

Przystawki z pieczywem naszego wyrobu

Tatar wołowy	49 zł
marynowane grzyby, majonez lubczykowy, żółtko confit, marynowana marchewka baby, cebulka, ogórek	
Carpaccio wołowe	52 zł
rukola, kapary, parmezan	
Krewetki w sosie beurre blanc	52 zł
chorizo, szczypior, pomidor, chilli, czosnek, wino, masło	
Deska serów i wędlin	80 zł
oraz piklowanych warzyw naszej produkcji; dla 2 osób	
Idealne do wina	

Zupy

Krem pomidorowy	26 zł
z mozzarellą	
Zupa sycylijska	38 zł
krewetki, mule, dorsz	
Zupa sezonowa	zapytaj kelnera

Salaty z pieczywem naszego wyrobu

Sałotka z pieczonym kozim serem	49 zł
marynowany burak, pieczony burak, prażone orzechy nerkowca, mix sałat, sos winegret żurawinowy	
Sałata Cezar z kurczakiem	49 zł
sałata rzymska, sos cezarski, grzanki, parmezan, marynowana cebula, chipsy z boczku	
Sałata z krewetkami	52 zł
sałata rzymska, sos cezarski, grzanki, parmezan, marynowana cebulka	

Frytki

Frytki stekowe	15 zł
Frytki z batatów	17 zł
SOSY: ketchup, majonez sriracha.....	3 zł

Dania główne

Burger wołowy	45 zł
panierowany boczek, mozzarella, sałaty, piklowany ogórek, relish musztardowy	
Schab z kością panierowany w pancio	62 zł
duszona młoda kapusta z koperkiem, puree ziemniaczane	
Żebro wieprzowe	62 zł
warzywa sezonowe, puree ziemniaczane z dodatkiem gorczycy, sos demi glace	
Kaczka - confitowane udko	73 zł
kopytka pietruszkowe, modra kapusta duszona w jabłkach, sos demi glace z majerankiem, żel z jabłką	
Stek z polędwicy wołowej	119 zł
pieczone młode ziemniaki z ziołami, mix sałat z sosem winegret, sos bearnaise	

Dania wegetariańskie / rybne

Fish & chips	62 zł
dorsz, frytki, coleslaw, sos tatarski	
Mule duszone w białym winie i śmietanie	57 zł
pomidory, cebula, szczypior	
Kluseczki marchewkowe	47 zł
warzywa sezonowe, sos śmietanowy	

Makarony

Spaghetti bolognese	45 zł
parmezan	
Pappardelle	59 zł
borowik, pierś kaczki, szpinak, czosnek, cebula, sos śmietanowy	
Czarne tagliatelle z owocami morza	62 zł
pomidor suszony, czosnek, cebula, sos pomidorowy, papryczka pepperoncino	

Dania dziecięce

Filet z kurczaka w panierce	35 zł
puree ziemniaczane, glazurowana marchewka	
Spaghetti bolognese	28 zł

Do rezerwacji od 8 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
Pizza wegetariańska	zapytaj kelnera
Focaccia	26 zł
Margherita	34 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano	
Prosciutto	40 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, szynka gotowana	
Salame	42 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, salame Napoli Dolce	
Spinaci	43 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, szpinak, czosnek, Grana Padano	
Bianca Idealne danie do wina	43 zł
mozzarella Fior di latte, gruszka, gorgonzola, Prosciutto Crudo, ocet balsamiczny, miód, orzechy włoskie, oregano	
Hawajska	43 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, szynka gotowana, ananas, mascarpone	
Capricciosa	43 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, pieczarki, szynka gotowana, pesto bazyliowe handmade	
Picante Sorrentino	45 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, papryczki pepperoncino, salame Sorrentino, czarne oliwki	
Nduja	47 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, czerwona cebula, kielbasa Nduja, mascarpone, natka pietruszki	
Nduja to włoska kielbaska pochodząca z Kalabrii. Dodaje lekkiej pikantności.	
Prosciutto e rucola	52 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, pomidorki cherry, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano	
Quattro Formaggi	52 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, Grana Padano, ser kozci, gorgonzola	

Dodatki

bazyli, pieczarki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula.....	8 zł
pesto, czarne oliwki, szynka gotowana, szpinak, kapary, suszone pomidory, rukola.....	9 zł
salame Napoli Dolce, salame Sorrentino, Prosciutto Crudo, Grana Padano, ser kozci, gorgonzola.....	10 zł

Desery

Ciasto czekoladowe	32 zł
sos angielski	
Crème Brûlée	29 zł
Tiramisu pistacjowe	35 zł

Napoje

Woda niegazowana 0,35l/0,7l	8 zł/14 zł
Woda gazowana 0,35l/0,7l	8 zł/14 zł
Soki owocowe 0,2l	9 zł
Sok świeży z pomarańczy	21 zł
Lemoniada domowa mango lub cytrynowa 0,5l/1l	21 zł/31 zł
Pepsi, 7up, Mirinda	9 zł



Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast	14 zł
Earl Grey	14 zł
Green Dragon	14 zł
Jasmin Gold	14 zł
Sweet Berries	14 zł
Refreshing Mint	14 zł
Rooibos Cream Orange	14 zł
Herbata rozgrzewająca	23 zł
miód, imbir, pomarańcza, cytryna, goździk	
Napar imbirowy	21 zł
cytryna, miód	
Dodatki	3 zł
miód, imbir	

Kawa

Espresso / Espresso Doppio	11 zł/14 zł
Americano / Crema	13 zł
Cappucino	15 zł
Latte Macchiato	18 zł
Tonic Espresso	21 zł
Kawa mrożona	25 zł

Dodatki do kawy	3 zł
mleko roślinne, mleko bez laktozy, syrop smakowy, bita śmietana	

Napoje alkoholowe

Prosecco	18 zł/90 zł
Różowe Prosecco	20 zł/95 zł
Aperol Spritz	31 zł
Szprycer gruszkowy	31 zł
Mojito	31 zł
Vodka Sour	27 zł
Wódka Belveder	24 zł/40 ml
Wódka Absolut	18 zł/40 ml
Gin Bombay Sapphire	20 zł/40 ml
Tequila Olmeca Blanco	19 zł/40 ml
Chivas Regal 12YO	29 zł/40 ml
Glenfiddich 12YO	32 zł/40 ml
J.Daniels	20 zł/40 ml
Bacardi Carta Blanca	19 zł/40 ml
Jegermeister	19 zł/40 ml
Champagne	zapytaj kelnera
Piwo beczkowe 0,3l/0,5l	13 zł/16 zł
Piwo kraftowe GZUB	18 zł
(pszeniczne, pils, ciemne, smakowe)	
 Piwo włoskie Peroni 0,3l	18 zł

Napoje bezalkoholowe

Wino bezalkoholowe	19 zł/85 zł
Aperol bezalkoholowy	29 zł
Piwo bezalkoholowe	zapytaj kelnera

Do rezerwacji od 8 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.

