

MENU

Przystawki

- Krewetki z chorizo i czosnkiem wprost z patelni** 49 zł
szpinak, pomidory concasse, chili, bagietka z masłem czosnkowym
- Ravioli z borowikami w emulsji winno-maślanej** 39 zł
twaróg wędzony, śmietana, orzech laskowy, rukola, puder z czarnej oliwki
- Pieczony burak** 37 zł
Pieczone słodkie buraki, ser emilgrana, cykorja, jajko poche, rabarbar, cykorja purpurowa, dressing figowy
- Tatar wołowy z marynowanymi grzybami** 49 zł
ogórek, szalotka, żółtko, musztarda francuska, majonez z pietruszki, pieczywo
- Deska wędlin i serów z klasycznymi dodatkami** 54 zł

Zupy

- Krem z zielonych szparagów z oliwą truflową** 32 zł
emulsja tymiankowa, oliwa truflowa, włoszczyzna, tymianek, świeże zioła
- Chłodnik z botwinką i rzodkiewką** 28 zł
maślanka, botwinka, ogórek, rzodkiewka, świeże zioła, jajko na miękko
- Orientalny Bulion wołowo-drobiowy** 29 zł
warzywa korzeniowe, trawa cytrynowa, liście kaffiru, pierożki z mięsem cielęcym, kapusta pak choi

Dania główne

- Fish and chips** 54 zł
smażony dorsz w chrupiącej panierce piwnej, grillowana cytryna, klasyczny sos tatarski, frytki francuskie
- Łosoś glazurowany sosem teriyaki z warzywami stir-fry** 68 zł
ryż basmati, olej sezamowy, papryka, brokuł, kielki fasoli mung, prażony sezam, kolendra
- Pierś z kurczaka z szynką parmeńską** 52 zł
puree z selera, ziemniak w panko, brokuł, tymiankowy sos Jus
- Policzki wołowe w ciemnym sosie winnym** 65 zł
puree ziemniaczane z truflą, cebulki borettane, warzywa sezonowe, borowik mikołajkowy
- Żeberka wieprzowe pieczone w sosie BBQ** 58 zł
rustykalne ziemniaki francuskie z ziołami, chimichurri, coleslaw
- Filet z kaczki faserowany borowikami** 74 zł
czerwona kapusta z żurawiną i czerwonym winem, demi-glace z kaczki z daktylami, kopytka smażone na tymianku, brokuł
- Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowo-tymiankowym** 125 zł
chipsy ziemniaczane - thousand layer, grillowana sałata rzymska, warzywa sezonowe, parmezan, oliwa truflowa

Street food

- Burger wołowy** 49 zł
sos BBQ, musztarda, ogórek konserwowy, bekon, ser mimolette, rukola, pomidor, frytki z parmezanem i szczypiorkiem
- Bułeczki Bao z wolno pieczoną karkówką wieprzową w sosie teriyaki** 43 zł
aioli, piklowane warzywa, orzeszki ziemne, sałata rzymska, cytrusowy dressing, świeże zioła
- Bułeczki Bao z boczniakami w sosie teriyaki** 41 zł
aioli, piklowane warzywa, orzeszki ziemne, sałata rzymska, cytrusowy dressing, świeże zioła

Risotto i makarony

- Tagiatelle alla Norma** 52 zł
pieczony bakłażan, sos z pomidorów malinowych, krewetki, chilli Ricotta salada, natka pietruszki
- Pappardelle genovese** 47 zł
zielone szparagi, bazylija, młode listki szpinaku, orzechy laskowe, szczawik zajęczy, nasturcja, tymianek
- Fusilli avelinensi „pissaladiere Pasta”** 39 zł
emulsja maślana, cytryna, anchois, oliwka, tymianek cytrynowy
- Risotto zielowe** 49 zł
ryż arborio, groszek cukrowy, ser buratta, pesto genovese, szczaw krwisty, szczawik zajęczy, mascarpone

Pizza

- Pizza Margherita** 29 zł
sos pomidorowy, mozzarella, bazylija
- Capricciosa** 34 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, karczochy
- Salami piccante** 37 zł
sos pomidorowy, mozzarella, spianata piccante, grana padano, pomidorki concasse, rukola
- Pizza Parma** 38 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidor concasse, rukola
- Pizza e Tuna** 39 zł
sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, oliwki czarne, kapary, cebula czerwona, rukola
- Pizza BekonTeksas** 38 zł
sos BBQ, mozzarella, boczec, cebula czerwona, kukurydza, papryczka jalapeño, rukola

Sałatki

- Sałatka z grillowanym serem Hallumi** 48 zł
mix sałat, sos z owoców leśnych, arbuz, melon, borówki, pomarańcza, grissini
- Sałatka z grillowanym filetem z tuńczyka** 46 zł
mix sałat, musztardowo-miodowy sos winegret, ziemniaki baby, jajko na miękko, cebula czerwona, kapary, pestki dyni

Desery

- Crème brûlée z sorbetem malinowym** 28 zł
owoce sezonowe, sos mango, palona biała czekolada
- Brownie czekoladowe** 28 zł
sos jeżynowy, lody waniliowe, owoce
- Chłodnik z białej czekolady** 32 zł
lody arbużowe, owoce, palona czekolada, pączek serowy
- Sernik** 29 zł
eton mess, owoce, pralina z orzechów laskowych

Menu dla dzieci

- Kotlet drobiowy z surówką z marchewki i jabłka, frytki** 27 zł
- Paluszki rybne z dorsza z surówką z marchewki i jabłka, frytki** 29 zł
- Pizza bambino** 27 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	18 zł
(pomarańcza, grejpfrut, 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	+5 zł
(sojowe, migdałowe)	
Herbata Piag	16 zł
(czarna, earl grey, zielona, biała z brzoskwinia i ananase, rooibos ze skórka z pomarańczy, owocowa)	

Piwo

Złote Lwy	17 zł
APA	17 zł
Pszencznik	17 zł
Grand Porter	17 zł
Czarny bez	17 zł
IPA 0%	17 zł

Koktajle

Aperol Spritz	30 zł
Aperol, prosecco, pomarańcza	
Whiskey Sour	29 zł
Jameson, angostura bitter, białko, sour mix	
Old Cuban	26 zł
Bacardi Spiced, angostura bitter, prosecco, mięta, sour mix	
Negroni	36 zł
Martini Rosso, campari, beefeater	
Lime Margarita	30 zł
Jose Cuervo Silver, cointreau, limonka, sour mix	
Pesca	29 zł
Finlandia, peachtree, białko, puree brzoskwińowe, sour mix	
Lady Rosa	29 zł
Beefeater pink, martini bianco, sprite, sour mix	
Strawberry Cheesecake	28 zł
Finlandia, śmietanka, puree truskawkowe, syrop cukrowy	

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