

# Jesienią...

wszystko smakuje najlepiej,  
bo trzeba nabrać energii przed długą, mroźną zimą!

restauracja **5.** piętro



## Menu à la carte

Zanim zastanowisz się, co dziś wybrać z menu,  
spróbuj pieczywa naszego wypieku z wędzonym twarogiem!

Skosztuj - pycha!  
A może masz ochotę  
na mały aperitif?



#bliżej smaków jesieni

*Musimy jeść, aby żyć.  
Ale na zachęte mamy apetyt,  
a w nagrodę – przyjemność.*

## Przystawki

Domowy pasztet z żurawiną, na grzance z chałki	15
Wątróbka duszona w winie, z jabłkiem i cebulą, na toście francuskim	15
Regionalne kiełbasy i wędliny z korniszonami	49
Regionalne sery z polskim miodem, owocami i orzechami	49



*Apetyt rośnie  
w miarę jedzenia,  
więc nie odmawiaj sobie niczego!*

## Zupy

Rosół z domowym makaronem	13
Bulion z kiszanej kapusty z pierogami ruskimi	14
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem, z dodatkiem śmietany i chrzanu	15



*#bliżej smaków*



## Dania Główne

*Spytaj Sasiadów,  
co im najbardziej smakuje?*



Pierogi z kapustą i grzybami, podane ze szklanką gorącego barszczu 22

Confitowana noga kaczki z pyzami drożdżowymi,  
z jałowcowym demi glace, musem z czerwonej kapusty i pieczoną gruszką 44

Zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem na plackach ziemniaczanych,  
z glazurowanymi burakami z anyżem 37

Filet z kurczaka panierowany w mące i jajku,  
z frytkami i surówką z marchewki i jabłka 24



Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą 26

Filet z pstrąga łososiowego na plackach z cukinii,  
brokuł, groszek, brukselka, sos winno-maślany 43



*Wspólne posiłki są po to,  
by ze sobą porozmawiać!*



## Desery

Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną 15

Lody waniliowe z gorącymi malinami 15

Racuchy z konfiturą śliwkową 15



*Skus się!  
Przecież najbardziej żałujemy tego,  
czego nie zrobiliśmy!*



*#bliżej jesieni*

## Karta Win

0,75 l / 150 ml

*Jest pięć przyczyn picia wina:  
Goście, dobroć wina,  
pragnienie obecne i przyszłe...  
i jakakolwiek inna!*



## Wina czerwone

Castello Monaci Piluna Primitivo 2015 IGT Primitivo Di Salento	99 / 22
Chateau De Pennautier Classique 2014 AOC Cabardes	92 / 19
Sobereno Crianza 2013 DO Toro	128 / 28
Seghesio Zinfandel 2015 Sonoma County	298
Valserrano Reserva 2012 DOCQ Rioja	183

## Wina białe

Santi Monteforte 2016 DOC Soave Classico	92 / 19
Pennautier L'Orangerie Chardonnay 2016 IGP Languedoc	88 / 18
Georg Breuer Riesling Charm 2016 QBA Rheingau	128 / 28
Little Beauty Insight Sauvignon Blanc 2016 Marlborough	145
Bernard Defaix Chablis 2016 IGP Languedoc	212



## Szampany i wina musujące

Le Contesse Prosecco	98 / 21
Gancia Prosecco	120 / 25
Leclerc Briant AOC Champagne	396
Deutz Brut Classic NV AOC Champagne	288



*Ostrzegamy:  
przy białym winie myśli się o głupstwach,  
przy czerwonym winie mówi się głupstwa,  
przy szampanie robi się głupstwa!*



**#bliżej siebie**