

MENU

Przystawki

- Ravioli z ricottą i szpinakiem w emulsji maślanej na bazie wina Cabernet Sauvignon i tymianku** 39 zł
jarmuż, grana padano, beurre monté, gorgonzola, topinambur, czosnek
- Krewetki z chorizo i czosnkiem z patelni** 45 zł
szpinak, pomidory koktajlowe, chili, bagietka z masłem czosnkowym
- Tatar z wędzonego halibuta** 44 zł
halibut wędzony na ciepło, cytryna, rzepa, szalotka, kwaśna wiejska śmietana, koperek
- Tatar wołowy z marynowanymi grzybami** 44 zł
ogórek, szalotka, żółtko, musztarda francuska, majonez z pietruszki, pieczywo
- Deska wędlin i serów z klasycznymi dodatkami** 54 zł

Zupy

- Pikantna zupa pomidorowa** 25 zł
chorizo, chili, kolendra, papryka, kukurydza, czerwona fasola
- Krem z leśnych grzybów z opieńką miodową** 29 zł
grzanki z chleba żytniego, wędzony twaróg, pietruszka, opieńka
- Orientalny Bulion wołowo-drobiowy** 28 zł
julienne z warzyw korzeniowych, trawa cytrynowa, liście kaffiru, pierożki z mięsem cielęcym, kapusta pak choi

Dania główne

- Fish and chips** 44 zł
smażony dorsz w chrupiącej panierce piwnej, grillowana cytryna, klasyczny sos tatarski, frytki francuskie
- Łosoś glazurowany sosem teriyaki z warzywami stir-fry** 65 zł
ryż basmati, olej sezamowy, papryka, brokuł, kietki fasoli mung, limonka, prażony sezam, kolendra
- Pierś z kurczaka z szynką parmeńską** 45 zł
puree z selera, ziemniak w panko, bimi, tymiankowy sos Jus
- Policzki wołowe w ciemnym sosie winnym** 62 zł
puree ziemniaczane z truflą, cebulki borettane, warzywa sezonowe, borowik mikotajkowy
- Żeberka wieprzowe pieczone w sosie BBQ** 52 zł
rustykalne ziemniaki francuskie z ziołami, chimichurri, zimowy colesław z kalarepą i sosem rancherskim
- Filet z kaczki faszerowany borowikami** 68 zł
puree z czerwonej kapusty z porto, demi-glace z kaczki, daktyle, wiśnie, kopytka, cavallo nero
- Stek z polędwicy wołowej z sosem cafe de pari** 120 zł
chipsy ziemniaczane - thousand layer, grillowana sałata rzymska, warzywa sezonowe, parmezan, oliwa truflowa

Street food

- Burger wołowy** 46 zł
sos BBQ, musztarda, ogórek konserwowy, bekon, ser mimolette, rukola, pomidor, frytki
- Bułeczki Bao z wolno pieczoną karkówką wieprzową w sosie teriyaki** 39 zł
aioli, piklowane warzywa, orzeszki ziemne, sałata rzymska, cytrusowy dressing, świeże zioła
- Bułeczki Bao z boczniakami w sosie teriyaki** 39 zł
aioli, piklowane warzywa, orzeszki ziemne, sałata rzymska, cytrusowy dressing, świeże zioła
- Kofta wołowa z grillowaną pitą** 44 zł
jogurt naturalny, ogórek, czosnek, zioła, rukola, cebula czerwona, sezam

Makarony & gnocchi zapiekane

- Makaron fettuccine z krewetkami i chorizo** 45 zł
krewetki, kremowy sos pomidorowy, szalotka, pomidory koktajlowe, parmezan
- Gnocchi z kremowym pesto bazyliowym** 37 zł
suszone pomidory, śmietankowy sos pesto, gorgonzola, brokuł, jarmuż toskański
- Cannelloni z wołowiną, ricottą i szpinakiem** 39 zł
pomidory, maślaný sos śmietankowy, grana padano, świeże zioła
- Rigatoni bolognese** 37 zł
marchewka, pieczarki, seler naciowy, sos pomidorowy, bazylia

Pizza

- Pizza Margherita** 27 zł
sos pomidorowy, mozzarella, bazylia
- Capricciosa** 32 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, karczochy
- Salami piccante** 35 zł
sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante, grana padano, pomidorki confit, rukola
- Pizza Nacho** 39 zł
sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, kukurydza, suszone pomidory, nachos, chili
- Pizza Shrimps** 42 zł
sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, czosnek, pomidorki confit, rukola
- Pizza BekonTeksas** 37 zł
sos BBQ, mozzarella, boczek, cebula czerwona, kukurydza, papryczka jalapeño, rukola

Sałatki

- Sałatka z grillowanymi krewetkami** 45 zł
sałaty, ziołowy sos winegret, cebula czerwona, ogórek, pomidory koktajlowe
- Sałatka z kurczakiem w panko** 39 zł
sałaty, ziołowy sos winegret, ogórek, cebula czerwona, pomidory koktajlowe, parmezan

Desery

- Crème brûlée z sorbetem malinowym** 25 zł
owoce sezonowe, sos mango, palona biała czekolada
- Brownie czekoladowe** 27 zł
sos jeżynowy, lody waniliowe, owoce
- Chłodnik z białej czekolady** 28 zł
lody arburowe, owoce, palona czekolada, pączek serowy
- Sernik** 28 zł
beza włoska i klasyczna, owoce, pralina z orzechów laskowych

Menu dla dzieci

- Kotlet drobiowy z surówką z marchewki i jabłka, frytki** 25 zł
- Paluszki rybne z dorsza z surówką z marchewki i jabłka, frytki** 27 zł
- Pizza bambino** 25 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka

Napoje zimne

Lemoniada cytrynowa 0,3 l/1,0 l	13/19 zł
Karafka wody (gazowana / niegazowana) 1,0 l	14 zł
Kropla Beskidu (gazowana / niegazowana) 0,33 l	10 zł
Sok Cappy 0,25 l	10 zł
(pomarańcza, jabłko)	
Świeży sok wyciskany 0,3 l	16 zł
(pomarańcza, grejfrut, mix)	
Cola / Cola Zero / Sprite 0,25 l	10 zł

Napoje gorące

Espresso	13 zł
Americano	13 zł
Cappuccino	15 zł
Latte	16 zł
Flat white	15 zł
Mleko roślinne	+3 zł
(sojowe, migdałowe)	
Herbata Piag	14 zł
(czarna, earl grey, zielona, biała z brzoskwinią i ananase, rooibos ze skórką z pomarańczy, owocowa)	

Zima - sezonowo

Herbata zimowa	16 zł
Wino grzane	18 zł
(białe, czerwone)	

Piwo

Złote Lwy	16 zł
APA	16 zł
Pszencznik	16 zł
Grand Porter	16 zł
Marango	16 zł
IPA 0%	16 zł

Koktajle

Aperol Spritz	28 zł
Aperol, prosecco, pomarańcza	
Whiskey Sour	28 zł
Jameson, angostura bitter, biało, cytryna	
Old Cuban	26 zł
Bacardi Spiced, angostura bitter, prosecco, mięta, sour mix	
Negroni	36 zł
Martini Rosso, campari, befeater	
Lime Margarita	30 zł
Jose Cuervo Silver, cointreau, limonka, sour mix	
Pesca	28 zł
Finlandia, archers, biało, puree brzoskwińowe, sour mix	
Lady Rosa	28 zł
Beefeater pink, martini bianco, sprite, sour mix	
Strawberry Cheesecake	26 zł
Finlandia, śmietanka, puree truskawkowe, syrop cukrowy	

- Powyżej 6 osób nie dzielimy rachunku.
- Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej.