

## Menu

### PRZYSTAWKI

**Mix sałat z serem kozim**  38 zł

owoce | czerwona cebula marynowana | sos vinegret

**Mix sałat z pieczonym rostbefem w ziołach** 46 zł

marynowana gruszka | grzanka czosnkowa

**Tatar z pieczonego buraka**  32 zł

kapary | czerwona cebula | sos aglio e olio

**Tatar wołowy** 44 zł

piklowane grzyby | ogórek małosolny | emulsja czosnkowa | chleb żytni

**Pieróżki z pieczonej perliczki** 38 zł

pomidor pieczony | białe wino

**Pęczakowe risotto**  36 zł

grostek zielony | kiszony pomidor koktajlowy | tofu

**Selekcja lokalnych serów zagrodowych 250g** 60 zł

konfitura własnego wyrobu | pieczywo własnego wypieku

**Selekcja wędlin własnego wyrobu 250g** 60 zł

smalec własnego wyrobu | marynowane grzyby | pieczywo własnego wypieku

### ZUPY

**Bulion z kury zagrodowej, pieróżki z warzywami** 24 zł

**Krem z pomidorów malinowych i śliwką**  26 zł

**Zupa dnia** 22 zł

### DANIA GŁÓWNE

**Halibut** 78 zł

pomidor | kalarepa | czosnek | ogórek marynowany

**Pieczony pstrąg** 68 zł

ratatouille | ziemniak | pesto bazyliowe

**Kalafior pieczony**  38 zł

orzech włoski | bułka tarta | marchew | zioła

**Jagnięcina z krewetką** 58 zł

kolendra | groszek zielony | sos tymiankowy

**Pierś z kaczki** 76 zł

burak | kluski szpinakowe | rzodkiewka | wanilia

**Kotlet schabowy z kością** 48 zł

kapusta | ziemniak

**Stek z antrykotu z pieczonym ziemniakiem** 128 zł

kwaśna śmietana | fasolka szparagowa | sos barbecue

**Tagiatelle z krewetkami** 54 zł

suszone pomidory | szpinak | sos maślany

**Pappardelle z kawałkami polędwicy wołowej** 68 zł

lokalny ser zagrodowy | orzeszki pinii | sos demi-glace | czosnek

### DESERY

**Czekolada, krem waniliowy, truskawka, beza** 34 zł

**Morela, ciastko kruche, jogurt** 34 zł

**Jagoda, biszkopt, kakao** 34 zł

 – dania wegetariańskie

\* Do stolika powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

## Napoje

### NAPOJE ZIMNE

<b>Staropolanka</b>	6 zł
gazowana   niegazowana 0.33 l	
<b>Sok cappy</b>	9 zł
pomarańcza   jabłko   porzeczka   grejfrut   pomidor 0.25 l	
<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite</b>	9 zł
0.25 l	
<b>Fuze Tea</b>	9 zł
brzoskwinia   cytryna	
<b>Karafka wody niegazowanej</b>	
0.5 l	10 zł
1l	18 zł

### NAPOJE GORĄCE

<b>Espresso</b>	8 zł
<b>Podwójne espresso</b>	10 zł
<b>Americano</b>	9 zł
<b>Americano z mlekiem</b>	10 zł
<b>Cappucino</b>	12 zł
<b>Latte</b>	14 zł
<b>Herbata Sir Wiliams</b>	10 zł
Ceylon   Earl Grey   Forest fruit   Raspberry   Cherry   Cinnamon   Green   White   Mint	
<b>Cynamonowa herbata Zimowa</b>	15 zł
Herbata Sir Williams Cinnamon tea   Orange   Cloves	
<b>Herbata z cytryną i imbirem</b>	15 zł
Herbata Sir Williams Ceylon   Lemon   Ginger   Honey	

### PIWA

<b>Żywiec lane</b>	
0.3 l	13 zł
0.5 l	16 zł
<b>Cieszyn lane</b>	
0.3 l	12 zł
0.5 l	15 zł
<b>Cieszyn Lager 0.5 l</b>	15 zł
<b>Cieszyn 0.5 l</b>	17 zł
Mastne, pszeniczne, ciemne, West Coast IPA, Mango, Ice Tea IPA	
<b>Tyskie, Warka 0.5 l</b>	13 zł
<b>Warka Radler 0.5 l</b>	11 zł
<b>Żywiec bezalkoholowy 0.5 l</b>	12 zł

### ALKOHOLE

<b>Grzane wino</b>	18 zł
<b>Wino musujące lane</b>	
0.15 l	15 zł
Karafka 0.5 l	40 zł
Karafka 1 l	75 zł
<b>Wódka J.A Baczewski Monopolowa</b>	
0.04 l	10 zł
0.5 l	100 zł
<b>Wódka J.A Baczewski Smakowa</b>	
0.04 l	12 zł
0.5 l	110 zł
<b>Wódka Wyborowa</b>	
0.04 l	9 zł
0.5 l	80 zł
<b>Jack Daniel's</b>	
0.04 l	16 zł
0.7 l	240 zł
<b>Chivas Regal 12YO</b>	
0.04 l	16 zł
0.7 l	250 zł
<b>J.A Baczewski Single Malt</b>	
0.04 l	25 zł
0.7 l	450 zł
<b>Mojito</b>	30 zł
lód   limonka   rum   mięta	
<b>Long Island Iced Tea</b>	32 zł
lód   gin   tequila   rum   cointreau   wódka   coca-cola   cytryna	
<b>Tequila Sunrise</b>	29 zł
lód   tequila   sok pomarańczowy   grenadyna	
<b>Aperol Spritz</b>	29 zł
lód   aperol   prosecco   pomarańcza	
<b>Whisky sour / Vodka sour</b>	28 zł
whisky/wódka   sok z cytryny   syrop cukrowy   białko	
<b>Mimosa</b>	26 zł
lód   prosecco   sok pomarańczowy	

KARTA WIN DOSTĘPNA U OBSŁUGI