

## Przystawki z pieczywem naszego wyrobu

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

## Zupy

<b>Krem pomidorowy</b> .....	26 zł
z mozzarellą	
<b>Zupa sycylijska</b> .....	38 zł
krewetki, mule, dorsz	
<b>Zupa sezonowa</b> .....	zapytaj kelnera

## Salaty z pieczywem naszego wyrobu

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

## Frytki

<b>Frytki stekowe</b> .....	15 zł
<b>Frytki z batatów</b> .....	17 zł
SOSY: ketchup, majonez sriracha.....	3 zł

## Dania główne

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

## Dania wegetariańskie / rybne

<b>Fish &amp; chips</b> .....	62 zł
dorsz, frytki, coleslaw, sos tatarski	
<b>Mule duszone w białym winie i śmietanie</b> .....	57 zł
pomidory, cebula, szczypior	
<b>Klusieczki marchewkowe</b> .....	47 zł
warzywa sezonowe, sos śmietanowy	

## Makarony

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

## Dania dziecięce

<b>Filet z kurczaka w panierce</b> .....	35 zł
puree ziemniaczane, glazurowana marchewka	
<b>Spaghetti bolognese</b> .....	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

<b>Pizza sezonowa</b> .....	zapytaj kelnera
<b>Pizza wegetariańska</b> .....	zapytaj kelnera
<b>Focaccia</b> .....	26 zł
<b>Margherita</b> .....	34 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano	
<b>Prosciutto</b> .....	40 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, szynka gotowana	
<b>Salame</b> .....	42 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, salame Napoli Dolce	
<b>Spinaci</b> .....	43 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, szpinak, czosnek, Grana Padano	
<b>Bianca Idealne danie do wina</b> .....	43 zł
mozzarella Fior di latte, gruszka, gorgonzola, Prosciutto Crudo, ocet balsamiczny, miód, orzechy włoskie, oregano	
<b>Hawajska</b> .....	43 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, szynka gotowana, ananas, mascarpone	
<b>Capriciosa</b> .....	43 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, pieczarki, szynka gotowana, pesto bazyliowe handmade	
<b>Picante Sorrentino</b> .....	45 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, papryczki pepperoncino, salame Sorrentino, czarne oliwki	
<b>Nduja</b> .....	47 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, czerwona cebula, <b>kielbasa Nduja</b> , mascarpone, natka pietruszki Nduja to włoska kiełbaska pochodząca z Kalabrii. Dodaje lekkiej pikantności.	
<b>Prosciutto e rucola</b> .....	52 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, pomidorki cherry, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano	
<b>Quattro Formaggi</b> .....	52 zł
mozzarella Fior di latte, pomidory San Marzano, Grana Padano, ser kozii, gorgonzola	
<b>Dodatki</b> .....	
bazylii, 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 kozii, gorgonzola.....	10 zł
<b>Desery</b> .....	
<b>Ciasto czekoladowe</b> .....	32 zł
sos angielski	
<b>Crème Brûlée</b> .....	29 zł
<b>Tiramisu pistacjowe</b> .....	35 zł

## Napoje

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



## Herbaty Ronnefeldt

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

## Kawa

<b>Espresso / Espresso Doppio</b> .....	11 zł/14 zł
<b>Americano / Crema</b> .....	13 zł
<b>Cappucino</b> .....	15 zł
<b>Latte Macchiato</b> .....	18 zł
<b>Tonic Espresso</b> .....	21 zł
<b>Kawa mrożona</b> .....	25 zł
<b>Orange Espresso</b> .....	25 zł
<b>Dodatki do kawy</b> .....	3 zł
mleko roślinne, mleko bez laktozy, syrop smakowy, bita śmietana	

## Napoje alkoholowe

<b>Prosecco (11,5%)</b> .....	18 zł/90 zł
<b>Różowe Prosecco (11,5%)</b> .....	20 zł/95 zł
<b>Aperol Spritz (9%)</b> .....	31 zł
<b>Szprycer gruszkowy (5,5%)</b> .....	31 zł
<b>Mojito (10%)</b> .....	31 zł
<b>Vodka Sour (11,5%)</b> .....	27 zł
<b>Wódka Belveder (40%)</b> .....	24 zł/40 ml
<b>Wódka Absolut (40%)</b> .....	18 zł/40 ml
<b>Gin Bombay Sapphire (40%)</b> .....	20 zł/40 ml
<b>Tequila Olmeca Blanco (35%)</b> .....	19 zł/40 ml
<b>Chivas Regal 12YO (40%)</b> .....	29 zł/40 ml
<b>Glenfiddich 12YO (40%)</b> .....	32 zł/40 ml
<b>J.Daniels (40%)</b> .....	20 zł/40 ml
<b>Bacardi Carta Blanca (37,5%)</b> .....	19 zł/40 ml
<b>Jegermeister (35%)</b> .....	19 zł/40 ml
<b>Champagne</b> .....	zapytaj kelnera
<b>Piwo beczkowe 0,3l/0,5l (5,4%)</b> .....	13 zł/16 zł
<b>Piwo kraftowe GZUB</b> .....	18 zł
pszeniczne (5,1%), pils (5,1%), ciemne (4,5%), smakowe (<0,5%)	
<b>Piwo włoskie Peroni 0,3l (5%)</b> .....	18 zł

## Napoje bezalkoholowe

<b>Wino bezalkoholowe</b> .....	19 zł/85 zł
<b>Aperol bezalkoholowy</b> .....	29 zł
<b>Piwo bezalkoholowe</b> .....	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.

