



### 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 ..... **35 zł**
- Panierowane krążki kalmarów, sos jogurtowy ..... **22 zł**
- Pączki z pieczoną kaczką, chutney ze śliwek, sos pomarańczowy ..... **20 zł**
- Śledź marynowany w soku z buraka, jabłko, ogórek, cebula, kwaśna śmietana ..... **18 zł**
- Tatar z polędwicy wołowej, marynowane grzyby, ogórek konserwowy, czerwona cebula, lody musztardowe ..... **35 zł**
- Carpaccio z buraka, wędzony twaróg, malinowy vinegrette, prażone pestki dyni ..... **20 zł**

### Zupy:

- Krem z pieczonego kalafiora, oliwa szczypiorkowa ..... **17 zł**
- Bulion z pieczonej gęsi i brukwi, warzywa, pierożki z gęsiną ... **18 zł**
- Pikantna zupa kokosowa, cukinia, wędzony kurczak ..... **20 zł**
- Zupa cebulowa, grzanka, ser manchego, tymianek ..... **22 zł**

### Makarony:

- Tagliatelle z portobello i chorizo, czosnek, białe wino, rucola, ser Manchego, pieprz młotkowany ..... **34 zł**
- Tagliatelle z pieczonym łososiem, cukinia, oliwki, cebula, czosnek, białe wino, mozzarella ..... **38 zł**
- Tagliatelle z serowym pesto bazyliowym, pomidor suszony, oliwki, prażony słonecznik, świeża bazylia ..... **32 zł**

### Dania rybne:

- Filet z sandacza, salsa warzywna, chorizo, puree ziemniaczane z grzybami, sos z suszonego pomidora ..... **44 zł**
- Halibut, szafranowe kaszotto z kaszy bulgur smażony szpinak, prażony słonecznik, sos paprykowy ..... **48 zł**
- Filet z pstrąga zapiekany z mozzarellą i pomidorem, puree z zielonego groszku, smażone warzywa, oliwa z suszonego pomidora ..... **46 zł**

### Sałatki:

- Mix sałat, szpinak, pikantne pepperoni, pomidor cherry, mozzarella, oliwa ziołowa ..... **34 zł**
- Sałatka z wątróbką z kaczki, marynowana śliwka, pomidor, pomarańczowy vinegrette ..... **32 zł**
- Sałatka z marynowaną dynią, szpinak, kruszona feta lub tofu, orzechy nerkowca, miodowy vinegrette ..... **29 zł**

### Dania główne:

- Udko z gęsi confit, puree z dyni, szpinakowe kopytka, marynowana gruszka, sos z czerwonego wina ..... **65 zł**
- Stek z angusa, sos śliwkowy, zapiekanka warzywna, grillowana kukurydza ..... **78 zł**
- Kaczka 1/2, grillowana polenta, czerwona kapusta z tymiankiem, sos majerankowy ..... **48 zł**
- Golonka z dzika, demi glace, wędzone ziemniaki, grillowane marchewki, boczniak królewski ..... **52 zł**
- Pieczony szponder wołowy, puree z brukwi, pieczone warzywa w szynce parmeńskiej, marynowana śliwka ..... **38 zł**

### Desery:

- Fondant z białej czekolady z malinami, sorbet z arbuza, kruszonka ..... **25 zł**
- Szarlotka, sos czekoladowy z cynamonem, lody z palonego masła, kompresowane jabłko ..... **23 zł**
- Eklerek, krem patissiere z pomarańczą, cukier miętowy, sos czekoladowy ..... **18 zł**
- Sernik karmelowy, crunchy z miodem i orzechami, orange curd ..... **20 zł**

### Dania dla dzieci:

- Rosół z makaronem ..... **13 zł**
- Nuggetsy z kurczaka w panierce panco, puree ziemniaczane, surówka z marchwi ..... **22 zł**
- Burger wołowy, frytki, ketchup ..... **22 zł**
- Kluseczki leniwe z twarogiem, konfitura z jagód, cukier puder ..... **18 zł**
- Frytki ..... **10 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 Bailey's Coffee z bitą śmietaną .....	19 zł
Americano .....	9 zł
Kawa biała .....	9 zł
Cappuccino .....	10 zł
Latte Macchiato .....	12 zł

## Napoje zimne:

Woda niegazowana / gazowana 0,3l .....	5 zł
Woda niegazowana / 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) .....	13 zł
Grimbergen Tacka (3x 0,15l) .....	18 zł
Piwo Regionalne 0,5 l .....	14 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
Cherry liqueur .....	10 zł

## Drinki:

Augustus .....	23 zł
<i>(wódka, Jagermeister, limonka, grenadina, sprite)</i>	

Martini Espresso .....	24 zł
<i>(espresso, Baileys, wódka syrop cukrowy)</i>	

Mojito .....	24 zł
<i>(rum, limonka, świeża mięta, syrop cukrowy, woda gazowana)</i>	

Aperol Spritz .....	25 zł
<i>(Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza)</i>	

Sex on the Beach .....	20 zł
<i>(wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, grejpfrut)</i>	

Jegerbomb .....	24 zł
<i>(Jegermeister, red bull, cytryna)</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...