



Menu

Przystawki

Tatar wołowy – 49zł

sardynki | żółtko | majonez truflowy

Buratta – 25zł

dressing bazyliowy | pistacje | sałatka z cytrusami

Zupy

Krem z batatów z masłem orzechowym i pieczonymi rzodkiewkami-24zł

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy z makaronem - 20zł

Dania główne

Schab z kością – 65zł

opiekane ziemniaczki | salsa paprykowa | cukinia z creme fraiche

Kotlet schabowy panierowany - 50zł

jajko | pieczone ziemniaczki | mizeria

Ryba labraks - 65 zł

puree z kalafiora | pikowany kalafior | kapusta włoska z chorizo |
sos voloute

Rolada wołowa - 64 zł

kluski śląskie | modra kapusta | sos

Pierś z kaczki – 64 zł

puree z buraków | krokiet ziemniaczany z serem Džiugas |
sos jałowcowy

Pierś z kurczaka supreme - 55 zł

truflowe risotto | chipsy z pietruszki

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu |
12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 lubin | 12 mięczaki

Gnocchi - 45 zł

ser Džiugas | topinambur | sos borowikowy

Czarne tagliatelle - 42 zł

boczniki | pomidorki | świeży szpinak

Salatka Cezar- 40 zł

kurczak | sałata | pomidorki koktajlowe | sos cezar | parmezan | grzanki

Salatka z serem Hellim od Yusufa z Bobrownik - 42 zł

grillowany ser helim | kompresowana gruszka | pomarańcza | pistacje
| dressing vinaigrette

- *Specjalność restauracji, ręcznie lepione* -

Pierogi z gęsina - 38zł

Pierogi ruskie z cebulką - 35zł

Dania dla dzieci

Nuggetsy z frytkami - 22 zł

Porcja frytek – 8 zł

Porcja klusek śląskich z sosem – 9 zł

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki

Desery

Ciasto dnia

- o dostępność i cenę dopytaj kelnera –

Malinowy słoiczek - 25 zł

jogurt naturalny | granola | mus malinowy | gałka lodów | bita śmietana

Gałka lodów – 6 zł

- o dostępność dopytaj kelnera –

Napoje sezonowe

Piwo grzane - 20 zł

Poncz z białego wina - 20 zł

Grzaniec tradycyjny - 18 zł

Grzaniec 0 % - 15 zł

Kawa z czekoladą - 18 zł

Gorąca czekoladą z piankami - 17 zł

Lemoniada orzeźwiająca – 17 zł

Lemoniada rozgrzewająca - 17 zł

Herbaty rozgrzewające

Herbata zimowa - 20 zł

Napar z białej herbaty z malinami - 16 zł

Zielona herbata z ananasem, imbirem i rozmarynem- 16 zł

Koktajle

Zielony – 20 zł

natka pietruszki | banan | pomarańcza | jabłko | cytryna

Drinki alkoholowe

Zimowe mojito – 25 zł

gin | malibu | syrop kokosowy | mleko

Malinowe prosecco – 25 zł

grenadyna | sok pomarańczowy | wino musujące

Pomarańczowa róża - 16 zł

pomarańcza | sok pomarańczowy | wino musujące

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 lubin | 12 mięczaki

Napoje gorące

Herbata Sir Williams (czarna, zielona, zielona z aromatem wiśni, owoce leśne, miętowa, biała, cynamonowa, malinowa, Earl Grey) – 10 zł

Kawa czarna – 12 zł

Americano – 12 zł

Espresso – 12 zł

Espresso doppio – 16 zł

Cappuccino – 13 zł

Caffe Latte | **Caffe Latte Macchiato** – 15 zł

Kawa rozpuszczalna | **kawa parzona** – 10 zł

Likier | *syrop smakowy 25 ml* - 2 zł

Napoje zimne

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 6 zł

Kropla Delice – woda gazowana 0,33 l – 6 zł

Dzbanek wody z cytryną i miętą – 1 l – 11 zł

Sok Tarczyn (pomarańczowy | jabłkowy) 0,33l – 8 zł, 1l – 20 zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy | grejpfrutowy | pomarańczowo – grejpfrutowy) 0,25 l – 17 zł, 1 l – 70 zł

Coca cola 0,25 l – 9 zł , **Coca Cola light** 0,25 l – 9 zł

Sprite 0,25 l – 9 zł , **Tonic** 0,25 l – 9 zł

Pepsi | **Coca Cola** | **Sprite** | **Fanta** – 0,85 l – 16 zł

Piwa

Lech Pils lany 0,3l – 11 zł, 0,5l – 13 zł

Lech Premium 0,5l – 15 zł

Król Żyta 0,5l – 15zł

Grolsch 0,45l – 17 zł

Kozel Lezak 0,5l – 14 zł

Kapitan Jack 0,4l - 14 zł

Książęce 0,5l – 15 zł

Książęce IPA bezalkoholowe 0,5l – 14 zł

Lech free 0,33l – 10 zł

Lech free smakowy 0,33l – 10 zł

Sok do piwa 25 ml – 2 zł

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 lubin | 12 mięczaki

Alkohole

Ouzo 50ml – 6 zł

Ostrzeszowska przepalanka 50ml – 14zł, 0,5l – 100zł

Absolut 50ml – 14 zł, 0,5l – 100 zł

Ogiński 50ml – 12 zł, 0,5l – 80 zł

Wyborowa 50ml – 12 zł, 0,5l – 80 zł , 0,7l - 110 zł

Koniak Henessy 50ml – 26 zł

Jameson 50ml – 25 zł, 0,7l – 200 zł

Johnnie Walker Red Label 50ml – 25 zł, 0,7l – 200 zł

Jack Daniels 50ml – 25 zł, 0,5l – 130 zł

Metaxa 5* / 7* 50ml – 25 zł

Tequila 50ml – 25 zł

Gin 50ml – 20 zł

Biały rum 50ml – 20 zł

Passoa 50ml – 20 zł

Campari 50ml – 20 zł

Jägermeister 50ml – 20 zł

Martini 100ml – 17 zł

Rosato | Bianco | Extra Dry

Malibu 50ml – 15 zł

Amaretto 50ml – 15 zł

POLECAMY WINA Z DWORKOWEJ PÓŁKI

Informacja o alergenach

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki

W naszych wyrobach mogą występować składniki wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki