

MENU

PRZYSTAWKI

| | |
|---|-------|
| Tatar wołowy z podgrzybkami oraz majonezem szczypiorkowym i piklowaną czerwoną cebulą | 59 zł |
| Carpaccio z pieczonego buraka z gorgonzolą, gruszką oraz rukolą i orzechami laskowymi | 39 zł |

ZUPY

| | |
|---|---------------|
| Rosół drobiowy z makaronem / z pierożkami z mięsem | 24 zł / 25 zł |
| Barszcz czerwony z uszkami z mięsem | 25 zł |
| Żurek na domowym zakwasie z ziemniakami, kielbasą i jajkiem | 26 zł |
| Zupa grzybowa z łazankami | 26 zł |
| Krem z dyni z olejem szczypiorkowym i grzankami czosnkowymi | 26 zł |

DANIA GŁÓWNE

| | |
|--|--------|
| Grillowany filet z kurczaka podany z czarnym ryżem na dyniowym puree z fasolką szparagową i panierowanym w parmezie jajkiem w koszulce | 49 zł |
| Stek z poledwicy wołowej z kroleciem ziemniaczanym oraz fasolką szparagową z boczkiem i sosem pieprzowym | 119 zł |
| Pieczona golonka podana z ziemniakami opiekanymi oraz chrzanem i musztardą Dijon | 72 zł |
| Roladka wołowa w sosie własnym z kłuskami śląskimi i czerwoną kapustą z boczkiem i cebulą | 72 zł |
| Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną | 54 zł |
| Kotlet mielony podany z ziemniakami z koperkiem oraz zasmażanymi buraczkami | 48 zł |
| Confitowane udko z kaczki z kaszą gryczaną nieprażoną i orzechami laskowymi oraz z czerwoną kapustą z żurawiną i jabłkiem | 72 zł |
| Burger wołowy w bułce naszego wypieku z serem Mimolette, piklowanym ogórkiem oraz świeżym pomidorem i cebulą podany z frytkami | 59 zł |
| Rumiane żeberko pieczone w miodzie podane z opiekanymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną | 76 zł |
| Pstrąg z doliny Kluczwody podany z frytkami stekowymi i zestawem surówek sezonowych | 72 zł |
| Okoń morski smażony na maśle podany z frytkami i mixem sałat oraz sałszą z suszonych pomidorów | 73 zł |
| Tagliatelle z kaczką i borowikami w sosie śmietanowym z parmezanem i natką pietruszki | 49 zł |
| Gnocchi z kurczakiem, pieczoną dynią i porem w sosie śmietanowym z parmezanem | 45 zł |
| Szpinakowe tagliatelle z suszonymi pomidorami, świeżym szpinakiem i orzeszkami pini | 45 zł |
| Tradycyjne placki ziemniaczane* z kwaśną śmietaną | 36 zł |
| z sosem kurkowym | 45 zł |
| z gulaszem wołowym | 45 zł |
| *nie serwujemy w niedziele i święta | |
| U NAS LEPIONE | |
| Pierogi ruskie polane masłem z cebulą | 34 zł |
| Pierogi z serem i słodką śmietaną | 34 zł |
| Pierogi z mięsem z omaszą z boczku i cebuli | 34 zł |

DLA DZIECI

| | |
|--|-------|
| Panierowany filet z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki | 39 zł |
| Burger z filetem z kurczaka z sałatą i pomidorem podany z frytkami | 39 zł |
| Frytki stekowe z serem Mimolette i domowym majonezem | 25 zł |

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Woda mineralna 0,3l / 0,7l | 12 zł / 20 zł |
| Sok owocowy Toma 0,2l | 13 zł |
| Pepsi / Tonic / 7up / Mirinda 0,2l | 15 zł |
| Kwas chlebowy 0,3l | 21 zł |
| Podpiwek 0,3l | 21 zł |
| Kompot domowy 0,4l / 0,7l | 14 zł / 24 zł |

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

| | |
|---------------------------------|-------|
| Pomarańczowy 0,4l | 25 zł |
| Grejpfrutowy 0,4l | 25 zł |
| Pomarańcza, grejpfrut 0,4l | 25 zł |
| Pomarańcza, imbir, szpinak 0,4l | 25 zł |

NAPOJE GORĄCE

| | |
|--|-------|
| Dzbanek herbaty 0,4l (czarna / owocowa / zielona) | 12 zł |
| Espresso | 10 zł |
| Kawa czarna | 12 zł |
| Podwójne espresso | 16 zł |
| Kawa biała / cappuccino | 15 zł |
| Latte macchiato | 16 zł |
| Flat white | 18 zł |
| Lemoniada gruszkowa na gorąco 0,4l | 24 zł |
| Lemoniada jabłkowa na gorąco 0,4l | 24 zł |
| Herbata rozgrzewająca 0,4l miód, jabłko, pomarańcza, goździki, cynamon | 25 zł |

PIWO

| | |
|---|---------------|
| LANE | |
| Żatecký Svetly Ležak (5% alk.) 0,3l / 0,5l | 16 zł / 20 zł |
| BUTELKOWE | |
| Kasztelan niepasteryzowany (4,6% alk.) 0,5l | 21 zł |
| Okocim Klasyczna Pszenica (5% alk.) 0,5l | 21 zł |
| Żatecký Cerny (3,8% alk.) 0,5l | 21 zł |
| Grimbergen Double Ambree (5,5% alk.) 0,33l | 19 zł |
| Grimbergen Blanche (5% alk.) 0,33l | 19 zł |
| Grimbergen Blonde (5,5% alk.) 0,33l | 19 zł |
| Carlsberg bezalkoholowy (0% alk.) 0,5l | 21 zł |



WINA

PROSECCO

| | |
|--|------------------------------|
| VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY (11% alk.) | 110 zł/750 ml |
| Szczep: Glara | Kraj/Region: Włochy / Veneto |
| Eleganckie wino musujące produkowane z aromatycznej odmiany winogron o nazwie Glara z włoskiego regionu Veneto. Idealne jako aperitif. | |

WINA BIAŁE

| | |
|--|-----------------------------|
| RIESLING MOSEL (12% alk.) | 18 zł/100 ml, 80 zł/750 ml |
| Szczep: Riesling | Kraj/Region: Niemcy / Mosel |
| Bardzo delikatny, wytrawny Riesling z Brauneberg w Moseli z małej rodzinnej firmy. Wino pochodzi z najlepszych regionów winiarskich dla białych win - Mosel. | |

VIGNE-LOURAC

| | |
|---|----------------------------------|
| CHARDONNAY PRESTIGE (12% alk.) | 18 zł/100 ml, 75 zł/750 ml |
| Szczep: Chardonnay | Kraj/Region: Francja / Sud Ouest |
| Białe wytrawne wino o intensywnym kwiatowo-owocowym zapachu. Świeże z nutą cytryny. | |

| | |
|--|------------------------------|
| CUVÉE BLANC SREBRNA GÓRA (12,5% alk.) | 19 zł/100 ml, 115 zł/750 ml |
| Szczep: Seyval Blanc | Kraj/Region: Polska / Kraków |
| Wino białe półwytrawne o wyuczulonych nutach brzoskwinii, moreli, jabłka, gruszeki oraz owoców południowych: banana, ananasa i mango. Proponowane do dań z ryb oraz lekkich sałatek. | |

| | |
|---|--------------------------------|
| GEWURZTRAMINER (14% alk.) | 18 zł/100 ml, 110 zł/750 ml |
| Szczep: Gewurztraminer | Kraj/Region: Francja / Alzacja |
| Wino półwytrawne uwadzać bukietem złożonym z nut kwiatowych, owoców śliki i mango. Doskonale jako aperitif, a także jako towarzysz sałat, mięs białych. | |

WINO RÓŻOWE

| | |
|---|-------------------------------------|
| CABERNET D'ANJOU 2021 (12,5% alk.) | 18 zł/100 ml, 95 zł/750 ml |
| Szczep: Cabernet franc, Cabernet sauvignon | Kraj/Region: Francja / Dolina Loary |
| Delikatne, półsłodkie wino o wyrazistych aromatach czerwonych owoców. | |

WINA CZERWONE

| | |
|---|----------------------------------|
| VIGNE-LOURAC BRAUCOL PRESTIGE (13% alk.) | 19 zł/100 ml, 75 zł/750 ml |
| Szczep: Braucol | Kraj/Region: Francja / Sud Ouest |
| Wino czerwone, wytrawne o zapachu jagód z aromatami śliwek i malin. | |

| | |
|---|------------------------------|
| MIOPASSO PRIMITIVO PUGLIA IGP (14% alk.) | 18 zł/100 ml, 85 zł/750 ml |
| Szczep: Syrah, Grenache, Mourvèdre | Kraj/Region: Włochy / Apulia |
| Wino o gładkim kołdrze z refleksami granatu. Wyczuwalne aromaty dymku, białego pieprzu, z nutą ciemnych owoców leśnych. | |

| | |
|--|------------------------------|
| VALPOLICELLA RIPASSO MA ROAT TEZZA (12,5% alk.) | 115 zł/750 ml |
| Szczep: Corvina | Kraj/Region: Włochy / Veneto |
| Wino o purpurowej barwie z aromatami malin, jęczm i czarnego pieprzu. Ciepłe na podniebieniu, wyczuwalne łagodne taniny. | |

WINO SŁODKIE

| | |
|---|----------------------------------|
| VIGNE LOURAC "TERRAE VERITAS" 2019 (13% alk.) | 18 zł/100 ml, 95 zł/750 ml |
| Szczep: Lotn de l'Œil, Mauzac | Kraj/Region: Francja / Sud Ouest |
| Wino słodkie o pięknym burzycowym kolorze. Posiada intensywny aromat kandyzowanych owoców oraz miodu. Idealne do deserów. | |

POLECAMY

| | |
|--|------------------------------------|
| DOM CHARBIELIN C SOLARIS 2023 (13% alk.) | 17 zł/100 ml, 110 zł/750 ml |
| Szczep: Solaris | Kraj/Region: Polska / Opolszczyzna |
| Półwytrawne wino ze szczepu solaris. Zamrzniony cukier w połączeniu z dość wysoką kwasowością, daje odświeżające wino. Wino znalazło się w finale konkursu Polska Korki 2024 w kategorii wina białe z podwyższonym cukrem. | |

| | |
|--|------------------------------------|
| DOM CHARBIELIN C SOUVIGNIER GRIS 2023 (12% alk.) | 17 zł/100 ml, 110 zł/750 ml |
| Szczep: Sauvignier Gris | Kraj/Region: Polska / Opolszczyzna |
| W zapachu intensywnie cytrusowe – owocowe. Tręścive w aromatach i dość słodkie zbudowane. Na frizju pojawia się nuta tropikalno-zielona charakterystyczna dla szczepu souvignier gris. Ze względu na intensywność i swoją strukturę, wino jest uniwersalne w komponowaniu z daniami. | |