



## 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 41

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 cykorja, kasztany i pieczona szalotka.

### POLĘDWICZKI /GF 41

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 46

Ręcznie robiony makaron fettuccine w sosie z włoskiej gorgonzoli i szpinaku. Intensywnie serową bazę przełamuje słodczy 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 43

Bagietka z małej rzemieślniczej piekarni, połędwiczki 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\* 41

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 masłem ziołowo-czosnkowym.

### ZUPA SEZONOWA 18

Nasza obsługa chętnie opowie jaką zupą możemy Was dziś ugościć.

## TALERZYKI

### PASTY /V, GF\* 37

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-maśło 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 ananasem 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 13

### MIX SALAT 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.