

MENU

obowiązuje od dnia 04.06.2024 r.



Kręcony ziemniak 7,00 zł / 1 szt.

ZUPY

Biała precyzja 330 ml / 14,00 zł
zupa z kalarepy, podawana z gorgonzolą, kolendrą i chipsem z jarmużu

Kokosowa lekkość 330 ml / 14,00 zł
zupa kokosowa z curry, podawana z ryżem arborio, kolendrą, sokiem i skórką z limonki

Minestrone 330 ml / 14,00 zł
zupa z pomidorów, cukinii, pora, kapusty i fasoli

Morska głębia 330 ml / 14,00 zł
zupa z ośmiorniczek z ziołami, podawana z grzanką i szczyptą pieprzu

Rosół z makaronem 330 ml / 9,00 zł
bulion mięsno - warzywny podawany z makaronem

DANIA RYBNE

ryby serwowane wg wagi po usmażeniu

Pstrąg według uznania z grilla lub smażony 9,00 zł / 100 g

Sandacz smażony w ziołowym cieście 12,00 zł / 100 g

Halibut w złocistej panierce 12,00 zł / 100 g

Łosoś pieczony na ruszcie w ziołowej marynacie, podawany z cytryną 16,00 zł / 100 g

Dorsz 400 g / 36,00 zł
z sosem cytrynowym, podawany na risotto z porem i groszkiem

Filet z suma (150g) 400 g / 39,00 zł
Puree z z marchwi, surówka z kalarepy i oliwa koperkowa

Krewetkowe fascynacje 270 g / 28,00 zł
makaron ryżowy z krewetkami, czosnkiem i pomidorkami cherry, podawany ze świeżą pietruszką

Możliwość usmażenia ryby w panierce, tj. dorsza, sandacza, łososia.

DANIA MIĘSNE

Devolay 1 por. / 29,00 zł
panierowany filet drobiowy z masłem, serem, natką pietruszki, frytkami (100g) i surówką (do wyboru)

Filet sauté z kurczaka w ziołach, ziemniaki z koperkiem (200g) i surówką (do wyboru) 1 por. / 25,00 zł

Kotlet schabowy wbijany z karczkiem na smalcu 1 por. / 29,00 zł
Kotlet panierowany podawany na „ciapkapuście”

Nuggetsy z kurczaka z frytkami (100g) i surówką (do wyboru) duża por. / 23,00 zł
mała por. / 18,00 zł

Noga z kaczki z musem jabłkowym, ziemniakami gratin i modrą kapustą 1 por. / 39,00 zł

MENU

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Placki z komosy ryżowej 6 szt. / 18,00 zł <i>z sosem czosnkowym lub koperkowym</i>
Makaron Tagliatelle 330 g / 20,00 zł <i>pomidorki koktajlowe, szpinak, parmezan, posypka z orzechów włoskich, oliwa czosnkowa</i>
Gołąbki w sosie pomidorowym 300 g / 24,00 zł <i>Gołąbki zawijane z farszem z ryżu, kaszy bulgur, soczewicy, pieczarki, marchewki i natki pietruszki</i>
Smażony ser 1 por. / 24,00 zł <i>camembert z żurawiną w panierce z frytkami (100g) i surówką (do wyboru)</i>

SAŁATKI

Balkański wdziek 210 g / 20,00 zł <i>mix sałat z pomidorem, ogórkiem, papryką, czerwoną cebulą, oliwkami, serem feta, podawany z sosem vinegret</i>
Magia Hellady z halloumi 240 g / 20,00 zł <i>micha zieleniny z arbuzem lub melonem, pomarańczą, prażonym słonecznikiem, grillowanym halloumi, podawana z sosem vinegret i pumpernikiem</i>
Cezar 240 g / 21,00 zł <i>Salata rzymska, parmezan, kurczak, grzanki, z sosem majonezowo - jogurtowym</i>

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem 200 g / 5,00 zł
Pieczone ziemniaki z warzywami 210 g / 7,00 zł <i>marchew, pietruszka, cebula, czosnek</i>
Frytki duże 200 g / 7,00 zł
Frytki małe 100 g / 5,00 zł

DESERY

Lody (4 gałki) z owocami i bitą śmietaną 1 por. / 15,00 zł
Panna Cotta okraszona malinami 1 szt. / 10,00 zł <i>deser waniliowy na mleku kokosowym, podawany z sosem malinowym</i>
Suflet czekoladowy z lodami 1 szt. / 18,00 zł
Szarlotka z lodami 1 szt. / 18,00 zł

O deser zapytaj kelnera.

NAPOJE ZIMNE

Soki 100% wyciskane 300 ml / 12,50 zł <i>mix do 2 smaków: zapytaj kelnera o dostępne smaki</i>
Lemoniada sezonowa 250 ml / 8,00 zł



- potrawa wegańska

DODATKI WARZYWNE

Suróweczka „na gazie” 150 g / 7,50 zł <i>biała kapusta, cebula, koperek, papryka czerwona w sosie przygotowanym na bazie gazowanej wody mineralnej</i>
Kwaśna kapustka 150 g / 7,50 zł <i>kiszona kapusta z jabłkiem, cebulą, natką pietruszki i ananasem</i>
Buraczki z pieca 150 g / 7,50 zł <i>burak pieczony z solą, pieprzem i kminkiem</i>
Marchew - chrzan 150 g / 7,50 zł
Bukiet warzym na parze 150 g / 7,50 zł <i>Marchew, brokuł, kalafior</i>
Mix surówek 200 g / 10,50 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawa espresso 50 ml / 7,00 zł
Kawa czarna 120 ml / 7,00 zł
Kawa biała 120 ml / 7,00 zł
Cappuccino 120 ml / 7,00 zł
Caffe latte 200 ml / 10,00 zł
Herbata w imbryku 5,00 zł - czarna z cytryną - zielona - owocowa