



MENU

2019 & 5

poleca szef kuchni,
Zbigniew Brandt



Wine Pairing

sugestie połączenia dań z winem

Przekąski

- 6** **Pâté** z gęsich wątróbek z wiśnią duszoną w porto i brioche / 19
- 4** **Hummus** klasyczny z sosem teryaki, warzywami i grillowaną tortillą / 25
- 4** **Carpaccio** z marynowanego w żubrówce tososia z octem mango i granatem / 29
- 3** **Krewetki tygrysie** z chilli w sosie mango-marakuja na domowej focacci z granatem i trybulą / 35
- 5** **Szparagi** w sosie holenderskim z brioszką, jajkiem poche, chipsem z boczku i sezamem / 33
- 11** **Tatar** z siekanej polędwicy wołowej z musem z trybuli i musem dijon, grzybkami shimeji i żółtkiem sous vide pod dymem dębowym / 35
- Quesadilla** z kurczakiem, serem cheddar i salsą fresca / 25
- Hot wings** Louisiana / 25
- Nachos** z serem, salsą pomidorową, jalapeno i creme fraiche / 25

ZUPY

Rosół z kaczki z domowym makaronem	Zupa krem z kurek z pianą z parmezanu i chipsem ryżowym	Chłodnik botwinkowy z żółtkiem sous vide
15	15	15

Desery

- 6** **Lody chatwowe na patyku** z ziemią jogurtową, musem z białych szparagów z tonką i musem z rokitnika i moreli / 19
- 10** **Mus z trzech czekolad** z szampanem, pistacjami i musem wiśnia-hibiskus / 19
- Beza fiotkowa** z kremem szafranowym i granatem / 19



Wszystkie ceny podane w PLN
Do rachunków dla 10 i więcej osób doliczamy serwis 10%

DANIA

- 8** **Salata** ze szparagami, jajkiem poche, pomidorkami cherry, truskawkami, rzodkiewką i vinaigrette na palonym maśle / 33
- 7** **Liście szpinaku** z pokruszonym kozim serem, chipsem z boczku, suszonymi pomidorami, pestkami dyni i słonecznika z sosem jogurtowo-czosnkowym / 29
- 10** **Spaghetti** z grzybami portobello i bocznikami, boczkiem, śmietaną i konfitowanym żółtkiem / 36
- 10** **Tagliatelle** z szynką parmeńską, pomidorkami cherry i serem dojrzewającym i chilli / 36
- 7** **Spaghetti** ze szparagami, sosem śmietanowo-szpinakowym z serem gorgonzola i czosnkiem niedźwiedzim / 35
- 11** **Pierogi** z kaczką, rozmarynem i sosem żurawinowym / 29
- 5** **Ravioli neri** z owocami morza z fondem ze skorupiaków / 29
- 2** **Rolada ze schabu** z podgrzybkami, ziemniaczkami z truflą, musem z szarej renety, pyłem z trawy żubrowej i oliwą szczypiorkową / 45
- 10** **Pierś kurczaka kukurydzianego** z kostką na puree z palonego kalafiora z wanilią, paloną kapustą pak Choi, sosem z czarnego bzu i musem malinowym / 49
- 4** **Łosoś** pieczony z gratin z selera i batatów, ze szparagami i emulsją maślaną / 57
- 12** **Steak z polędwicy wołowej** ze smażonymi bocznikami, grzybami portobello, pyłem z masła, puree ziemniaczanym i sosem demi glace / 85
- 11** **Gicz jagnięca pieczona** ze szparagami, młodą marchwią, szpinakowymi kluseczkami strangolapreti i sosem miętowo-balsamicznym / 79
- Burger** wołowy z serem cheddar, sosem BBQ, remouladą i prażoną cebulką / 31 + frytki 5
- 11** **Burger jagnięcy** z sosem tzatzyki, wędzonym karczochem, tapenadą z oliwek, serem cheddar i gorgonzola i konfiturą z cebuli / 37 + frytki 5



Napoje gorące

Espresso 8 zł / 12 zł
Cappuccino 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Herbata 9 zł
Herbata zimowa 13 zł

Napoje zimne

Coca-Cola / Coca-Cola Zero /
Fanta / Sprite / Kinley Tonic 0,25 l 8 zł
Sok Cappy 0,25 l 8 zł
Woda Kropla Beskidu 0,33 l 8 zł

Domowe:

Iced tea 14 zł
Iced tea marakuja 15 zł

Lemoniady:

klasyczna 14 zł
ogórkowa 15 zł
porzeczkowo-rozmarynowa 15 zł
truskawkowo-miętowa 15 zł

Świeży sok z pomarańczy 0,33 l 15 zł
Karafka wody z cytryną 1 l 15 zł

Alkohole

wódka

Biały Bocian 0,04 l 8 zł / 0,5 l 89 zł
Ostoya 0,04 l 11 zł / 0,5 l 129 zł

whisky

Grants 0,04 l 13 zł
Jack Daniel's 0,04 l 16 zł
Tullamore DEW 0,04 l 15 zł
Monkey Shoulder 0,04 l 25 zł
Glenfiddich 12 y.o. 0,04 l 25 zł

cognac

Remy Martin VSOP Mature 0,04 l 29 zł

rum

Sailor Jerry 0,04 l 16 zł

gin

Finsbury 0,04 l 11 zł

tequila

Sierra silver 0,04 l 13 zł
Olmeca gold 0,04 l 16 zł

aperitif / digestive

Campari 0,04 l 12 zł
Martini 0,1 l 12 zł
Jagermeister 0,02 l 7 zł / 0,04 l 12 zł



Piwo

Keg

Carlsberg 0.3 l 8 zł 0.5 l 11 zł
Grimbergen Blonde 0.3 l 15 zł

Butelkowe

Piwo bezalkoholowe 0.5 l 11 zł
Piwa kraftowe (zapytaj) 15 zł
Grimbergen Blanche/Double 0.33 l 15 zł



Wino grzane:

białe lub czerwone
15 zł



Drinki klasyczne

Cuba Libre 19 zł
(ciemny rum, Coca-Cola, limonka)

Whisky Sour 21 zł
(whisky, limonka, syrop cukrowy)

Mojito 19 zł (Virgin 13 zł)
(biały rum, limonka, cukier trzcinowy,
mięta, soda)

Margarita Truskawkowa 25 zł
(tequila, likier truskawkowy, truskawki
sweet, sour)

Long Island Iced Tea 29 zł
(gin, tequila, wódka, rum, triple sec,
sour, Coca-Cola)

Drinki autorskie

Niespodzianka 19 zł
(gin, wino chardonnay, sweet, sour,
soda, jagody molekularne)

Mechaniczna Pomarańcza 23 zł
(wódka infuzowana zestem, pomarańcze,
sweet, sour, soda)

Sen Ogrodnika 23 zł
(Whisky, marakuja, ogórek)

Letnie Harce 25 zł
(Passoa, wódka, maliny, sweet, sour,
Sprite splash)

Bąbelki 25 zł
(Martini, Prosecco, biały bez,
mięta, limonka, soda splash)

The Hot Shots! x4: 25 zł / x8: 40 zł
(Wódka, marakuja, kropla Tabasco, ogień)

Wino



Zapytaj obsługę
o **kartę win** i skorzystaj
z sugestii wine pairingu.



ORIGINAL TASTE    

   



BIAŁE

- 1 Esmeralda Torres / Hiszpania / wytrawne / Moscatel / Katalonia..... 14 / 80
- 2 Riesling Gourment / Niemcy / białe, półwytrawne / Riesling / Mosel 16 / 90
- 3 La Pettegola Vermentino / Włochy / wytrawne / Vermentino / Toskania 19 / 120
- 4 L'Art des Sens Chardonnay / Francja / wytrawne / Chardonnay / Langwedocja 16 / 90
- 5 Pazo Das Bruxas / Hiszpania / wytrawne / Albarino / Rijas Baixas 19 / 120
- 6 Floralis Moscatel Oro / Hiszpania / słodkie / Moscatel / Katalonia 16 / 90
- 7 Txakoli Uno White / Hiszpania / wytrawne / Zuri / Pais Vasco 22 / 130
- 8 Edna Valley Sauvignon Blanc / USA / wytrawne / Sauvignon Blanc / Kalifornia 22 / 130

CZERWONE

- 9 Primitivo Mauro / Włochy / wytrawne / Primitivo / Apulia 14 / 80
- 10 Maraia Barbera del Monferato / Włochy / wytrawne / Barbera / Piemont 22 / 130
- 11 Edna Valley Pinot Noir / USA / wytrawne / Pinot Noir / Kalifornia 25 / 160
- 12 Celeste / Hiszpania / wytrawne / Tempranillo / Ribera del Duero 25 / 160

MUSUJĄCE

- Gancia Prosecco Włochy / białe, wytrawne 14 / 89
- Tattinger Champagne Francja / białe, wytrawne 299

HOUSE

- Białe: Trebbiano / Włochy / wytrawne 8 / 18 / 34 / 64
0.1l / 0,25l / 0,5l / 1l
- Czerwone: Sangiovese / Włochy / wytrawne 8 / 18 / 34 / 64
0.1l / 0,25l / 0,5l / 1l



MENU

Dla dzieci



Zupka pomidorowa bez zielonego / 9,9

Spaghetti bolognese z serem cheddar / 17,9

Panierowana pierś kurczaka z frytkami i surówką z marchewki / 19,9

Frytki z ketchupem / 8,9

Lody waniliowe z sosem truskawkowym / 7,9



Napoje:

Herbatka z cytryną i cukrem / 7

Domowe ice tea 0,2l / 8

Sok Cappy (jabłkowy lub pomarańczowy) 0,2l / 8

Sok wyciskany z pomaraczy 0,2l / 9

Ceny w PLN

