



RESTAURACJA

13⁰⁰ – 22⁰⁰

 danie wegańskie

 danie wegetariańskie

ZUPY

- Zupa rybna** z warzywami, kwaśną śmietaną i koperkiem 27 PLN
- Zupa z pieczonej kaczki** z pomarańczą, śliwką suszoną i uszkami z farszem kaczym 28 PLN
- Zupa krem z czerwonej soczewicy** z papryką, oliwą z wędzonej papryki i suszonymi pomidorami oraz z kolendrą 🌿 25 PLN

PRZYSTAWKI / SALATY

- Troć fiordowa** marynowana w cytrusach i mango z musem z avocado, ogórkiem kompresowanym w ginie, oliwą z liści kafiiru 39 PLN
- Potrąwka z krewetek z chorizo i szpinakiem** na białym winie z parmezanem oraz pieczywem ziołowym 49 PLN
- Carpaccio wołowe** marynowane w ziołach, piklowane rydze, oliwa truflowa, parmezan, musztardowiec 37 PLN
- Salatka z pieczonych buraków** z serem Gruyer, jabłkiem i dresingiem balsamicznym 🌿 29 PLN
- Deska włoskich specjałów:** wędliny i sery dojrzewające, oliwki, focaccia 69 PLN

PIZZA

- Prosciutto Crudo**, ser Grana Padano, sos pomodoro, suszone pomidorki, rukola 37 PLN
- Mozzarella di Buffala**, bazylia, pomidorki cherry 🌿 35 PLN
- Salami Napoli**, oliwki, cukinia, sos pomodoro 35 PLN
- Quattro Formaggi**, Pecorino Romano, Gorgonzola, Tallegio, Mozzarella di Buffala, rukola 🌿 37 PLN
- Gorgonzola z gruszką**, orzechy włoskie, miód, sos bianco, rukola 🌿 35 PLN
- Tallegio**, pieczarka portobello, sos bianco, natka pietruszki 🌿 35 PLN

Dla grup powyżej 9 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.

DANIA GŁÓWNE

Polędwica wołowa z ziemniakami wędzonymi i szczypiorkiem, karmelizowaną szalotką, chrustem z pietruszki, sosem cafe cream	99 PLN
Noga z kaczki podana z buraczanym puree, pieczonym ziemniakiem, surówką z żółtego buraka i sosem wiśniowo - czekoladowym	52 PLN
Wieprzowina jabłkowa z prażonymi kasztanami, smażonymi bocznikami, jarmużem, purée z pietruszki z gałką muszkatołową i sosem demi glace	55 PLN
Pieczony łosoś z komosą ryżową, parmezanem, sosem Grenoble i rukolą	54 PLN
Halibut z potrawką z czarnej soczewicy i groszku z volute rybnym i smażonym brokułem	79 PLN
Polędwica z dorsza z makaronem Fregola w emulsji maślanej z jarmużem, suszonymi pomidorami, jajkiem w koszulce i sosem z palonego masła	52 PLN
Burger wołowy: pomidor, piklowana czerwona cebula, ogórek konserwowy, sałata rzymska, ser Tallegio, frytki, grzybowy ketchup	49 PLN
Risotto truflowe z parmezanem, pieczonymi warzywami korzennymi i chipsami z topinamburu 🍄	49 PLN

DLA DZIECI

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką	21 PLN
Bolognese z makaronem garganelii	27 PLN
Pizza Margherita 🍄	23 PLN
Pizza z szynką i pieczarkami	25 PLN
Kurczak w panierce kukurydzianej, frytki, colesław	27 PLN
Frytki belgijskie z sosem	14 PLN

DESERY I CIASTA

Gruszka w winie w cieście czekoladowym z kremem czekoladowo-goździkowym	24 PLN
Fondant z jabłkiem w karmelu, krem z białej czekolady z cynamonem i fasolką tonka	24 PLN
Tarta kasztanowa z kremem kasztanowym, żelką pomarańczowo-winną, konfiturą z gruszki i imbiru	25 PLN
Cafe gourmand: selekcja deserów z kawą	27 PLN

NAPOJE ZIMNE

Soki <i>pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy, grejpfrutowy</i>	250 ml	9 PLN
Koktajl owocowy <i>zapytaj obsługę</i>	300 ml	16 PLN
Sok świeżo wyciskany <i>pomarańczowy, grejpfrutowy</i>	250 ml	16 PLN
Domowa lemoniada	300 ml	12 PLN
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	250 ml	10 PLN
Tonic premium	200 ml	15 PLN
Bitter Lemon	300 ml	10 PLN
Woda <i>gazowana / niegazowana</i>	300 ml 750 ml	8 PLN 18 PLN
Kawa mrożona	300 ml	14 PLN
Red Bull	250 ml	16 PLN
Piwo niskoalkoholowe	500 ml	14 PLN

NAPOJE CIEPŁE

Espresso		10 PLN
Espresso doppio		14 PLN
Kawa Americano		12 PLN
Kawa biała		12 PLN
Cappuccino		12 PLN
Caffe latte		16 PLN
Flat white		16 PLN
Herbata <i>czarna, zielona, owocowa, ziołowa</i>		12 PLN
Herbata zimowa		16 PLN

GRZAŃCE

Grzane piwo Vrest	400 ml	21 PLN
Grzane wino Isolette czerwone	200 ml	26 PLN
Grzane wino Isolette różowe	200 ml	26 PLN

PIWO

	0,3l	0,5l
Vrest Jasny Amber Ale	12 PLN	16 PLN
Vrest Ciemny Dark Ale	12 PLN	16 PLN
Vrest Pszeniczny Wheat Ale	12 PLN	16 PLN
Vrest Niecodzienny Offbeat	12 PLN	16 PLN

KOKTAJLE

Last Word <i>wytrawny / delikatnie kwaśny / ziołowy</i>	35 PLN
Clover Club <i>słodko – kwaśny / malinowy / delikatny</i>	33 PLN
Gin hibiscus fizz <i>kwaśny / hibiskusowy / pieprzowy</i>	31 PLN
Boozy Coffee Martini <i>kawowy / pomarańczowy / mocny</i>	33 PLN
Ginger tai <i>egzotyczny / delikatnie pikantny / korzenny / słodko – kwaśny</i>	35 PLN
Penicillin <i>słodko – kwaśny / dymny / miodowo - imbirowy</i>	34 PLN

LIKIERY I APERITIF

Campari	19 PLN
Jägermeister	21 PLN
Fernet Branca	26 PLN
Bailey's	16 PLN
Disaronno	19 PLN
Grand Marnier	29 PLN

GIN BAR

Gordon's	16	PLN
Bombay sapphire	19	PLN
Hendrick's	25	PLN
Tanqueray no. Ten	27	PLN
Tanqueray Sevilla	26	PLN
Bulldog	23	PLN
Botanist	27	PLN
Monkey 47	31	PLN
Elephant	30	PLN
Kapriol	19	PLN
Aqva Luce	34	PLN
Gin Lane Royal Strenght	19	PLN
Crafter's Aromatic Flower Gin	29	PLN
Wenneker Elderflower Gin	24	PLN
Ophir	23	PLN
Aviation	26	PLN
Normindia	25	PLN
Jonston	28	PLN
Jonston Hibiscus infused	28	PLN
Columbian Ortodoxy	29	PLN
Roku	29	PLN
Lind & Lime	29	PLN

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Red Rye Finish	16	PLN
Johnnie Walker Black Label	23	PLN
Johnnie Walker Gold Label	35	PLN
Johnnie Walker Blue Label	99	PLN
Chivas 12 Y.O.	23	PLN
Chivas 18 Y.O.	38	PLN
Monkey Shoulder	28	PLN

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 Y.O.	32 ^{PLN}
Glenfiddich 15 Y.O.	51 ^{PLN}
Glenfiddich 18 Y.O.	69 ^{PLN}
Glenmorangie Original	33 ^{PLN}
Glenmorangie Lasanta	41 ^{PLN}
Glenmorangie Nectar d'or	45 ^{PLN}
Cardhu 12 Y.O.	29 ^{PLN}
Bushmills 16 Y.O.	48 ^{PLN}
Macallan 12 Y.O.	62 ^{PLN}
Macallan 15 Y.O.	82 ^{PLN}
Singleton 12 Y.O.	26 ^{PLN}
Talisker 10 Y.O.	35 ^{PLN}
Ardbeg 10 Y.O.	39 ^{PLN}
Laphroaig 10 Y.O.	39 ^{PLN}
Lagavulin 16 Y.O.	59 ^{PLN}
Hibiki Harmony	65 ^{PLN}

IRISH

Jameson	21 ^{PLN}
Tullamore Dew	23 ^{PLN}

AMERICAN

Jim Beam	20 ^{PLN}
Jim Beam Rye	22 ^{PLN}
Bulleit	24 ^{PLN}
Bulleit Rye	26 ^{PLN}
Jack Daniel's	26 ^{PLN}
Jack Daniel's Gentleman	34 ^{PLN}
Maker's Mark	28 ^{PLN}

WÓDKA

Smirnoff Black	19 ^{PLN}
Finlandia	19 ^{PLN}
Baczewski	19 ^{PLN}
Belvedere	26 ^{PLN}

Belvedere Smogóry	36 PLN
Belvedere Bartężek	36 PLN
Beluga Transatlantic	33 PLN
Ciroc	29 PLN

TEQUILA

Olmecca Blanco	21 PLN
Olmecca Gold	23 PLN
Don Julio Blanco	41 PLN
Don Julio Reposado	43 PLN

VERMOUTH

Dolin	23 PLN
Martini Rosato	18 PLN
Martini Rosso	18 PLN
Martini Bianco	18 PLN
Martini Extra Dry	18 PLN

RUM

Havana Club 3	17 PLN
Mount Gay Eclipse	20 PLN
Mount Gay X.O.	39 PLN
Dictator 12 Y.O.	29 PLN
Dictator 20 Y.O.	35 PLN
Kuna Davidoff Cask Finish	89 PLN
Kraken Black Spiced	24 PLN

COGNAC & BRANDY

Rémy Martin V.S.O.P.	44 PLN
Rémy Martin X.O.	159 PLN
Hennessy V.S.	36 PLN
Hennessy V.S.O.P.	43 PLN
Hennessy X.O.	149 PLN
Metaxa 7	25 PLN

SZAMPAN

Moët & Chandon Brut Imperial	Butelka	390 PLN
Dom Perignon Vintage	Butelka	990 PLN

Dla grup powyżej 9 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.