



Menu

Wkładka jesienna

Krem z dyni z prażonymi pestkami 32zł

Aksamitna zupa z pieczonej dyni, doprawiona imbirem i czosnkiem, podana z chrupiącymi pestkami dyni.

Placuszki dyniowe z musem żurawinowym 28zł

Trzy delikatne placuszki z dyni, podane z aromatycznym musem z żurawiny

Pół kaczki z puree z batatów i modra kapusta 70zł

Pół kaczki z chrupiącą skórą, serwowana z kremowym puree z batatów i duszona czerwona kapusta na winie.

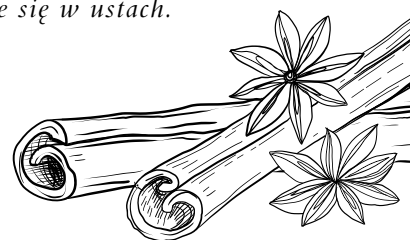
Sernik dyniowy na korzennym spodzie 30zł

Jesienny sernik z dynia i przyprawami korzennymi

Cynamonki 2 szt 22zł

Ciepłe, pachnące cynamonem drożdżowe ślimaczki, delikatnie słodkie i rozpuszczające się w ustach.

Napoje, Koktajle i Herbaty



Hot Toddy 15zł

Rozgrzewający klasyk na chłodne wieczory. Whisky, odrobina miodu, sok z cytryny i wrzątek tworzą napój pełen ciepła i delikatnej słodyczy.

Hot Aperitiv 18zł

Jesienna interpretacja Aperola. Aromatyczny napój z dodatkiem soku jabłkowego, laski cynamonu i rozmarynu. Zaskakująco przyjemny w chłodniejsze dni.

Grzane wino czerwone 22zł

Aromatyczne czerwone wino z dodatkiem miodu, laski cynamonu, goździków, kardamonu, anyżu, pomarańczy i żurawiny. Pełnia jesiennie-zimowych smaków w kieliszku.

Herbata zimowa 17zł

Klasyczna, rozgrzewająca herbata z miodem, pomarańczą, cytryną oraz przyprawami: kardamonem, goździkami, anyżem, cynamonem i imbirem. Idealna na jesienne popołudnia.

Grzane wino białe 22zł

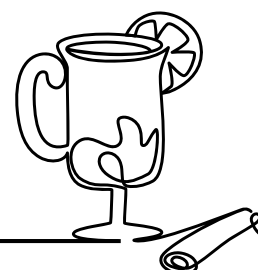
Subtelniejsza odłona klasyki. Białe wino wzbogacone miodem, sokiem z limonki i świeżą limonką – lekko słodkie, z cytrusową nutą.

Herbata zimowa z wkładką 20 zł

Herbata zimowa w wersji dla dorosłych – z dodatkiem rumu. Jeszcze bardziej rozgrzewająca i aromatyczna.

High Noon 20zł

Energetyczne połączenie rumu, Campari i soku z pomarańczy. Lekko gorzkie, orzeźwiające i rozgrzewające jednocześnie.



MENU



PRZYSTAWKI

KREWETKI NA MAŚLE

Krewetki na maśle (5 szt.)
Smażone na maśle z czosnkiem i chilli.
Podawane z chrupiącą bagietką.
35ZŁ

TATAR WOŁOWY

(80 g)
Polędwica wołowa podana z cebulą, ogórkiem
kiszonym, kaparami i musztardą.
48ZŁ

PLACUSZKI WARZYNNE Z ŁOSOSIEM (3 SZT.)

Z wędzonym łososiem (50g) i kwaśną
śmietaną.
35ZŁ

KALAFIOR W PANKO

(350 g)
Chrupiący kalafior w panko, polany sosem
sweetchilli. Z dodatkiem samurai mayo.
29ZŁ

ZUPY

ŻUREK

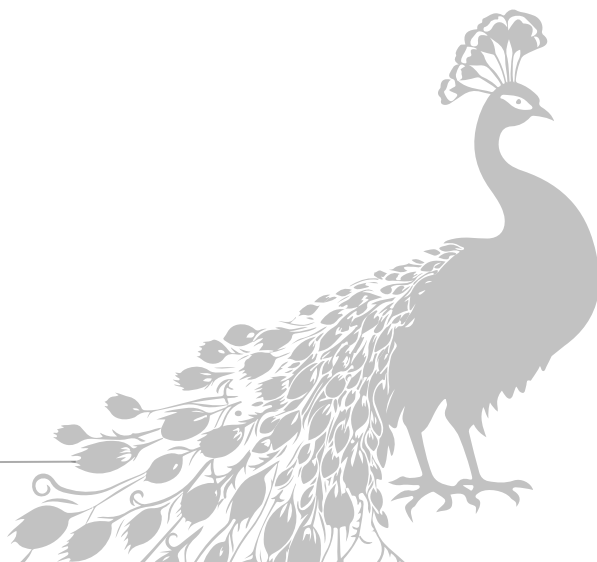
(330 ml)
Tradycyjny żurek z jajkiem, białą kielbasą,
boczkiem i pieczywem.
30ZŁ

KREM POMIDOROWY

(330 ml)
Aromatyczny krem z pomidorów z klopsikiem
ryżowym i oliwą bazyliową.
25ZŁ

ROSÓŁ DROBIOWY

(330 ml)
Klasyczny bulion z makaronem, marchewką i
pietruszką.
22ZŁ



MENU



DANIA GŁÓWNE

GOŁONKA Z KAPUSTĄ

(około 1kg)

Pieczona gołonka z kapustą zasmażaną, chrzanem i musztardą.

69ZŁ

DEVOLAY SUPREME

(150 g)

Panierowany filet z kurczaka z masłem, pietruszką i serem.

38ZŁ

PSTRĄG Z GRILLA

Cały pstrąg

z ziołami i czosnkiem, grillowany na świeżo.

59ZŁ

SANDACZ

(200 g)

Smażony sandacz w chrupiącej panierce z sosem koperkowym.

52ZŁ

ŻEBERKO BBQ

(180 g)

Soczyste żeberko w domowym sosie BBQ z warzywami sezonowymi.

48ZŁ

ŻEBERKO TERIYAKI

(180 g)

Macerowane w sosie teriyaki, podane z warzywami sezonowymi.

48ZŁ

STEK Z POŁĘDWICY

(180 g)

Wybierz stopień wysmażenia.
Wołowina z sosem musztardowym i grzanką.

95ZŁ

BAO Z KACZKĄ

Puszysta bułeczka z kaczką (100g) w sosie hoisin, świeży ogórek.

37ZŁ

BAO Z KREWETKAMI

Chrupiące krewetki w panko, ogórek i sos samurai mayo.

37ZŁ

BAO Z KURCZAKIEM

Puszysta bułeczka z kurczakiem (100 g) w sosie hoisin i świeżym ogórkiem.

35ZŁ



MENU



MAKARONY



UDON Z KURCZAKIEM

(100 g kurczaka)

Japoński makaron udon z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem teriyaki.

45ZŁ

UDON Z KREWETKAMI

(5 szt.)

Makaron udon z warzywami i krewetkami w sosie teriyaki.

48ZŁ

PAPARDELLE Z KURCZAKIEM

(100 g kurczaka)

Kremowy makaron ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i kurczakiem.

45ZŁ

UDON Z TOFU

(8 kostek)

Wegetariańska wersja z tofu, warzywami i sosem teriyaki.

45ZŁ

CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI

Spaghetti nero z warzywami, parmezanem i krewetkami (5szt.) na maśle.

52ZŁ

ŁOSOŚ TERIYAKI

Łosoś w sosie teriyaki (180 g) podawany z makaronem udon i świeżymi warzywami.

59ZŁ

SALATKI



GRECKA Z KURCZAKIEM

Sałata, ogórek, oliwki i grillowany kurczak (100g) w lekkim sosie.

32ZŁ

MANGO DI MARE

(5 krewetek)

Krewetki, mix sałat, mango-kokosowy dressing z chilli i czosnkiem.

45ZŁ

TOFU GARDEN

(8 kostek)

Tofu z sałatą, marchewką, pestkami słonecznika i sosem rukolowym.

37ZŁ

MENU



DESERY

DESER LODOWY

(5 gałek)

Lody z bitą śmietaną, owocami i
polewą czekoladową.

25ZŁ

SZARLOTKA Z LODAMI

Ciepła szarlotka z lodami waniliowymi
i bitą śmietaną.

28ZŁ

FONDANT CZEKOLADOWY

Ciastko z płynną czekoladą z musem
i sorbetem malinowym.

28ZŁ

SERNIK PISTACJOWY

Kremowy sernik z masą pistacjową,
musem malinowym i prażonymi
pistacjami.

30ZŁ

DODATKI

ZIEMNIAKI Z WODY 200G 8ZŁ

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE 220G 12ZŁ

PUREE ZIEMNIACZANE 180G 12ZŁ

FRYTKI 180G 12ZŁ

FRYTKI Z BATATA 180G 14ZŁ

KLUSKI ŚLĄSKIE 200G 12ZŁ

SURÓWKI:

COLESŁAW 180G 10ZŁ

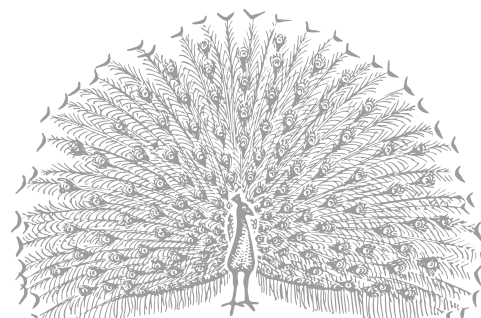
WIOSENNA 180G 10ZŁ

BURACZKI 150G 10ZŁ

OGÓREK KISZONY 2 SZT 10ZŁ

GRILLOWANE WARZYWA

(PAPRYKA CEBULKA CUKINIA) 12ZŁ



MENU



WKŁADKA WARMIŃSKA

ZRAZY WARMIŃSKIE

450 g

Delikatne roladki mięsne w sosie, podane z buraczkami i klasycznymi kluskami śląskimi.

58ZŁ

UDKO KACZE

450 g

soczyste udko z pieca, serwowane na kremowym puree ziemniaczanym z dodatkiem karmelizowanej gruszki z cynamonem.

68 ZŁ

SCHAB Z KOŚCIĄ

480 g

schabsmażony na smalcu, podany z kapustą zasmażaną z boczkiem i aksamitnym puree ziemniaczanym.

52ZŁ