

## Szef Kuchni poleca

### *Przystawki*

Siekany tuńczyk / chrzan wasabi / tobbiko  
29 zł

Oryginalny filet z matiasa / sałatka  
Whorchestershire / avocado  
29 zł

### *Sałatka*

Mix sałat / krewetki / avocado / sos mango  
45 zł

### *Danie główne*

Szab z kością / puree chrzanowe  
marchewka z groszkiem  
35 zł

### *Deser*

Korzenne brownie / lody waniliowe  
12 zł

## Przystawki

Śledź w oleju z cebulką i marynowanymi  
pieczarkami 16 zł

Tatar z polędwicy wołowej podany  
z pieczywem czosnkowym 35 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej 28 zł

Carpaccio z kaczki podane na miodowym  
sosie Dijońskim 26 zł

Oscypek z grilla otulony soczystym  
boczkiem 19 zł

Złociste krążki kalmarów serwowane  
z sosem czosnkowym 22 zł

Podsmażane krewetki tygrysie  
w pesto prowansalskim 34 zł

## Zupy

Domowy żurek z jajkiem 16 zł

Rubinowy barszcz z krokietem 14 zł

Domowy rosół z makaronem 12 zł

Zupa z owocami morza i chili 18 zł

Krem z borowików 18 zł

Krem z pomidorów serwowany z ryżem 12 zł

## Sałatki

Sałatka z kozim serem 26 zł  
mieszanka sałat, jabłko, orzechy włoskie, tymianek  
żurawina, czerwona cebula

Sałatka z kurczakiem 28 zł  
Sałata lodowa, pomidor, ogórek, kukurydza  
czerwona cebula

Sałatka morską 49zł  
krewetki koktajlowe i tygrysie, szjki rakowe, sałata zielona,  
rukola, oliwki, pomidorki koktajlowe, ogórek, ser feta

## Makarony

Spaghetti Carbonara	28 zł
Tagliatelle Alio Olio czosnek, pomidor i rukola	25 zł
Pappardelle z królewskimi krewetkami w złocistym sosie szafranowym	37zł
Pappardelle z kawałkami kurczaka w sosie gorgonzola	29zł

## Dania mączne

Pierogi z mięsem	19 zł
Pierogi ruskie	19 zł
Pierogi z kapustą i grzybami	19 zł
Mieszanka pierogów	22 zł
Pierogi obsmażane na patelni	22 zł

## Dania główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola	41 zł
Roladka wieprzowa nadziewana podgrzybkami z sosem śmietanowym	39 zł
Tradycyjny kotlet schabowy	19 zł
Stek z polędwicy wołowej z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola	69 zł
Wołowina w sosie koperkowo chrzanowym	35 zł
Kaczka serwowana z gruszką i orzechami w karmelu	49zł
Pieczone gęsie udko w sosie własnym	39zł
De volaille	26 zł
Kurczak z warzywami na ostro	29 zł
Wątróbka drobiowa serwowana na chrupiących plackach ziemniaczanych	39 zł

## Ryby

Pstrąg z grilla	19 zł
Łosoś podany na liściach szpinaku	32 zł
Dorsz przyrządzony saute podany z sosem z marynowanego pieprzu	32 zł

## Dodatki

Ziemniaki z patelni i koperkiem	7 zł
Ziemniaki z masłem i koperkiem	6 zł
Frytki	6 zł
Ryż na ostro	8 zł
Puree ziemniaczane	6 zł
Kluski śląskie	7 zł
Zestaw surówek	6 zł
Zestaw świeżych sałat z winegretem	6 zł
Szpinak	8 zł
Buraczki z tartym chrzanem	7 zł
Kapusta zasmażana	8 zł
Warzywa grillowane	12 zł

## Desery

Lody z gorącymi malinami	12 zł
Jabłecznik na ciepło z sosem waniliowym i gałką lodów	14 zł
Beza serwowana z kremowym serkiem	12 zł
Mascarpone oraz konfiturą borówkową	
Waniliowe Crème brûlée	14 zł

## Napoje gorące

Kawa Brasil Moka biała lub czarna	7 zł
Espresso Cartapani Cinquestelle Kawa Cartapani Cinquestelle to wyrafinowana mieszanka 100% ziaren typu Arabika, którą doceni nawet najbardziej wybredny koneser. Cartapani to jedna z najbardziej wyróżnionych marek na rynku włoskim. Trzykrotnie nagradzana złotym medalem Medaglia d'Oro podczas International Coffee Tasting, najbardziej prestiżowych targów kawy świata.	7 zł
Kawa Cappuccino Brasil Moka	8 zł
Caffe Latte Brasil Moka	9 zł
Kawa po Irlandzku espresso, whisky Jameson, bita śmietana	16 zł
Kawy smakowe pistacja, amaretto, wanilia, kokos	9 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	14zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	9 zł
Herbata Ronnefeldt Darjeeling	6 zł
Herbata Ronnefeldt sypana 450 ml	9 zł
Herbata zimowa z miodem i cytryną	9 zł

## Napoje zimne

 ORIGINAL TASTE  ZERO CUKRU ZERO KALORII	0,2l	5 zł
  	0,2l	5 zł
 naturalna woda mineralna niegazowana	0,33l	5 zł

 naturalna woda mineralna gazowana	0,33l	5 zł
 cytrynowa, brzoskwiowa	0,25l	5 zł
 pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy multiwitamina, grejfrutowy, pomidorowy	0,25l	5 zł
 napój energetyzujący	0,25l	6,5 zł
Woda Ustronianka gazowana, niegazowana	0,5l	5 zł
Woda Cisowianka Perlage Gazowana, niegazowana	0,7l	12 zł
Świeże soki pomarańcza, grejfrut, granat	0,25l	12 zł
Domowa lemoniada	1l	15 zł

## Piwo lane

Tucher Ubersee 0,5l	8 zł
Tucher Ubersee 0,3l	7 zł

## Piwo butelkowe

Tucher Helles Hefe Weizen 0,5l bezalkoholowe	10 zł
Tucher Reifbrau 0,5l bezalkoholowe	10 zł
Tucher Helles Hefe Weizen 0,5l	12 zł
Piwa butelkowe 0,5l - sezonowe	10 zł

## Wino na kieliszki

Czerwone	150 ml	10 zł
Białe	150 ml	10 zł

## Koktajle

Mojito	19 zł
klasyczne, truskawkowe, malinowe	
Mojito bezalkoholowe	16 zł
klasyczne, truskawkowe, malinowe	
Tini Fracuskie	18 zł
świeże maliny, ananas, wódka, likier Chambord	
Jack Daniels na świeżych malinach	19 zł
Whisky J.Daniels, świeże maliny, sok z limonki	
Tini Hawajskie	17 zł
pomarańcza, amaretto, przecier ananasowy, syrop marakuja, sok z cytryny, wódka	
Coffee Tini	16 zł
Kahlua, wódka, espresso, syrop cukrowy	
Cucumber Tini	18 zł
świeży ogórek, żubrówka, syrop cukrowy	
świeżo wyciśnięta cytryna	
Polskie Tini	16 zł
krupnik, wyborowa, żołądkowa gorzka, świeży przecier jabłkowy, sok ze świeżej cytryny	
Eldeflower Collins	18 zł
wódka, gin, syrop z bzu, sok ze świeżej cytryny, granat, mięta	
Mai Tai	24 zł
rum, likier morelowy Apricot Brandy, świeży przecier ananasowy, limonka	
Strawberry Collins	19 zł
świeży przecier truskawkowy, wódka, gin, sok z limonki	
Long Island Ice Tea	26 zł
wódka, gin, rum, tequila, Grand Marnier, sok z limonki, Coca-Cola	

## Napitki regionalne



Miodula Prezydencka 4cl	14 zł
Miodula Staropolska 4cl	12 zł
Nalewki 0,2l	40 zł

## Rytuał i ciekawostki

### Jak degustujemy "Oryginalną Leżakowaną Miodulę Prezydencką"?



1. Wlewamy odpowiednią miarkę Mioduli do kieliszka.
2. Trzymając kieliszek w dłoniach, ogrzewamy szkło z Miodulą.
3. Siadamy wygodnie i rozkoszujemy się bursztynowym kolorem trunku.
4. Unosimy kieliszek w kierunku nosa i wciągamy aromat Mioduli, który zaskakuje nas niepowtarzalnym bukietem.
5. Zwilżamy podniebienie trunkiem. Degustując, rozprowadzamy Miodulę w ustach tak, aby uchwycić wyjątkowy smak i aromat wybornego napoju.

Zapytaj o ofertę zestawów prezentowych

