

Przystawki z pieczywem naszego wyrobu

Bruschetta	32 zł
z kolorowymi pomidorami na naszym pieczywie	
Tatar wołowy	39 zł
marynowane grzyby, majonez szczypiorkowy, ogórek, cebulka, żółtko	
Carpaccio wołowe	39 zł
rukola, kapary, parmezan	
Krewetki w sosie beuree blanc	42 zł
chorizo, szczypior, pomidor, chilli, czosnek, wino, masło	

Zupy

Krem pomidorowy	19 zł
z mozzarellą	
Zupa sycylijska	33 zł
krewetki, mule, świeży pstrąg	
Zupa sezonowa	zapytaj kelnera

Salaty z pieczywem naszego wyrobu

Sałata Cezar	
sałata rzymska, sos cezar, grzanki, parmezan, marynowana cebulka, chipsy z boczku	
z kurczakiem	36 zł
z krewetkami	43 zł
Sałata z kozim serem	36 zł
mix sałat, pieczony kozi ser, suszona żurawina, orzechy nerkowca, marynowana papryka, marynowany burak, sos winegret	
Sałata grecka	36 zł
pomidory kolorowe, ogórek, czerwona cebula, czarne oliwki, oregano, ser feta, oliwa z oliwek	

Dania główne

Burger wołowy	39 zł
majonez sriracha, mozzarella, sałata, piklowany ogórek	
Schab z Kością panierowany w pancu	49 zł
puree ziemniaczane, młoda kapusta z pomidorkami i koperkiem	
Kaczka - confitowane udko	64 zł
kopytka pietruszkowe, kapusta modra i suszone owoce, mus z jabłka i chrzanu, sos demi glace z majerankiem	
Stek z polędwicy wołowej	115 zł
młode ziemniaki faszerowane serem ricotta i kurkami, karmelizowane warzywa sezonowe, sos demi glace z rozmarynem	
Żebro wieprzowe	52 zł
warzywa sezonowe, puree ziemniaczane z dodatkiem gorczycy, sos demi glace	

Dania wegetariańskie / rybne

Eko Smażony filet z pstrąga	54 zł
blanszowane warzywa sezonowe, tłuczone bataty, chilli, imbir	
Mule duszone w białym winie i śmietanie	49 zł
pomidory, cebula, szczypior	
Ravioli z zielonymi szparagami i mascarpone	42 zł
smażone warzywa sezonowe, pesto bazyliowe z suszonymi pomidorami, parmezan, krem balsamiczny	

Dania dziecięce

Filet z kurczaka w panierce	28 zł
puree ziemniaczane, glazurowana marchewka	
Spaghetti bolognese	18 zł

Makarony

Spaghetti bolognese	36 zł
parmezan	
Pappardelle	52 zł
borowik, pierś kaczki, szpinak, czosnek, cebula, sos śmietanowy	
Czarne tagliatelle z owocami morza	49 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	30 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy	
Prosciutto	35 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana	
Salame	36 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, salame napoli dolce	
Spinaci	38 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szpinak, czosnek, Grana Padano	
Bianca Idealne danie do wina	38 zł
ser mozzarella, gruszka, gorgonzola, Prosciutto Crudo, ocet balsamiczny, miód, orzechy włoskie, oregano	
Hawajska	38 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana, ananas, mascarpone	
Capricciosa	38 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, szynka gotowana, pesto bazyliowe	
Picante Sorrentino	39 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, papryczki pepperoncino, salame Sorrentino, czarne oliwki	
Nduja	41 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	44 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, pomidorki cherry, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano	
Quattro Fromaggi	44 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, Grana Padano, ser kozí, gorgonzola	
Dodatki	
bazylia, pieczarki, pesto, czarne oliwki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula.....	
	6 zł
salame napoli dolce, szynka gotowana, szpinak, kapary, suszone pomidory, salame Sorrentino, Prosciutto Crudo.....	
	7 zł
Grana Padano, rukola, ser kozí, gorgonzola.....	
	8 zł

Frytki

Frytki stekowe	12 zł
z majonezem sriracha lub ketchup	
Frytki z batatów	15 zł
z majonezem sriracha lub ketchup	

Desery

Lody z bitą śmietana i owocami	20 zł
Ciasto czekoladowe	23 zł
sos angielski	
Creme Brulee	22 zł

Napoje

Woda niegazowana 0,35l/0,7l.....	7 zł/13 zł
Woda gazowana 0,35l/0,7l.....	7 zł/13 zł
Soki owocowe 0,2l.....	7 zł
Sok świeży z pomarańczy.....	17 zł
Lemoniada domowa mango lub cytrynowa 0,5l/1l.....	17 zł/27 zł
Pepsi, 7up, Mirinda.....	7 zł



Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast.....	12 zł
Earl Grey.....	12 zł
Green Dragon.....	12 zł
Jasmin Gold.....	12 zł
Sweet Berries.....	12 zł
Refreshing Mint.....	12 zł
Rooibos Cream Orange.....	12 zł
Herbata rozgrzewająca.....	16 zł
miód, imbir, pomarańcz, cytryna, goździk	

Napar imbirowy.....	12 zł
cytryna, miód	

Dodatki.....	3 zł
miód, imbir	

Kawa

Espresso / Espresso Doppio.....	11 zł/14 zł
Americana / Crema.....	13 zł
Cappucino.....	15 zł
Latte Macchiato.....	17 zł
Tonic Espresso.....	18 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.....	26 zł
Szprycer gruszkowy.....	26 zł
Mojito.....	28 zł
Vodka Sour.....	23 zł
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.....	12 zł/15 zł
Piwo kraftowe GZUB.....	17 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.

