PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej 36 zł

Kofty wołowo jagnięce z pitą i sosem tzatziki 36 zł

Chrupiące krewetki 39 zł

Grillowane fioletowe i zielone szparagi 36 zł
szynka długo dojrzewająca/ grana padano/ sos holenderski

Mozzarella di buffala z carpaccio z pomidorów malinowych i truskawek 34 zł

ZUPY

Gazpacho z pomidorów i ogórka z serem feta 16 zł

Krem z białych szparagów z oliwą ziołową 18 zł

Kapuśniak z młodej kapusty z pomidorami 16 zł

Rosół z domowym makaronem 16 zł
dostępny w soboty i niedziele

SAŁATKI

Sałatka grecka ze szparagami 32 zł
sałata lodowa/ pomidorki/ ogórek/ oliwki/ szparagi/ ser feta/ winegret/ świeże zioła

Sałatka z kurczakiem 32 zł
sałata lodowa/ rukola/ pomidorki/ pierś z kurczaka/ grana padano/ krem balsamiczny/ winegret

BUŁY

Burger wołowy BBQ 37 zł
bułka brioche/ mięso wołowe 200g/ sałata lodowa/ pikle/ ser cheddar/ sos bbq/ frytki

Piadina z szynką długo dojrzewającą 29 zł
placek pszenny/ szynka długo dojrzewająca/ pomidor/ rukola/ sos koktajlowy/ frytki

Bao po polsku z szarpaną wieprzowiną 34 zł
bułki na parze/ długo duszona łopatka wieprzowa/ colesław/ rukola/ frytki

PIEROGI SPOD NASZEJ RĘKI

Empanadas z warzywami 26 zł
pieczone na blasze

Fataya z mięsem 28 zł
smażone na głębokim tłuszczu

RESTAURACJA PROWINCJA

sezon na SZPARAGI

DANIA GŁÓWNE

Schabowy z kością 36 zł
młode ziemniaczki/ młoda kapusta

Polędwica wołowa 73 zł
szparagi/ sos holenderski/ młode ziemniaki

Żeberka wieprzowe BBQ 49 zł
colesław/ frytki

Kotlet de volaille z serem regionalnym 36 zł
młode ziemniaczki/ mizeria z ogórków gruntowych

Dorada 58 zł
tarty ziemniak/ mus z żółtych pomidorów/ szparagi/ bryndza/ chrust z chorizo

Karp dzwonko 37 zł
frytki/ colesław

Stek z tuńczyka 69 zł
caponata ze smażonego bakłażana, cukinii i papryki

Risotto 42 zł
zielone szparagi/ wędzony łosoś/ bryndza

MAKARONY

Stir fry z makaronem chow mein z polędwicą wołową, szparagami, groszkiem cukrowym i dymką 44 zł

MAKARONY RECZNIE ROBIONE

Do wyboru: tagliolini, rigatoni, strozzapreti

Makaron z łososiem, groszkiem cukrowym i pomidorkami 39 zł

Makaron z krewetkami i pomidorkami 40 zł

Makaron z włoską kiełbasą salsiccia w sosie pomidorowym 34 zł

DESERY

Tarta z białą czekoladą i owocami 21 zł

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 21 zł

Cannoli siciliani 21 zł

Tiramisu pistacjowe 21 zł

Espresso Affogato 13 zł

HERBATY I KAWY

Herbata mała 8 zł

Herbata Ronnefeldt 16 zł
- Assam Bari- czarna, mocna
- Greenleaf - zielona
- Earl Grey - czarna z bergamotką
- Morgentau - zielona z mango i różą
- Sweet Berries - owocowa
- Cream Orange - ziołowa z wanilią i pomarańczą

Napar z cytryny z miodem, imbirem i tymiankiem 16 zł

Espresso 8 zł

Americano 10 zł

Double espresso 14 zł

Cappucino 14 zł

Caffe latte 14 zł

Lawendowe Macchiato 16 zł

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada 350 ml 14 zł
- lawendowa
- cytrynowa z ogórkiem i miętą

Coca-cola, coca-cola zero, tonic, nestea 250 ml 8 zł

Soki 250 ml 7 zł
pomarańcza/ jabłko /grapefruit

Buskowianka 330 ml 7 zł
gazowana/ niegazowana

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 250 ml 18 zł

Naturalny Sok z „Doliny Radomki" 250 ml 10 zł

DLA DZIECI

Stripsy z kurczaka / frytki/ ketchup 22 zł

Makaron w sosie pomidorowym 17 zł

Głosami uczestników festiwalu

RESTAURANT WEEK

Najlepsza restauracja w regionie radomskim

POLECAMY

Nalewka Dworska	40 ml	12 zł
Aperol Spritz		25 zł
Mojito		25 zł

PIWA

Carlsberg lane	0,5 l. 13 zł	0,3 l. 8 zł
Okocim Mistrzowski Porter		13 zł
Okocim Klasyczna Pszenica		12 zł
Okocim Jasne Okocimskie		10 zł
Kasztelan niepasteryzowane		10 zł
Žatecký Světlý Ležák		11 zł
Žatecký 0,0%		11 zł
Somersby (0,4 l)		12 zł

ALKOHOLE 40ml

Ballantines	10 zł
Jack Daniels	13 zł
Gentleman Jack	18 zł
Jack Daniels Rye	17 zł
Jack Daniels Apple	13 zł
Jack Daniels Fire	13 zł
Jack Daniels Honey	13 zł
Hennessy	20 zł
Wyborowa	8 zł
Baczewski	12 zł
Absolut	12 zł
Żubrówka	7 zł
Tequila	12 zł
Rum Bacardi	10 zł
Gin	12 zł
Jagermaister	12 zł
Campari	10 zł