



### Po pierwsze

Tatar wołowy z marynatami **28zł**

Salatka rzymska z krewetkami (6szt.), avocado i dojrzałym mango w winegrecie z chili **34zł**

Salatka z komosy, grilowane warzywa, młode buraczki, kozi ser **27 zł**

### Na językach

Zupa klops z pulpetami **15zł**

Krem z cukinii z prażoną chałką **14zł**

Zupa dnia **11zł**

### Makaron na uszy

Tagliatelle z gorgonzolą, brokułami i szpinakiem **29zł**

Garganelli z jagnięciną, papryczką habanero, pomidorem, cukinią i bakłażanem **34zł**

Fiocchi z serem i gruszką z pietruszkowym pesto i dojrzewającą szynką **32zł**

### Po drugie

Zraz z indyczki, kluski śląskie, pieczone buraczki w jogurcie z orzechami włoskimi **34zł**

Pół kaczora pieczonego w cytrynie na karmelizowanych jabłkach z żubrową trawą i knedelkami **39zł**

Kurcze nieblade ½ (450g) z rusztu, opiekane ziemniaki, sałata masłowa z kwaśno-słodką śmietaną **33zł**

Rumsztyk cielęcy z duszoną dymką, ziemniaki puree, kalafior po polsku **31zł**

Schabowy (200g) smażony na smalcu, grube fryty, sałata z winegretem **31zł**

### Lejemy wodę

Dorsz w bazyliowej kruszonce z gnocchi na potrawce z pora i młodego szpinaku **34 zł**

Pstrąg tęczowy z pieca, ziemniaki gratine, opiekana cykorja **37zł**

### Pieką uszy (pizza od 13:00)

Pizza Parma (przetarte pomidory, mozzarella, prosciutto, rukola, pomidor, strugany parmezan) **29zł**

Pizza serowa (przetarte pomidory, cztery rodzaje sera) **29zł**

Pizza włoska (przetarte pomidory, mozzarella, salami ostre, jalapeno, czerwona cebula) **29zł**

Pizza vege (przetarte pomidory, bakłażan, cukinia, papryka, tofu, bazylia) **29zł**

Pizza Margherita (przetarty pomidor, mozzarella, bazylia) **18 zł**

### Bułkę przez bibułkę

Klasyczny burger wołowy (200g), ogór kiszony, sałata, ser cheddar, żytnio-pszena bułka **26zł**

Lord Burger wołowy (200g), krewetki (4szt.), guacamole, ser cheddar, pomidor, ogórek świeży **34zł**

Wege burger (kotlet sojowy), szalotka, ogór kiszony, ser cheddar **26zł**

### Bajki opowiadamy – dania dla dzieci

Naleśniki z twarogiem (2szt.) i duszoną truskawką

Pierś kurczaka, ziemniaki puree, surówka z marchwi **17zł**

### Cukrujemy 14zł

Nasze naturalne wypieki, zapytaj obsługę :)

### Popitka

Woda gazowana/ niegazowana  
0,3L / 6 zł 0,7L / 11zł  
Cappy 0,2L 6zł  
Kompot wieloowocowy 1L 15zł  
Lemoniada cytrusowa 0,3L 7zł / 1L 24 zł  
Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Tonik 0,2L 6zł  
Świeży sok pomarańcza 0,3L 15zł  
Herbata 9zł  
Napar owocowy własnej produkcji  
(rokitnik, pigwowiec, dereń, czeremcha ) 14zł  
Espresso tonik 14zł  
Espresso 7 zł  
Double espresso 10zł  
Kawa czarna 9zł  
Kawa biała 9zł  
Cappuccino 11zł  
Latte macchiato 12zł  
Cafe affogato 11zł  
Czekolada na ciepło 14zł  
Kawa mrożona 13zł  
Irish coffee 17zł  
Mleko bez laktozy do kawy 1zł

### Pijemy

Żywiec z kija 0,3L 9 zł  
0,5L 11 zł  
Żywiec białe 0,5L 10 zł  
Żywiec IPA 0,5L 10 zł  
Żywiec Porter 0,5L 10 zł  
Bezalkoholowe 0,5L 10 zł  
Radler 0% pomarańcza-grejpfrut 10zł

### Kulturalnie (150ml)

Cava Semi Seco 13 zł/ 60 zł  
Prosecco 100ml 15 zł/ 65 zł  
wino musujące bezalkoholowe 100ml 13 zł

**Białe:** Royal Riesling 15 zł/70 zł  
Marlborough Bay (sauv.bl) 16 zł/75 zł  
Santalibera Pinot Grigio 14 zł/65 zł

**Czerwone:** Primitivo 15 zł/70 zł  
Santalibera Merlot Cabernet 14 zł/65 zł

### Polewamy (40ml)

Wyborowa 7 / 65 zł  
Absolut 9 zł  
Żytnia extra 8 zł  
Soplica wiśniowa/orzechowa 8 zł  
Goldwasser 17 zł  
Jagermeister 14 zł  
Ballantines 13 zł  
Grant's 13 zł  
Jameson 15 zł  
Jack Daniels 16 zł  
Jack Daniels Gentleman 27 zł  
Tullamore Dew 16 zł  
Chivas 12 16 zł  
Metaxa 5 13 zł  
Stock XO 18 zł  
Remy Martin VSOP 36 zł  
Havana Club 13 zł  
Sierra gold/ silver 15 zł  
Seagram's 9 zł  
Aperol 13 zł  
Bailey's 13 zł  
Campari 13 zł  
Martini (100ml) 16 zł

### Delektujemy się/ Raczmy się

Aperol Spritz 22 zł  
Mohito 19 zł  
Cuba Libre 19 zł  
Whisky sour 19 zł

\*informacja dotycząca alergenów dostępna u obsługi