



Przystawki z pieczywem naszego wyrobu

Tatar wołowy	34 zł
marynowane grzyby, majonez szczypiorkowy, ogórek, cebulka, żółtko	
Carpaccio wołowe	36 zł
rukola, kapary, parmezan	
Krewetki w sosie beuree blanc	39 zł
chorizo, szczypior, pomidor, chilli, czosnek, wino, masło	

Zupy

Krem pomidorowy	15 zł
z mozzarellą	
Zupa sycylijska	31 zł
krewetki, mule, świeży pstrąg pstrąg z ekologicznej, regionalnej hodowli	
Zupa sezonowa	zapytaj kelnera

Salaty z pieczywem naszego wyrobu

SAŁATA Cezar	
Sałata rzymska, smażony kurczak, sos cezar, grzanki, parmezan, marynowana cebulka, chipsy z boczku	
z kurczakiem	35 zł
z krewetkami	42 zł
SAŁATA z kozim serem	36 zł
Mix sałat, pieczony kozi ser, suszona żurawina, orzechy nerkowca, marynowana papryka, marynowany burak, sos winegret	

Dania główne

Burger wołowy	30 zł
majonez sriracha, mozzarella, sałata, piklowany ogórek	
Schabowy panierowany w panco	38 zł
puree ziemniaczane, kapusta zasmażana	
Kaczka - confitowane udko	52 zł
kopytka pietruszkowe, kapusta modra i suszone owoce, mus z jabłka i chrzanu, sos demi glace z majerankiem, popcorn z kaszy gryczanej	
Smażona pierś z perliczki na maśle tymiankowym	52 zł
Kluski dyniowe z blanszowanym jarmużem, puree z dyni, confitowana dynia, chips z jarmużu, sos demi glace z tymiankiem	
Stek z polędwicy wołowej	89 zł
ziemniaki hasselback, pieczony topinambur, boczniaki, sos demi glace z rozmarynem	

Dania wegetariańskie / rybne

Kluseczki dyniowe	33 zł
warzywa sezonowe, cebula, czosnek, sos śmietanowy	
Eko Smażony filet z pstrąga	45 zł
blanszowane warzywa sezonowe, tłuczone bataty, chilli, imbir pstrąg z ekologicznej, regionalnej hodowli	

Dania dziecięce

Filet z kurczaka w panierce	25 zł
puree ziemniaczane, glazurowana marchewka	
Spaghetti bolognese	16 zł

Makarony

Spaghetti bolognese	28 zł
parmezan	
Pappardelle	45 zł
borowik, pierś kaczki, szpinak, czosnek, cebula, sos śmietanowy	
Czarne tagliatelle z owocami morza	46 zł
pomidor suszony, czosnek, cebula, sos pomidorowy, papryczka pepperoncino	

Do rezerwacji powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%
Na podstawie art.106b ust.5 ustawy o VAT, kupujący jest zobowiązany poprosić o fakturę VAT w momencie dokonywania zakupów.

Pizza

Pizza sezonowa	zapytaj kelnera
Foccacia	17 zł
Margherita	25 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy	
Prosciutto	29 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana	
Salame	29 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, salame napoli dolce	
Spinaci	31 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szpinak, czosnek, Grana Padano	
Hawajska	32 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana, ananas, mascarpone	
Capricciosa	32 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, szynka gotowana, pesto bazyliowe	
Picante Sorrentino	33 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, papryczki pepperoncino, salame Sorrentino, czarne oliwki	
Nduja	34 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, kiełbaska Nduja, czerwona cebula, mascarpone, natka pietruszki Nduja to włoska kiełbaska pochodząca z Kalabrii. Dodaje lekkiej pikantności.	
Prosciutto e rucola	36 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, pomidorki cherry, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano	
Quattro Fromaggi	36 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, Grana Padano, ser kozi, gorgonzola	
Dodatki	
bazylia, pieczarki, pesto, czarne oliwki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula.....	
4 zł	
salame napoli dolce, szynka gotowana, szpinak, kapary, suszone pomidory, salame Sorrentino, Prosciutto Crudo.....	
5 zł	
Grana Padano, rukola, ser kozi, gorgonzola.....	
6 zł	

Frytki

Frytki stekowe	10 zł
z majonezem sriracha lub ketchup	
Frytki z batatów	10 zł
z majonezem sriracha lub ketchup	

Desery

Lody z bitą śmietaną i owocami	19 zł
Ciasto czekoladowe	21 zł
sos angielski	
Creme Brulee	21 zł
Pianka makowa	21 zł
kruszonka maślano piernikowa, żel z rodzynek, miód	

Napoje

Woda niegazowana 0,35l/0,7l.....	6 zł/12 zł
Woda gazowana 0,35l/0,7l.....	6 zł/12 zł
Soki owocowe 0,3l.....	6 zł
Sok świeży z pomarańczy.....	15 zł
Lemoniada domowa lub mango 0,5l/1l.....	15 zł/25 zł
Cola, Fanta, Sprite.....	6 zł

Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast.....	10 zł
Earl Grey.....	10 zł
Green Dragon.....	10 zł
Jasmin Gold.....	10 zł
Sweet Berries.....	10 zł
Refreshing Mint.....	10 zł
Rooibos Cream Orange.....	10 zł
Herbata rozgrzewająca.....	15 zł
miód, imbir, pomarańcz, cytryna, goździk	
Napar imbirowy.....	12 zł
cytryna, miód	
Dodatki.....	2 zł
miód, imbir	

Kawa

Espresso / Espresso Doppio.....	10 zł/13 zł
Americana / Crema.....	12 zł
Cappucino.....	14 zł
Latte Macchiato.....	16 zł
Tonic espresso.....	17 zł
Kawa mrożona.....	18 zł

Dodatki do kawy.....	2 zł
mleko roślinne, mleko bez laktozy, syrop smakowy, bita śmietana	

Dodatki do kawy.....	4 zł
ajerkoniak	

Napoje alkoholowe

Prosecco.....	14 zł/75 zł
Prosecco 0,2l.....	20 zł
Aperol Spritz.....	24 zł
Spritz Di Pere.....	19 zł
(Szprycer gruszkowy)	
Verde Lime.....	22 zł
(Mojito)	
Vodka Acida.....	22 zł
(Vodka Sour)	
Wódka Belveder.....	20 zł/40 ml
Wódka Absolut.....	15 zł/40 ml
Gin Bombay Sapphire.....	18 zł/40 ml
Tequila Olmeca Blanco.....	16 zł/40 ml
Chivas Regal 12YO.....	24 zł/40 ml
Glenfiddich 12YO.....	28 zł/40 ml
J.Daniels.....	14 zł/40 ml
Bacardi Carta Blanca.....	16 zł/40 ml
Jegermeister.....	16 zł/40 ml
Szampan.....	zapytaj kelnera
Piwo beczkowe 0,3l/0,5l.....	11 zł/14 zł
Piwo kraftowe GZUB.....	16 zł
(pszeniczne, pils, ciemne, smakowe)	

Napoje bezalkoholowe

Wino bezalkoholowe.....	14 zł
(kieliszek)	
Aperol bezalkoholowy.....	20 zł
Piwo bezalkoholowe.....	zapytaj kelnera

Do rezerwacji powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%
Na podstawie art.106b ust.5 ustawy o VAT, kupujący jest zobowiązany
poprosić o fakturę VAT w momencie
dokonywania zakupów.

