

Menu

STARTER

- Oliwki marynowane z chilli / 80 g **7,00**

PRZYSTAWKI

- Pieczony burak, ser kozi na rukoli, zapiekana bagietka / 120 g **19,00**

- Śledź w wędzonej śmietanie, cebula, zielony groszek / 120 g **24,00**

- Tatar z polędwicy wołowej / 80 g, serwowany z piklami i żółtkiem **31,00**

Do przystawek polecamy kieliszek czerwonego wina FIUZA 3 CASTAS

ZUPY

- Zupa Szefa Kuchni / 300 ml **12,00**

- Bulion mięsny, kładzione kluski z lubczykiem / 300 ml **14,00**

- Żur z leśnych grzybów na zakwasie / 300 ml **16,00**

SAŁATKI

- Z panierowaną mozzarellą, grillowaną cukinią i rukolą / 250 g **29,00**

- Z kurczakiem w cytrynie, imbirze i miodzie z warzywami / 250 g **29,00**

Do sałatek polecamy kieliszek białego wina CASABLANCA CEFIRO RESERVA CHARDONNAY

DANIA GŁÓWNE

- Rostbef (czosnek, rozmaryn) / 300 g frytki steakhouse / 100 g **59,00**

- Stek z polędwicy wołowej / 180 g sos demi-glace, placek ziemniaczany / 100 g **69,00**

- Polędwiczka wieprzowa / 150 g sos śliwkowy, brandy, biała kasza gryczana / 100 g **39,00**

Do dań z wołowiny i wieprzowiny polecamy zieloną sałatę z oliwą i cytryną oraz kieliszek czerwonego wina EL ILUSIONISTA JOVEN

- Schab wieprzowy w panierce / 200 g, puree ziemniaczane z chrzanem / 100 g **29,00**

Do dania polecamy kapustę zasmażaną

- Filet drobiowy ze skórą / 150 g na winie i miodzie, puree z korzenia pietruszki / 100 g, szpinak blanszowany / 50 g **35,00**

- Łosoś / 150 g, oliwa szczypiorkowa puree z kalafiora romanesco / 100 g **49,00**

Do drobiu i ryb polecamy zieloną sałatę z oliwą i cytryną

- Tagliatelle z łososiem, brokułem i śmietanką / 300 g **35,00**

- Pappardelle z kurkami, szpinakiem nacią pietruszki / 300 g **35,00**

- Pierogi ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i serem ricotta / 250 g **29,00**

Do dań z białego mięsa, ryb i makaronów polecamy kieliszek białego wina PRINCIPESCO PINOT GRIGIO

Smacznego

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

- Surówka colesław / 150 g **8,00**
- Zielona sałata, oliwa, cytryna / 150 g **8,00**
- Kapusta zasmażana / 150 g **8,00**

BURGERY

- Burger wołowy / 200 g, pomidor, czerwona cebula, sałata, ogórek kiszony, frytki / 100 g **29,00**
- Burger wołowy / 200 g, boczek, pieczarki, sałata, ogórek kiszony, frytki / 100g **29,00**

Do burgerów polecamy surówkę colesław oraz pszeniczne piwo z Browaru Łańcut

PIZZA

- Ciasto / 200 g, sos pomidorowy, mozzarella, bazylia **19,00**
- Ciasto / 200 g, oliwki, boczek, pieczarki **22,00**
- Ciasto / 200 g, ser pleśniowy, suszone pomidory, szpinak **23,00**
- Ciasto / 200 g, szynka dojrzewająca, rukola, ser twardy **25,00**

Dodaj do pizzy:

**cebula / pieczarki / kukurydza / pomidor / dodatkowy ser
3,00 jeden składnik**

LUB

**kurczak / szynka / tuńczyk
4,00 jeden składnik**

Ciasto do pizzy serwujemy także na mące bezglutenowej - dopłata 6,00

KIDS MENU

- Rosółek z domowym makaronem / 200 ml **10,00**
- Kopytka z klarowanym masełkiem / 150 g **12,00**
- Smakowite kęski z kurczaka w chrupiącej panierce / 100 g, frytki lub ziemniaki / 80 g **15,00**

Do kids menu polecamy świeżo wyciskany sok z pomarańczy

DESERY

- Tradycyjne włoskie tiramisu **13,00**
- Ciasta własnego wypieku prezentowane w gablotce **zapytaj o cenę kelnera**

Do deserów polecamy kieliszek kremowego likieru Baileys

NA ZAMÓWIENIE SERWUJEMY TAKŻE DANIA PRZYGOTOWANE NA PRODUKTACH BEZGLUTENOWYCH - doliczamy 20 % do cen podstawowych

Na specjalne życzenie serwujemy danie ZASKOCZ MNIE KUCHARZU - cenę poda kelner po konsultacji z kucharzem

**„Jeśli nie spróbujesz,
nigdy nie dowiesz się czy było warto.”**