

Lukrecja poleca na jesień

AROMATYCZNA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ
SEROWĄ
15Zł

JESIENNA SAŁATKA Z RUKOLĄ, MARYNOWANĄ DYNIĄ
I CEBULKĄ ORAZ BOCZNIAKIEM
27Zł

PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM
(DO WYBORU) 4SZT

*KURKOWY
*GULASZ WOŁOWY
*ŁOSOŚ WĘDZONY ZE ŚMIETANOWO-
CHRZANOWYM SERKIEM ORAZ KOPREM
25Zł

PIEROGI KRESOWE Z BOCZKIEM I ZIEMNIAKAMI
7 SZT
25Zł



menu Lukrecja

Numer wewnętrzny: 502

Przystawki

Tatar wołowy z kurkami 35 zł

polędwica wołowa 100 g / cebulka / kurki / ogórek konserwowy /
szczypiorek z lubczykiem / pieczywo
*na życzenie gości żółtko jaja
*1 *2 *10 *12

Tatar wegetariański 28 zł

pomidorki suszone / awokado / kapary / cebula czerwona / ogórek konserwowy / musztarda dijon
*1*6*9*10

Skrzydełka w sosie słodko – pikantnym 6 szt 16 zł

*Na życzenie Gości możliwość wersji vege – tofu
*1*6*8*9*10*11

Krewetki z patelni 48 zł

Smażone krewetki 8szt, w sosie winno-maślanym /
świeże chili i kolendra / limonka / grzanki czosnkowe

*2 *4 *7 *12

Nowość!

Deska chrupiących przystawek (dla 2-3 osób) 52 zł

nugetsy 4 szt 120 g / krążki cebulowe 4 szt / skrzydełka z kurczaka 4 szt /
ser panierowany 4 szt / frytki 200 g / sos chili pikantny / sos czosnkowo – ziołowy / warzywa
*1 *3 *6 *7 *9 *10 *12

Zupy

Zupa Tajska 25 zł 350 ml 🌶️

Zupa orientalna, o smaku kwaskowo-pikantnym, z wyczuwalnym aromatem ryb i cytrusów
Krewetki 3 szt / kurczak 80 g / ryż jaśminowy / świeża kolendra

*2 *4 *6 *7 *9 *12

Zupa Solianka 16 zł 330 ml

Zupa kresowa o smaku kwaskowo – słonym
mięso wieprzowo- wołowe / kapary / oliwki / boczek / kiełbasa / ogórek kiszony *

1*7 *9 *10

Tradycyjny rosół 14 zł 330 ml

Rosół na kurze zagrodowej
makaron vermicelli / marchew / natka pietruszki
*1 *9

🌱 Dania wegańskie

📋 Wykaz składników gotowych potraw dostępny u kelnera

📄 Produkty mogą zawierać gluten / dania rybne mogą zawierać ości / lista alergenów dostępna w karcie menu

Burgery

Burger camembert 38 zł

Bułka maślana / bekon / sos / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / kotlet wołowy 200 g / panierowany ser camembert / rukola / frytki steak house / sałatka colesław
*1*3*7*11*

Burger jalapeno 38 zł 🌶️

bułka maślana / kotlet wołowy 200 g / sałata karbowana / cebula / jalapeno / sos louisjana / majonez / ser mozzarella / frytki steak house / sałatka colesław
*1*3*7*11*

* Dodatkowa porcja mięsa wołowego 18 zł

✓ Burger wegetariański 33 zł

Bułka maślana / sos czosnkowy / sałata / pomidor / ogórek konserwowy / cebula czerwona / kotlet z czerwonej fasoli 200 g / kielki słonecznika / frytki steakhouse / sałatka colesław
*1*3*7*11*

Burger z kurczakiem 35 zł

Bułka maślana / panierowany kurczak 180 g / sałata / pomidor / krążki cebulowe / sos / frytki steak house / sałatka colesław
*1*3*7*11*

Dobierz dowolny sos za 4 zł

ketchup / majonez / musztarda / bbq / sos salsa / sweet chilli / czosnkowo-ziołowy
*3*7*9*10*11

Dodatki

Panierowany ser camembert 9 zł / 80 g

* opcjonalnie żurawina + 3 zł
*1*3*7

Frytki klasyczne + dowolny sos 9 zł / 150 g

*1*7

Ziemniaki opiekane + dowolny sos 10 zł / 150 g

*1*7

Krążki cebulowe + dowolny sos 10 zł / 150 g

*1*7

Surówka / mix sałat ze świeżymi warzywami 12 zł / 150 g

*7*9

Dania główne

Stek wołowy 62 zł

Polędwica wołowa 200 g / warzywa grillowane / ziemniaki opiekane / sos pieprzowy
*7*9*10

Pierś z kurczaka zapiekana z warzywami i mozzarellą 38 zł

Pierś z kurczaka 150 g / suszone pomidory / cukinia / gnocchi z pesto bazyliowym / sałatka z rukoli z kolorową papryką / sos vinegrette
*1*7*9*10*12

Schab z kością 44 zł

Schab z kością 180 g / ziemniaki z wody z koperkiem / młoda kapusta
*1*3*7

Policzki wołowe z puree z batata 53 zł

Policzki wołowe 150 g / warzywa korzenne na maśle tymiankowym / sos winno- maślany
*1*6*9*

Stek z selera w sosie cafe de Paris 25 zł ✓

Seler zapiekany w miodzie / sałatka z granatem
*1*7*9*10*11

Makaron z krewetkami w sosie winno maślanym 39 zł 🍷

Makaron tagiatelle / krewetki 6 szt / chilli / kolendra / pomidorki cherry / cebula
*1*2*4*7*9*10*12

Makaron rigatoni z chorizo i kurczakiem 34 zł 🍷

papryka / rukola / kiełbasa chorizo / filet z kurczaka / sos sambal
*1*2

Filet z Pstrąga 49 zł

Pstrąg 150 g / ryż bianco / sos cytrynowo – szafranowy / karmelizowana cukinia z tymiankiem
*1*4*7*

Pierogi domowej roboty 27 zł / 7 szt.

z serem i ziemniakami / z mięsem
*1*3*7*9

Sałaty

Sałata z grilowaną wołowiną 35 zł

Plastry wołowiny 130 g / szpinak / parmezan / pomidorki cherry /
plastry pomarańczy / malinowy vinegrette

*1 *7 *10 *12

Sałata cezar 31 zł

Sałata rzymska / grillowana pierś z kurczaka 120g / pomidorki cherry /
Grzanki zielone / parmezan / dressing kremowy z anchois

1 *4 *7 *9 *10 *

Sałata grecka 27 zł

mix sałat / papryka / oliwki / czerwona cebula / pomidorki cherry
ogórek / ser solankowy / sos vinegrette / grzanki czosnkowe

*1 *7 *9 *10 *12

Desery

Tarta z białą czekoladą i owocami sezonowymi 15 zł

1 *3 *7

Szarlotka na ciepło 18 zł

podawana z gałką lodów o smaku czarnego kokosa

*1 *3 *7 *9 *

Lody śmietankowe z musem truskawkowymi i bitą śmietaną 3 kulki 13zł

*3 *7 *9

Menu dla dzieci

Rosółek 8 zł

*1 *9

Nowość!

Mini burger z chrupiącym kurczakiem 19 zł

Filet z kurczaka 120 g/ frytki / ketchup

*1 *3 *7 *11

Chrupiące kurczaczki 16 zł

Panierowane kawałki kurczaka 120 g / frytki /
świeży ogórek

*1 *3 *7 *

Deserek lodowy 7 zł

gałka lodów w posypce serwowana w wafelku

*1 *3 *7 *9

* Menu dziecięce przygotowane jest tylko i wyłącznie dla najmłodszych

Kawy

Latte macchiato 300ml 13 zł

Espresso 40ml 9 zł

Espresso doppio 80 ml 13 zł

Cappuccino 160ml 10 zł

Americano 170ml 9 zł

Espresso tonic 300 ml 14 zł

Kawa z mlekiem 160 ml 10 zł

Herbaty

Eilees 400 ml 9 zł

assam / earl grey / zielona słońce azji / owoce lata / ziołowy ogród

Napoje zimne

Soki toma 200 ml 8 zł

Pomarańcza / jabłko / porzeczka

Napoje pepsi 200 ml 8 zł

pepsi / pepsi max / mirinda / 7 up / tonic

Woda krystaliczne źródło 300 ml 8 zł

Gazowana / niegazowana

Soki świeżo wyciskane 300 ml 16 zł

Pomarańcza / grapefruit – solo lub mieszany

Dzbanek soku 1 l

jabłkowy / pomarańczowy 16 zł

Drinki bezalkoholowe

Virgin Mohito 15 zł

cukier brązowy/ mięta / limonka / 7 up / woda gazowana



 Dania wegańskie

 Wykaz składników gotowych potraw dostępny u kelnera

 Produkty mogą zawierać gluten / dania rybne mogą zawierać ości / lista alergenów dostępna w karcie menu



Piwa regionalne

Nadbużańskie 16 zł

fiiltrowane / niefiltrowane / cytrusowy pils

Browar Huzar 16 zł

Ogniem i mieczem / Dzikie pola / Na jasnym

Piwo beczkowe

Kozel czeski z beczki

0,3 l – 8 zł 0,5 l – 10 zł

Piwa butelkowe

Pilsner Urquell 16 zł

Książęce Złote pszeniczne 13 zł

Książęce Ipa 14 zł

Książęce Czerwony lager 13 zł

Książęce Ciemne łagodne 13 zł

Kozel ciemny 13 zł

Piwa smakowe i bezalkoholowe

Redds 12 zł

papaja limonka/ malina granat

Piwo lech bezalkoholowe 0,33 l 10 zł

zapytaj o dostępne smaki

Koktajle Alkoholowe

Aperol Spritz 24 zł

prosecco / aperol / woda gazowana / pomarańcz

Hugo Spritz 24 zł

prosecco / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / limonka

Margarita 25 zł

tequilla / cointreu / sok z limonki

Mojito 23 zł

biały rum / limonka/ cukier trzcinowy/ mięta / woda gazowana

Cuba Libre 22 zł

biały rum / pepsi / sok z limonki

Old fashioned 25 zł

whiskey / syrop cukrowy / angostura bitters



Gin

Hendrik's

40 ml 25 zł

Seagram's

40 ml 15 zł

Rum

Bacardi superior

40 ml 15 zł

Tequila

Sierra reposado

40 ml 18 zł

Tequila silver

40 ml 17 zł

Whisky

Whiskey Smokehead

40 ml 40 zł

Johny walker black 0,7 l 250zł

40 ml 20 zł

Johny walker red 0,7 l 160 zł

40 ml 15 zł

Chivas regal 0,7 250 zł

40 ml 20 zł

Jack daniels 0,5 l 190 zł

40 ml 19 zł

Ballantines finest 0,5 l 140 zł

40 ml 16 zł

Aperitif/ Vermut

Campari bitter

40 ml 15 zł

Martini bianco

40 ml 15 zł

Wódka

Finlandia 0,5 l 110zł

40 ml 13 zł

Starowiejska 0,5 l 100 zł

40 ml 9 zł

Cytrynówka 0,5 l 90zł

40 ml 9 zł

Chopin rye 0,5 l 160 zł

40 ml 15 zł

Chopin potato 0,5 l 180 zł

40 ml 18 zł

Koniak

Hennessy

40 ml 24 zł

Likier

Jagermeister

40 ml 16 zł

Cointreau

40 ml 14 zł

Bailey's

40 ml 14 zł

Malibu

40 ml 14 zł

