

## KAWY i HERBATY

Flat white .....	10,-
Americano .....	8,-
Espresso .....	6,-
Espresso doppio .....	8,-
Cappuccino .....	10,-
Latte .....	12,-
Latte macchiato .....	12,-
Mocha .....	14,-
Irish coffee .....	19,-
Wybór herbat .....	6,-

## NAPOJE

Coca-Cola, Sprite, Tonic .....	7,-
Soki Cappy .....	7,-
Burn .....	8,-
Fuzetea .....	7,-

## PIWO

Tyskie lane 0.5 l .....	10,-
Tyskie lane 0.33 l .....	7,-
Lech Free 0.5 l .....	7,-
Piwa kraftowe Łańcut 0.5 l .....	14,-
Pilsner Urquell 0.5 l .....	12,-
Grolsch 0.5 l .....	13,-

## APERITIF




Martini 100 ml .....	13,-
Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry	
Campari 40 ml .....	9,-
Apperol 40 ml .....	10,-

## WHISKY & SINGLE MALT

40 ml

Lagavulin 16YO .....	39,-
Bowmore .....	40,-
Chivas Regal 18YO .....	29,-
Glenfiddich 18YO .....	42,-
Glenmorangie Signet .....	90,-
Talisker 25YO .....	95,-

## WÓDKI

	 40 ml	 500 ml	 700 ml
Absolut .....	7,50	75,-	
Absolut smakowy .....	10,-		115,-
Finlandia .....	7,-	70,-	
Belveder .....	19,-	190,-	
Wódka Krzeska .....	21,-		
Grey Goose .....	15,-		240,-
Baczewski .....	9,-		
Żubrówka .....	7,-		
Żołądkowa gorzka .....	7,-		
Rosolisy .....	10,-		
Wyborowa .....	6,-	60,-	
Soplica Wiśniowa / Malinowa .....	6,50	65,-	

## WHISKY & BOURBON

40 ml

Jack Daniel's Tennessee .....	15,-
Gentleman Jack .....	21,-
Sinatra .....	80,-
Single Barrel Rye .....	30,-
Woodford Reserve Sonoma .....	25,-
Jim Beam Burbon .....	11,-
Jim Beam Black .....	11,-
Jim Beam Red Stag .....	11,-
Jim Beam 12YO Signature Craft .....	19,-
J. Walker Black .....	15,-
J. Walker Red .....	12,-
Ballantine's .....	12,-
Ballantine's 17YO Blended .....	25,-
Jameson .....	13,-
Grant's .....	11,-

## COGNAC / BRANDY

40 ml

Metaxa Private Reserve .....	28,-
Martell VSOP Medallion Cognac .....	22,-
Hennessy XO .....	79,-
Hennessy Fine De Cognac .....	29,-

## RUM / GIN / TEQUILA

40 ml

Bacardi Superior .....	11,-
Bacardi Black .....	11,-
Plata Tequila Herradura .....	25,-
Reposado Tequila Herradura .....	27,-

## WINIAK

40 ml

Calvados Boulard XO .....	60,-
---------------------------	------



W naszym **menu** znajdują Państwo połączenie tradycji i nowoczesności kuchni polskiej oraz międzynarodowej. Przygotowaliśmy je bazując na wieloletnim doświadczeniu załogi oraz sezonowości produktów.



Serdecznie  
zapraszam




Szef kuchni

**MENU DEGUSTACYJNE** ..... **107,-**  
z kieliszkiem wina housowego / os.




- Pieczony pomidor
- Tajska zupa z krewetkami
- Pierś z kaczki
- Orientalny makaron z wołowiną
- Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi sosem borówkowym i żelką mango

**PRZYSTAWKI**




**Tatar wołowy**   ..... **33,-**  
cebula / ogórek konserwowy / borowik / anchois / jajko przepiórcze / oliwa lubczykowa  
*RW: Classic Cabernet Sauvignon VSE, Familia Falasco Balbo Oak Malbec, In Situ Reserva Carmenere*

**Tatar wegański**    ..... **18,-**  
płatki ryżowe / suszone pomidory / pomidory pelati / płatki drożdżowe / ogórek konserwowy / cebula / borowik / karczoch  
*RW: Classic Chardonnay VSE, Terra Musa Pinot Grigio Classico, Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc*

**Krewetki w emulsji ziołowo-czosnkowej** ..... **34,-**  
krewetki 16/20 / masło / czosnek / pomidory koktajlowe / pietruszka / wino / grzanka  
*RW: Classic Chardonnay VSE, Terra Musa Pinot Grigio Classico, Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc*

**Pieczony pomidor**    ..... **15,-**  
kasza jaglana / pomidor suszony / pietruszka / sos curry / puree z groszku i mięty / chrust z marchewki / sos mango z chili  
*RW: Valdemoreda Blanco, Wachtenburg Winzer Riesling Classic*

**ZUPY**

**Tajska zupa z wołowiną**    ..... **28,-**  
lub **krewetkami**  
kietki bambusa / warzywa korzeniowe / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / liście limonki / pasta curry


**Orientalna zupa dyniowa**   ..... **17,-**  
pieczona dynia / marchewka / kardamon / oliwa sezamowa / kolendra




**Zupa dnia** ..... **12,-**

**MENU DEGUSTACYJNE** ..... **97,-**  
**WEGAŃSKIE**  
z kieliszkiem wina housowego


- Tatar wegański
- Orientalna zupa dyniowa
- Makaron wege
- Pikantne tofu curry z ryżem jaśminowym
- Karmelizowana gruszka z sorbetem prosseco


**SALATKI**

**Sałatka z kurczakiem**  ..... **29,-**  
sałata rzymska / ogórek / czerwona cebula / pomidory suszone / karmelizowane orzechy włoskie / winogrono / sos Marie Rose  
*RW: Classic Chardonnay VSE, Quinta Da Raza Vinho Verde Rose, Terra Musa Pinot Grigio Classico*


**Sałatka z komosą ryżową**    ..... **24,-**  
komosa ryżowa / sałata rzymska / pomidory koktajlowe / seler naciowy / marchew / pasta tahini / frytki z batatów  
*RW: Classic Chardonnay VSE, Quinta Da Raza Vinho Verde Bianco, Quinta Da Raza Vinho Verde Rose*





**DANIA GŁÓWNE**


**Stek z polędwicy wołowej**  ..... **75,-**  
domowe frytki / cukinia / papryka / cebula czerwona / sos z zielonego pieprzu  
*RW: Classic Cabernet Sauvignon VSE, Familia Falasco Balbo Oak Malbec, In Situ Reserva Carmenere, Conde Valdemar Reserva*

**Pierś z kaczki**  ..... **43,-**  
pieczone jabłko z żurawiną / puree pietruszkowe / puree z czerwonej kapusty / marchewka  
*RW: Classic Merlot VSE, Le Vigne Di Sammarco Primitivo Di Manduria, In Situ Reserva Carmenere, Begali Valpolicella Amarone Classico*


**Schab z kością** ..... **34,-**  
puree ziemniaczane / biała kapusta / pomidory / koper ogrodowy  
*RW: Valdemoreda Tinto, Conde Valdemar Tinto, Tenuta Di Morzano Chianti Nonnonanni*


**Okoń nilowy**  ..... **39,-**  
krem z marchewki i imbiru / groszek z miętą / boczek  
*RW: Classic Chardonnay VSE, Terra Musa Pinot Grigio Classico, Turnau Solaris*

**Pikantne tofu curry z ryżem jaśminowym**     ..... **32,-**  
papryka / cukinia / ciecierzycza / cebula czerwona / seler naciowy / świeża kurkuma / kolendra / limonka  
*RW: Classic Chardonnay VSE, Wachtenburg Winzer Riesling Classic, Turnau Solaris*


**Tarta z warzywami**  ..... **27,-**  
brokuły / sos pomidorowo-ziółowy / ser blue / rukola / pomidory koktajlowy / prażone migdały / sos balsamiczny  
*RW: Valdemoreda Blanco, Wachtenburg Winzer Riesling Classic, Turnau Solaris*

**MAKARONY**

**Orientalny makaron z wołowiną**  ..... **39,-**  
makaron udon / papryka / czerwona cebula / marchew / masło / sezam / kietki bambusa / sos chili  
*Rw: Classic Cabernet Sauvignon VSE, Tenuta Di Morzano Chianti Nonnonanni, Le Vigne Di Sammarco Primitivo Di Manduria*

**Spaghetti z zielonym pesto**  ..... **27,-**  
rukola / prażone orzechy arachidowe / pomidory koktajlowe / ser Grana Padano  
*Rw: Valdemoreda Blanco, Terra Musa Pinot Grigio Classico, Wachtenburg Winzer Riesling Classic*



**BURGERY**

 **Ulubiona bułka do wyboru:**

- maślana / nero / ziemniaczana
- bezglutenowa (+ 5,-)


**Burger wołowy** ..... **34,-**  
boczek / ser Cheddar / relish paprykowy / sałata strzępiasta / pomidory / ogórek konserwowy / sos amerykański / domowe frytki  
*Rw: Classic Cabernet Sauvignon VSE, Conde Valdemar Tinto, In Situ Reserva Carmenere*

**Burger z kurczakiem** ..... **30,-**  
Mozzarella / sałata strzępiasta / pomidor / pesto z rukoli / majonez / domowe frytki  
*Rw: Classic Chardonnay VSE, Terra Musa Pinot Grigio Classico*

**Burger wegański**   ..... **26,-**  
soczewica zielona / siemię lniane / płatki owsiane / imbir / sałata rzymska / majonez wegański / mango / ketchup / pomidor / domowe frytki  
*Rw: Valdemoreda Blanco, Wachtenburg Winzer Riesling Classic*

**DESERY** Desserts

**Fondant czekoladowy**  ..... **19,-**  
z lodami waniliowymi, sosem borówkowym i żelką mango  
*Rw: Classic Merlot VSE*

**Torcik bezowy**  ..... **17,-**  
z mussem kawowym, sosem jeżynowym i kruszonką orzechową  
*Rw: Classic Merlot VSE*