

MENU

a' la carte

Jesień i zima otulają nas głębią aromatów i wyrazistych smaków. Tworząc to menu, chcieliśmy uchwycić słodycz dyni, zapach leśnych grzybów oraz ciepło rozgrzewających, sycących dań. Każda potrawa powstała z sezonowych składników i z myślą o radości wspólnego stołu, bo najlepsze smaki rodzą się z chwil spędzonych razem. Dziękujemy, że jesteś z nami. Smacznego!

~Szef Kuchni

GODZINY OTWARCIA
PONIEDZIAŁEK - SOBOTA 17:00 - 22:00
NIEDZIELA 17:00 - 21:00



AŻUR
RESTAURACJA

ZUPY

Soups

Żurek z jajkiem sous-vide i białą kiełbasą z majerankiem 29 PLN
250 ml

Sour Rye Soup with Sous-Vide Egg, White Sausage and Marjoram

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Zupa grzybowa z grzankami zielowymi i olejem pietruszkowym 26 PLN
250 ml

Mushroom Soup with Herb Croutons and Parsley Oil

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Krem z pieczonej dyni z mlekiem kokosowym i ostrą papryką 26 PLN
250 ml

Roasted Pumpkin Cream Soup with Coconut Milk and Hot Pepper

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

PRZYSTAWKI

Starters

Tatar wołowy (100g) z piklami i żółtkiem 48 PLN
160g

Beef Tartare with Pickles and Egg Yolk

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Pasztet z drobiu i prawdziwków na konfiturze z czerwonej cebuli 29 PLN
160g

Poultry and Porcini Mushroom Pâté on Red Onion Confit

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Krewetki (100g) na kruchych sałatach z mango i focaccią 46 PLN
180g

Prawns on Crisp Lettuce with Mango and Focaccia

1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10

DANIA GŁÓWNE

Main courses

Klasyczny burger wołowy (200g) z sosem szczypiorkowym, frytkami i colesławem 54 PLN
420g

Classic Beef Burger with Chive Sauce, French Fries and Coleslaw

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Sznicel drobiowy (160g) z pomidorami, mozzarellą, kluseczkami i grillowanymi warzywami 54 PLN
380g

Chicken Schnitzel with Tomatoes, Mozzarella, Dumplings and Grilled Vegetables

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Quadroni z łososiem i mascarpone w kremowym sosie z ostrą papryką 62 PLN
350g

Quadroni with Salmon and Mascarpone in a Creamy Chilli Sauce

1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10

Gulasz z łopatki wieprzowej z ziemniakami, wędzoną papryką i kwaśną śmietaną 48 PLN
380g

Pork Shoulder Goulash with Potatoes, Smoked Paprika and Sour Cream

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Gnocchi szpinakowe nadziewane kaczką z sosem truflowym, pomidorami i grana padano 62 PLN
350g

Spinach Gnocchi Stuffed with Duck, Served with Truffle Sauce, Tomatoes and Grana Padano

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Gnocchi nadziewane Cacio e Pepe z ziołową emulsją 49 PLN
330g

Stuffed gnocchi
Cacio e Pepe with herb emulsion

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

SAŁATKI

Salads

**Salátka z pieczoną dynią,
komosą ryżową, granatem
i miodowym winegretem** 32 PLN
260g

Salad with Roasted Pumpkin, Quinoa, Pomegranate
and Honey Vinaigrette

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

**Salátka cezar z krewetkami
(100g)** 38 PLN
280g

Caesar Salad with Prawns

1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10

**Salátka cezar z kurczakiem
(100g)** 36 PLN
280g

Caesar Salad with Chicken

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

PIZZA

Średnica/diameter 30cm

Margherita 32 PLN
350g

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Cztery sery 42 PLN
380g

Four Cheese

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Vegana Verde 38 PLN
330g

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

Pepperoni 38 PLN
360g

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

DESERY

Desserts

**Ciasto śliwkowe z sosem
cynamonowym** 24 PLN
150g

Plum Cake with Cinnamon Sauce

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

**Szarlotka z lodami i bitą
śmietaną** 24 PLN
170g

Apple Pie with Ice Cream and Whipped Cream

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10

NAPOJE

Drinks

Zimne/cold

**Woda mineralna Kropla
Beskidu** 10 PLN
330ml

gazowana/niegazowana

Mineral water sparkling or still

Napoje gazowane 12 PLN
200ml

Coca Cola Zero | Coca Cola | Fanta |
Sprite | Tonic

Soki Cappy 12 PLN
200ml

Cappy juices

Napój energetyczny 14 PLN
200ml

Energy drink

Ciepłe/warm

Herbata - różne smaki 14 PLN
400ml

Tea | Variety of flavours

Kawa czarna 12 PLN
120ml

Black coffee

Espresso 10 PLN
30ml

Espresso macchiato 11 PLN
50ml

Double espresso 16 PLN
50ml

Cappuccino 16 PLN
200ml

Caffe latte 18 PLN
300ml

Jeśli preferujesz dania bez mięsa, zwróć uwagę na pozycje oznaczone **kolorem zielonym**, to idealna propozycja dla tych, którzy lubią lekką i zdrową kuchnię.

POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ: 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2. SKORUPIAKI, 3. JAJA, 4. RYBY, 5. ORZESZKI ZIEMNE, 6. SOJA, 7. MLEKO, 8. ORZECHY, 9. SELER, 10. GORCZYCA, 11. NASIONA SEZAMU, 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY, 13. ŁUBIN, 14. MIĘCZAKI

Szanowni Goście,

jeśli mają Państwo jakiekolwiek alergie lub nietolerancje pokarmowe, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Z przyjemnością udzielimy informacji o składnikach naszych potraw i pomożemy dobrać odpowiednie dania.

Dziękujemy za zrozumienie i życzymy smacznego!