



Przystawki:

- Sery hiszpańskie, winogrona, oliwki, orzechy, bagietka, konfitura z pomidorów **25 zł**
- Deska hiszpańskich serów dla 4 osób, winogrona, oliwki, orzechy, bagietka, konfitura z pomidorów **85 zł**
- Krewetki smażone na maśle, białe wino, chilli, czosnek, pietruszka, bagietka **34 zł**
- Panierowane krążki kalmarów, sos jogurtowy **19 zł**
- Pieczony camembert, czosnek, rozmaryn, chilli, bruschetta z chorizo i oliwkami na rucoli **18 zł**
- Plastry buraka sous vide, wędzone tofu, prażone orzechy, szpinak, malinowy winegrette **18 zł**
- Ravioli z wędzonym pstrągiem i rydzami, kapary, palone masło, puder z prażonych pistacji **22 zł**
- Tatar z polędwicy wołowej, marynowane grzyby, ogórek konserwowy, czerwona cebula, lody musztardowe **35 zł**
- Carpaccio wołowe, karczochy, ser rozmarynowy, oliwa, bagietka **29 zł**

Zupy:

- Aromatyczna zupa z dzika, kwaśna śmietana **20 zł**
- Pikantna zupa rybna, łosoś, sandacz, krewetki, kolendra **23 zł**
- Krem z maślaków, oliwa truflowa, prażone pistacje **17 zł**
- Consomme wołowe, warzywa, ravioli z wątróbką, kolendra **18 zł**

Makarony:

- Tagiatelle w sosie tokańskim, mule, czosnek, bazylija, białe wino **36 zł**
- Tagiatelle w sosie śmietanowym, szynka Prosciutto, borowik, białe wino, czosnek, szalotka, ser Manchego, mix ziół **34 zł**
- Tagiatelle z pesto bazyliowym, kurczak, suszony pomidor, białe wino **33 zł**

Dania rybne:

- Halibut, risotto z pomidorami i chorizo, sos limonkowy z miętą, grillowana cukinia **48 zł**
- Okoń morski, wędzony ziemniak, żółtko cytrynowe, sos rybny z mulami, kalafior **42 zł**
- Filet z sandacza, czarna soczewica, por blanszowany w białym winie, sos maślany z zieloną herbatą **44 zł**

Sałatki:

- Mix sałat, krewetki, mango, kiełki słonecznika, słodki sos chilli, pomidor koktajlowy **34 zł**
- Sałaty z pieczonym burakiem, rucola, wędzony twaróg, karmelizowane orzechy włoskie, sos limonkowy **30 zł**
- Sałaty z polędwiczką wieprzową, pomarańcza, sezam, sos słodko- kwaśny, oliwa pietruszkowa **32 zł**

Dania główne:

- Udo gęsi confit, konfitura z czerwonej cebuli, tortellini z jabłkiem i kardamonem, puree z selera, sos z czerwonego wina **64 zł**
- Pierś perliczki, maślane risotto z suszonym pomidorem i oregano, pieczone buraki, sos ziołowy **44 zł**
- ½ pieczonej kaczki, kopytka z batatów, sos majerankowy, karmelizowana kapusta pak choi **48 zł**
- Grillowany stek z Angusa, ziołowe krążki ziemniaczane, demi glace z różowym pieprzem, szalotka, jarmuż **74 zł**
- Gicz jagnięca, kapusta blanszowana z boczkiem, ziemniak confit, demi glace, pieczony pomidor cherry **52 zł**
- Pieczony boczek wieprzowy, puree musztardowe, czerwona kapusta, sos winno - pieprzowy **38 zł**

Desery:

- Szarlotka, gorący sos waniliowy z limonką, lody z palonym masłem, jabłko truskawkowe **22 zł**
- Tarta limonkowa, galaretka z czerwonych winogron, ziemia kakaowa **18 zł**
- Płynące ciastko czekoladowe, sorbet mango, mus wiśniowy, bursztyn bazyliowy **25 zł**
- Mus pomarańczowy, palona czekolada, sos arabica **20 zł**

Dania dla dzieci:

- Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami **13 zł**
- Rosół z lanymi kluseczkami **13 zł**
- Nuggetsy z kurczaka w panierce panco, puree ziemniaczane, surówka z marchwi **20 zł**
- Pulpeciki drobiowe, makaron z sosem pomidorowym **18 zł**
- Pancakes z wanilią i sosem jagodowym **18 zł**
- Frytki **10 zł**
- Lody (porcja) **5 zł**

W naszej restauracji istnieje możliwość zakupu serów kozich i owczych Manchego ze słonecznej Hiszpanii

Czas oczekiwania na drugie danie około 30 minut. Wykaz alergenów do wglądu u obsługi restauracji.

...bo wyjątkowe okazje zasługują na wyjątkowe miejsce...



Napoje ciepłe:

Herbata La Via Del Tè

(Ceylon, Earl Grey, Green, Frutti di Bosco)	10 zł
Herbata zimowa	13 zł
Gorąca czekolada 0,2l	12 zł
Grzane wino 0,2l	12 zł
Grzane piwo 0,3l	12 zł

Kawa Caffe Vergnano

Espresso	8 zł
Espresso Doppio.....	12 zł
Kawa Baileys z bitą śmietaną	19 zł
Americano	8 zł
Kawa biała	9 zł
Cappuccino.....	10 zł
Latte Macchiato	12 zł

Napoje zimne:

Woda niegazowana 0,3l / gazowana 0,3l	5 zł
Woda niegazowana 0,7l / gazowana 0,7l	10 zł
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Tonic, Fanta 0,25l	6 zł
Nestea cytrynowa / brzoskwiniowa 0,25l.....	6 zł
Red Bull 0,25l	12 zł

Soki:

Jabłko, pomarańcza, grejpfrut, pomidor 0,25l.....	6 zł
Sok świeżo wyciskany 0,33l	15 zł

Piwo:

Grimbergen 0,33l (Blonde, Blanche, Double)	10 zł
Grimbergen Tacka (3x 0,15l)	15 zł
Piwo Regionalne 0,5 l	12 zł

Alkohole:

Aperitif (4cl)

Aperol.....	12 zł
Jagermeister	12 zł

Gin (4cl)

Beefeater	18 zł
-----------------	-------

Wódka

Wyborowa 4cl / 0,5l.....	10 zł / 90 zł
Absolut 4cl / 0,5l.....	12 zł / 120 zł
Żołądkowa gorzka 4 cl	10 zł
Żubrówka tradycyjna 4cl	10 zł
Goldwasser 4cl	14 zł

Tequila (4cl)

Jose Cuervo Silver.....	14 zł
Jose Cuervo Gold	14 zł

Rum (4cl)

Havana Club 3 Y.O.	12 zł
Havana Club 7 Y.O.	14 zł

Whisky / Whiskey (4cl)

Ballantines	14 zł
Jack Daniel's.....	16 zł
Bushmills Original.....	14 zł
Chivas Regal 12 Y.O.	20 zł
Glenmorangie	26 zł
Lagavulin 16 Y.O.	32 zł
Macallan	26 zł

Cognac / Brandy (4cl)

Camus VS	18 zł
Metaxa 5*.....	16 zł

Vermouth (8cl)

Martini Bianco	12 zł
Martini Rosso.....	12 zł
Martini Extra Dry.....	12 zł

Likiery (4cl)

Kahlua.....	12 zł
Malibu	12 zł
Cointreau	12 zł
Archers	12 zł
Baileys	14 zł
Wiśniówka	10 zł

Drinki:

Szarlotka	18 zł
<i>(wódka żubrówka z trawą żubrową , sok jabłkowy, cynamon)</i>	

Tequila Apple Sour	22 zł
<i>(tequila, wódka, sok jabłkowy, sok z cytryny)</i>	

Mojito	22 zł
<i>(rum, limonka, świeża mięta, syrop cukrowy, dopełnione wodą sodową i kruszonym lodem)</i>	

Aperol Spritz.....	23 zł
<i>(Aperol, prosecco, woda sodowa, plaster pomarańczy)</i>	

Sex on the Beach	18 zł
<i>(wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grejpfrut)</i>	

Margarita	20 zł
<i>(tequila, Cointreau, sok z cytryny)</i>	

W naszej restauracji istnieje możliwość zakupienia serów kozich i owczych Manchego ze słonecznej Hiszpanii

Czas oczekiwania na drugie danie około 30 minut. Wykaz alergenów do wglądu u obsługi restauracji.

...bo wyjątkowe okazje zasługują na wyjątkowe miejsce...