

PRZYSTAWKI

KREWETKI Z PATELNI Z KIEŁBASKĄ CHORIZO, NATKĄ, CZOSNKIEM I CHILI	42.
WIOSENNA SAŁATKA Z FIGAMI I SZYNKĄ PARMEŃSKĄ	34.
TATAR WOŁOWY W TOWARZYSTWIE MARYNOWANEJ PIECZARKI, CEBULKI I OGÓRKA KISZONEGO	36.

ZUPY

ROSÓŁ	14.
TRADYCYJNE FLAKI	16.
MICHA GULASZU Z REGIONALNEJ DZICZYZNY Z TYMIANKIEM I ROZMARYNEM	24.

RYBY

PSTRĄG Z PIECA FASZEROWANY ZIOŁAMI Z FRYTKAMI I SURÓWKAMI	49.
SANDACZ ZAPIEKANY Z WARZYWAMI RAGU PODANY Z MIKSEM SAŁAT I PURE	49.
FILET Z ŁOSOSIA W MAŚLANEJ PANIERCE PODANY NA SALSIE OWOCOWEJ I OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI	56.

DANIA GŁÓWNE

KARKÓWKA Z GRILLA Z ZIEMNIAKIEM Z OGNISKA I ORIENTALNĄ SALSĄ	39.
SZNYCEL Z INDYKA Z JAJKIEM SADZONYM OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I MIZERIĄ	39.
PIERŚ Z KACZKI W POMARAŃCZACH Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM SOSEM WIŚNIOWYM Z PURE Z KALAFIORA I MIKSEM SAŁAT	46.
POLICZKI WIEPRZOWE W KONFITURZE Z CZARNEJ PORZECZKI I CZERWONEGO WINA Z PURE ZIEMNIACZANYM I ZASMAŻANYMI BURACZKAMI	45.
PLACKI PO WĘGIERSKU	32.
BURGER SZEFA KUCHNI BURGER WOŁOWY Z BOCZKIEM, SEREM CHEDDAR, OGÓRKIEM KISZONYM, POMIDOREM, CZERWONĄ CEBULĄ PODANY Z FRYTKAMI	32.
BURGER VEGA BURGER Z KASZY JAGLANEJ I SOCZEWICY Z SAŁATĄ, POMIDOREM, ZIELONYM OGÓRKIEM PODANY Z BATATAMI	29.
LASAGNE BOLOGNESE	32.

WSZYSTKIE DANIA W NASZEJ RESTAURACJI SĄ PRZYGOTOWYWANE ZE ŚWIEŻYCH SKŁADNIKÓW.
DLATEGO TEŻ CZAS ICH PODANIA WYNOŚI OD 20 DO 40 MINUT.
W WYJĄTKOWYCH SYTUACJACH MOŻE BYĆ DŁUŻSZY.

DANIA DLA DZIECI

NUGETSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM 24.

NALEŚNIKI Z SEREM I OWOCAMI 24.

DODATKI

FRYTKI 12.

OPIEKANE ZIEMNIAKI 12.

SURÓWKA 12.

MIKS SAŁAT 12.

DESERY

SZARLOTKA Z LODAMI 16.

SEMIFREDO 19.

TORCIK BEZOWY 19.

DESER LODOWY 16.

DESER DNIA

ZAPYTAJ KELNERA JAKI DESERY SPOZA KARTY DZIŚ POLECAMY