stek wołowy z sosem berneńskim

(z polędwicy wołowej, z blanszowanymi warzywami oraz ziemniakami w mundurkach)

54,70 zł



Sałatka z kurczakiem i chorizo

(na bazie sałat liollo bionda i liollo rosso, z grillowanym kurczakiem, ziemniakami i panierowanym jajkiem na miękko, polana vinegretem)

25,70 zł

Sałatka grecka

(klasyka polskiego stołu końca XX wieku - ser fava z ogórkiem, papryką i pomidorem, podana na miksie sałat, podlana vinegretem)

21,70 zł

Sałatka z grillowanym łososiem

(na bazie grillowanej sałaty rzymskiej i sałaty lollo, ze świeżym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, z sosem czosnkowym, z paluchem własnego wypieku)

27,70 zł



Puchar lodowo-owocowy <i>(klasyczny deser europejskich stołów)</i>	11,70 zł
Czekoladowy fondant <i>(wypiekany z dbałością w piecu w naszej kuchni, na bazie prawdziwej gorzkiej czekolady z dodatkiem płynnej białej czekolady)</i>	14,70 zł
Sernik nowojorski <i>(aksamitny, własnego wypieku na czekoladowym spodzie, z sosem owocowym)</i>	15,70 zł
Posset cytrynowy <i>(puszysty deser udekorowany ciasteczkiem Granola własnegow wypieku)</i>	14,70 zł

KOKTAJLE:	
Wielooowocowy	13,70 zł

SOKI NATURALNE:	
Sok świeży "Smak Oranżerii" (200 ml) <i>(sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów)</i>	12,70 zł

Herbata wiosenna <i>(orzeźwiająca, na bazie białej herbaty z dodatkiem grejpfruta i świeżej mięty)</i>	13,70 zł
Herbata "Róża w miodzie" <i>(najlepsza towarzyszka długich rozmów, prawdopodobnie bardzo zdrowa i na pewno pełna smaku i słodyczy)</i>	13,70 zł
Herbata tradycyjna <i>(czarna ekspresowa lub dostępne herbaty smakowe i aromatyzowane)</i>	5,70 zł



KAWY NA GORĄCO:

Espresso	6,70 zł
Kawa czarna/kawa biała z mlekiem	7,70 zł
Capuccino małe/duże	8,70 zł / 9,70 zł
Latte macchiato <i>(duża mleczna kawa warstwowa)</i>	11,70 zł
Latte macchiato smakowa <i>(duża mleczna kawa warstwowa z dodatkiem syropu: orzech, wanila)</i>	13,70 zł
Miodowa z chilli <i>(duża mleczna kawa warstwowa z dodatkiem miodu i mielonej ostrej papryczki)</i>	15,70 zł
Truskawkowa finezja <i>(duża mleczna kawa warstwowa z dodatkiem syropu truskawowego i bitej śmietany)</i>	15,70 zł

