



Burger z bułką naszego wypieku z żebrami BBQ z ekologicznej wieprzowiny z remoladą z cebuli naszymi piklami i wędzonym ketchupem stworzonym na bazie bekonu z zaprzyjaźnionej wędzarni (1,3,7,9,10)

200 g36,00 zł



Burger z bułką naszego wypieku z grillowanym serem korycińskim słodko kwaśnymi grzybami i sosem tatarskim na ucieranym przez nas majonezie z dodatkiem naszych marynowanych ogórków śremskich (1,3,7,10)

200 g36,00 zł



Vege burger z pieczonych ziemniaków i zielonych warzyw sezonowych bułką naszego wypieku, marynowanymi piklami z ogórka oraz sosem Salsa Rosa z musztardą francuską (1,3,7,10)

200 g36,00 zł



Bajgiel wypiekany na ciemnym piwie z regionalnego browaru z wędzonym pstrągiem z lokalnej wędzarni z dziedzictwem kulinarny Warmii i Mazur, marynowaną czerwona cebulą i kaparami (1, 3, 4, 7, 10)

180 g34,00 zł



Bajgiel wypiekany na ciemnym piwie z regionalnego browaru z humusem Garam Masala z czerwonej soczewicy, kimchi naszej fermentacji, majonezem z batatów i limonki oraz prażonymi szalotkami (1, 3, 7, 11)

180 g34,00 zł



Bajgiel wypiekany na ciemnym piwie z regionalnego browaru z wędzonym sumem z lokalnej wędzarni z dziedzictwem kulinarnym Warmii i Mazur, twarogiem z dodatkiem Mascarpone z ziołami ogrodowymi, prażonymi nasionami oraz piklowaną w oliwie i regionalnym occie z naturalnej fermentacji z papryką oraz warzoną przez nas konfiturą cytryna-muscovado (1,3,7,11)

180 g34,00 zł



Panierowany ryż Arborio do wyboru z mozzarellą lub regionalnym kozim serem, z dodatkiem suszonych pomidorów, karczochów i szalotki (1,7,9)

120 g35,00 zł



Ręcznie wyrabiane gnocchi z mulami i ciecierzycą w sosie pomidorowym na bazie pomidorów San Marzano hodowanych na glebach wulkanicznych z suszonymi pomidorami, nacią pietruszki i parmezanem (1,3,7,14)

140 g35,00 zł



Butter chicken z zagrodowego wiejskiego kurczaka na bazie ubijanego przez nas masła z ryżem Bassmati, prażoną szalotką, nerkowcami i dymkami (5,7,8,9,11)

160 g35,00 zł



Frytki belgijskie przyprawione wg Szefa Kuchni lub saute (7,8,9)

Marinki – chrupiące kurczaczki z frytkami i surówką (1,3,7,8,9)

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	33 cl	9 zł
Soki owocowe Cappy (różne smaki)	33 cl	9 zł
Herbata mrożona (cytryna, brzoskwinia)	25 cl	9 zł
Woda Mineralna Cisowianka	50 cl	8 zł
Napój energetyczny Red Bull	25 cl	16 zł
On Lemon Gruszka/ Limonka/ Rabarbar	33 cl	12 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso	10 zł
Doppio Espresso	16 zł
Caffe Crema	10 zł
Cappuccino	12 zł
Herbata	10 zł

PIWO

Regionalny Browar Kormoran (Świeże, Rewolucje, Miodne)	50 cl	16 zł
Corona Extra	35 cl	15 zł
Pilsner Urquell	33 cl	15 zł
Lech Free bezalkoholowe	33 cl	12 zł
Desperados	50 cl	16 zł

WINO & DRINKI

Wino białe / czerwone	15 cl / 75 cl	18 zł / 85 zł
Prosecco	20 cl	25 zł
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza)		34 zł

Wegańskie

Wegetariańskie

Bez glutenu

Bez laktozy

Pikantne

Wykaz alergenów w potrawie:

1 zawiera gluten, 2 zawiera skorupiaki, 3 zawiera jaja, 4 zawiera ryby, 5 zawiera orzeszki ziemne, 6 zawiera soję, 7 zawiera białko mleka i laktozę, 8 zawiera orzechy, 9 zawiera seler, 10 zawiera gorczycę, 11 zawiera nasiona sezamu, 12 zawiera dwutlenek siarki, 13 zawiera łubin, 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.