



DANIA GŁÓWNE

WOLNO PIECZONY BOCZEK 59

Wolno pieczony boczek w sosie z japońskiego słodkiego ryżowego wina mirin, podany na makaronie udon z dodatkiem boczniaków królewskich, kapusty pak choi, brokuła i chili. Wyrazisty w smaku, słony, lekko pikantny.

RISOTTO /W, GF 39

Jesienne dyniowo-szałwiowe risotto z wyrazistym akcentem dojrzewającego polskiego sera Bursztyn. Znajdziesz tu boczniaki królewskie, chrupiące chipsy z szałwii, a całość przełamana jest delikatną ricottą.

RAVIOLI 49

Fuzja kuchni włoskiej i polskiej, czyli ręcznie robione ravioli z kaszą pęczak, bryndzą i wędzonym boczkiem. Całość dopełnia sos truflowy, czerwona cykoria, kasztany i pieczona szalotka.

POLĘDWICZKI /GF 39

Polędwiczki z kurczaka w sosie winno-maślanym z kaparami i szałwią, podane z serową polentą oraz sałatką z endywii w dressingu ziołowym. Proste i delikatne.

FETTUCCINE /W 44

Ręcznie robiony makaron fettuccine w sosie z włoskiej gorgonzoli i szpinaku. Intensywnie serową bazę przełamuje słodycz gruszki w winie i karmelizowana figa. Udekorowany rukolą i orzechami włoskimi, typowy jesienno-zimowy comfort food.

TROĆ WĘDROWNA /GF 62

Cała ryba (ok. 300 g) z pieca, położona na doskonale przyprawionej, zapiekanej kiszzonej kapuście z dodatkiem suszonych owoców. Troć polana jest pomidorowym beurre blanc i udekorowana pachnącym palonym rozmarynem. Uwaga na ości!

KANAPKA PANKO CHICKEN 42

Bagietka z małej rzemieślniczej piekarni, polędwiczki z kurczaka w panierce panko, sałata rzymska, guacamole, konfitura pomidorowa, prażona cebulka, a wszystko to ocieka serowym sosem cheddar. Amerykański sen każdego wielbiciela kanapek.

BURGER CLASSIC (100% ROZBRATEL) /GF* 39

Wypiekana przez nas bułka maślana posypana sezamem, autorski sos burgerowy, konfitura z pomidorów, sałata rzymska, ogórek kiszony, marynowana cebulka i 150-gramowy burger z żebra wołowego. Po prostu klasyk, co więcej możemy napisać?

BURGER WEGE (BURAK) /W 39

Wegetariańska wersja burgera classic, gdzie wołowinę zastępuje soczysty i czerwony kotlet z buraka. W środku słodka konfitura z czerwonej cebuli, wyrazista owcza bryndza, sałata rzymska i ogórek kiszony. To wszystko w naszej autorskiej maślanej bułce z sezamem.

KANAPKA JACKFRUIT BBQ /V, GF* 39

Wegańska alternatywa dla fanów Pulled porka – rzemieślnicza bagietka, słodko-kwaśny szarpany chlebowiec w sosie BBQ, marynowana cebulka, chipsy grzybowe, sałata rzymska.

CZESKA ZUPA CEBULOWA NA CIEMNYM PIWIE /W 32

Gęsta, aromatyczna, słodka zupa z karmelizowaną cebulą, dojrzewającym serem Bursztyn, kwaśną śmietaną i pietruszką. Obok grzanka z żytniego chleba posmarowana masełkiem ziołowo-czosnkowym.

ZUPA SEZONOWA 18

Nasza obsługa chętnie opowie jaką zupą możemy Was dziś ugościć.

TALERZYKI

PASTY /V, GF* 36

Zestaw domowych past – hummus, muhammara (pikantna pasta z czerwonej papryki i orzechów), pesto z dyni oraz dodatki: pikantna oliwa, czarnuszka, kolendra. Pasty podajemy z pokrojoną kraftową bagietką.

GRZANKI /W, GF* 32

Tostowane żytnie pieczywo z konfiturą cebulową, wędzoną góralską gołąką i kasztanem. Niezobowiązująca przekąska lub przystawka do wzięcia „na pół”.

KREWETKI /GF* 44

Krewetki stir fry z wędzonym boczkiem w glazurze z pikantnego autorskiego sosu gochujang-mirin-masło orzechowe. Podane z aromatycznym olejem chili, boczniakiem królewskim, czosnkiem, kapustą pak choi, prażonym ziarnem sezamu i dymką. Lekko pikantne, idealne na przystawkę.

SALAATKA Z TROCIĄ WĘDROWNĄ /GF* 34

Macerowana troć wędrowna z endywią i cykorią w ziołowym dressingu. W misce znajdziesz również ogórka, chili i grillowaną limonkę. Jedyna sałatka w naszej karcie, może służyć jako lekkie danie, albo jako jeden z kilku wybranych talerzyków do dzielenia.

TALERZ DO WINA /GF* 59

Karmelizowana figa, dojrzewający ser Bursztyn, szynka dojrzewająca, domowe pasty warzywne, kapary giganty, mozzarella, orzechy, rukola, rzemieślnicza bagietka, prażony pieprz.

Butelka wina nie jest wliczona w cenę.

SLIDER SMASH BURGERS 39

Mini smash burgery (100% rozbratel) z konfiturą z cebuli, autorskim sosem burgerowym, sałatką rzymską, ogórkiem kiszonym i krążkami cebulowymi. Można łączyć z dowolnym z talerzyków albo zamówić z frytkami i mieć trzy małe burgery zamiast jednego dużego.

DESERY

WHISKY ANANAS /V, GF 19

Teraz jest ten czas – by odpoczywać po daniu głównym i spróbować pudding jaglano-daktylowy z bezglutenową kruszonką i ananase w whisky.

DESER BEZ NAZWY /W 24

Mimo wielu prób, więcej czekolady nie udało się zmieścić w tym deserze – mus czekoladowy, gąbka czekoladowa, sos czekoladowy. Można jeść przy pomocy chipsa kakaowego z ciasta fillo.

DODATKI

FRYTKI 12

MIX SAŁAT 12

KOSZYK PIECZYWA 12

BOCZEK DO BURGERA 6

SER DO BURGERA 6

SOS DO WYBORU 3

GODZINY OTWARCIA

Śniadania serwujemy w tygodniu od 9:00 do 13:00, w sobotę i niedzielę od 9:00 do 14:00

Kartę główną serwujemy od 13:15 do 22:00, w sobotę i niedzielę od 14:15 do 22:00.

SERWIS

Napiwki nie są wliczane w cenę. Dla grup od 6 osób i więcej doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

OZNACZENIA

W wegetariańskie
V wegańskie
GF bezglutenowe
GF* dostępny wariant bezglutenowy

ALERGENY

Lista alergenów oraz zdjęcia dań dostępne po zeskanowaniu kodu QR.