

NAPOJE ZIMNE I ORZEŻWIAJĄCE COLD AND REFRESHING DRINKS

SOK OWOCOWY / Juice	0,25l	8PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW / Fresh juice	0,3l	24PLN
SOK Z BORÓWKI AMERYKAŃSKIEJ / Blueberry juice	0,3l	16PLN
WODA Ostromecko/ Water	0,3l	7PLN
	0,7l	14PLN
COCA-COLA/FANTA/SPRITE/TONIC	0,25l	9PLN

Polecamy napoje wedle naszej receptury :

ORZEŻWIAJĄCY SYROP MIĘTOWY/LIMONKA/ TONIC LUB SPRITE/ ŚWIEŻA MIĘTA	0,3l	19PLN
<i>Refreshing drink: mint syrup/lime slices/ tonic or sprite/fresh mint</i>		
LEMONIADA CYTRYNA/ LIMONKA/MIĘTA/ SYROP CUKROWY	0,3l	19PLN
<i>Lemonade with lemon/lime/fresh mint</i>		
SMOOTHIE: SOK Z CYTRUSÓW/ GRENADINA	0,3l	21PLN
<i>Fresh orange-grapefruit juice/grenadine</i>		
KAWA FRAPPE / Frappe coffee	0,3l	16PLN

PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ/PIKLE/LUBCZYK/ MUSZTARDA	42PLN
<i>Tartar sirloin/pickles/mustard</i>	
KREWETKI/ MASŁO/ WINO/CZOSNEK/GRZANKA	42PLN
<i>Prawns/butter/wine/garlic/crouton</i>	
PLACKI ZIEMNIACZANE/ŁOSOS/ŚMIETANA	39PLN ❄️
<i>Potato pancakes /salmon/sour cream</i>	
ŚLEDŹ BAŁTYCKI/OLEJ LNIANY/CEBULKA	32PLN ❄️
<i>Baltic herring/orange/linseed oil/onion</i>	
ŚLEDŹ BAŁTYCKI/ZIEMNIAK/JABŁKO/ŚMIETANA	34PLN ❄️
<i>Baltic herring/potato/apple/cream</i>	



**Do Państwa dyspozycji oddajemy karta alergenów dostępną u kelnerów.*

Przy grupach 12 osób i więcej doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

SAŁATY SALADS

**SAŁATA A'LA CEZAR/KURCZAK/JAJKO/ANCHOVIS/
ŚWIEŻE WARZYWA** 39PLN

Lettuce/chicken/egg/anchovis/vegetables

 **SAŁATA/KREWETKI/AVOCADO/SUSZONE POMIDORY** 39PLN

Lettuce/prawns/avocado/dried tomatoes

 **SAŁATA/BURAK/FIGA/ORZECZY/SER KOZI** 39PLN

Lettuce/Beetroot/figs/nuts/goat cheese

ZUPY SOUPS

ROSÓŁ/NATKA PIETRUSZKI/MAKARON 24PLN

Broth/parsley/noodles

 **KREM Z PORA/GRZANKI ZIOŁOWE** 24PLN

Leek cream/herb croouts

 **DOMOWA GRZYBOWA/KLUSECZKI/WARZYWA** 29PLN

Mushroom soup/noodles/vegetables

 **BARSZCZ CZERWONY/USZKA/GRZYBY** 34PLN

Red borscht/dumplings /mushrooms

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata Teekanne /różne smaki/ 9PLN

Espresso / Espresso Macchiato* 10PLN

Double Espresso 12PLN

Caffe Americano* 10PLN

Cappuccino* 12PLN

Caffe Latte* / Latte Macchiato* 14PLN

/ z Advocatem lub Kahlua 18PLN

Irish Coffee /espresso, whisky, bita śmietana 21PLN

Espresso/whisky/whipped cream

HERBATY PREMIUM QUALITY/SYPANE: SELECTED LOOSE LEAF TEA:

HERBATA GREEN CHUN ME 12PLN

Green Chun Me Tea

HERBATA CZARNA ASAM 12PLN

Black Asam Tea

**HERBATA OWOCOWA MIESZANKA MALIN, JABŁKA,
DZIKIEJ RÓŻY I POMARAŃCZYI** 12PLN

Fruit Tea

HERBATA MATCHA PREMIUM/MLEKO OWSIANE 16PLN

Matcha Premium Tea /oat milk

Państwa dyspozycji oddajemy karta alergenów dostępną u kelnerów.

Do Państwa dyspozycji oddajemy karta alergenów dostępną u kelnerów.

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE *HOMEMADE WARMING DRINKS*

**DOMOWA HERBATA ROZGRZEWAJĄCA/SOK
MALINOWY/CYNAMON/GOŹDZIKI/CYTRUSY** 21PLN

Homemade warming tea/raspberry juice/cinnamon

DOMOWA HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z MALINÓWKĄ 26PLN

Homemade warming tea/raspberry liqueur

GRZANE WINO – MIÓD/CYNAMON/GOŹDZIKI/POMARAŃCZA 32PLN

Mulled wine/honey/orange/cinnamon/cloves

GRZANE PIWO – GOŹDZIKI/SOK MALINOWY 21PLN

Mulled beer/cloves/raspberry syrup

NAPÓJ IMBIROWY – IMBIR/CYNAMON/MIÓD/CYTRYNA 21PLN

Ginger drink/cinnamon/honey/lemon

Nowość:

GORĄCA CZEKOLADA Z CHILLI/BITA ŚMIETANA 23PLN



Przy grupach 12 osób i więcej doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

DANIA AMERYKAŃSKIE *AMERICAN DISHES*

POŁĘDWICA SEZONOWANA/DZIKI BROKUŁ/PODGRZYBKI/ 98PLN

GRATINA ZIEMNIACZANA

Beef sirloin /cauliflower/mushrooms/potato gratin

**T-BONE STEAK /MASŁO ZIOŁOWE/SALATA Z WARZYWAMI/
FRYTKI** 128PLN

T-bone/herb butter/vegetables/chips

AMERYKAŃSKI BURGER Z WOŁOWINY/BEKON/ 42PLN

CHEDDAR/ WARZYWA/SOS FRANCUSKI/ FRYTKI

*American burger/beef /french sauce /bacon/
cheddar/vegetables/chips*

VEGEBURGER Z CHRUPIĄCYM BOCZNIAKIEM/ 42PLN ❄️

SOS FRANCUSKI/ŚWIEŻE WARZYWA/FRYTKI

*Vegeburger/mushroom/vegetables/
french sauce/chips*

ŻEBERKA/SOS JACK DANIELS/ ZIEMNIAK/LIŚCIE 52PLN

ZIELONYCH SAŁAT

Ribs/Jack Daniels sauce/potato/green lettuce leaves

Przy grupach 12 osób i więcej doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA/ZIEMNIAKI TRUFLOWE/
ŚLIWKA/WARZYWA KARMELIZOWANE** 52PLN
*Pork loin/truffle potatoes/plums/caramelized
vegetables*

 **SANDACZ/SOCZEWICA/BOROWIK** 64PLN
Zander/lentils/mushrooms

KACZKA/KLUSKA ZMIENIACZANA/ŻURAWINA/JABŁKO 59PLN
Duck/noodles/crenberries/apple

PASTY

PASTA

TAGLIATELLE ORKISZOWE / KREWETKI/CHILLI/ POMIDORY 42PLN
Tagliatelle /shrimps/tomatoes

 **SPAGHETTI/CZARNA TRUFLA/SER OWCZY** 42PLN
Spaghetti/truffles/ sheep cheese

PIEROGI Z KACZKĄ/MUS JABŁKOWY 39PLN
Dumplings with duck/apple muse

WYBÓR PIEROGÓW :

 **PIEROGI 3 SMAKÓW:
KASZA I GRZYBY/KAPUSTA I GRZYBY/SER I ZIEMNIAK** 39PLN
*Dumplings 3 flavors: groats and mushroom/
cabbage and mushroom/cheese and potato*

**Do Państwa dyspozycji oddajemy karta alergenów dostępną u kelnerów.*

DESERY

DESSERTS

BEZA/ KREM KAWOWY/DAKTYLE/PORZECZKA 29PLN
Meringue/coffee cream/dates / currant

LODY/BITA ŚMIETANA/GORAĆE MALINY 24PLN
Ice cream/hot raspberry sauce

SUFLET CZEKOLADOWY/LODY WANILIOWE 29PLN
Chocolate souffle/vanilla ice cream

SERNIK/MALINY 29PLN
Cheesecake /raspberries

**TORT MAKOWY/KREM ŚMIETANKOWY/CZARNA
PORZECZKA/CZEKOLADA/POMARAŃCZA** 29PLN
*Poppy seed cake/cream/black currant/
chocolate/orange*



Przy grupach 12 osób i więcej doliczamy 10% serwisu kelnerskiego