
PRZYSTAWKI

1. Tatar z polędwicy wołowej 28 pln
 2. Pikantne skrzydełka (8szt) 16 pln
sos czosnkowy lub salsa
 3. Pieczony ziemniak 14 pln
twarożek / jarmuż / popiół z pora
 4. Grissini 11 pln
 5. Smalec domowy / ogórek małosolny / chleb na zakwasie 14 pln
-

ZUPY

1. Żurek na zakwasie domowym 16 pln
 2. Pytaj u kelnera 10-16 pln
-

DANIA GŁÓWNE

1. Poliki wołowe w sosie własnym 39 pln
sos na winie czerwonym/ brokuł pieczony / kopytka
 2. Zraz wołowy 33 pln
sos grzybowy / buraczki / kluski śląskie
 3. Pierś kaczka z jabłkiem 39 pln
Jabłko pieczone / żurawina / sałaty / kluski śląskie
 4. Łosoś 42 pln
talarki ziemniaków pieczonych / brokuł
 5. Kotlet schabowy z kością 36pln
ziemniaki z koperkiem / młoda kapusta zasmażana
 6. Panierowana pierś z kurczaka 24 pln
frytki lub ziemniaki / surówka
 7. Pappardelle Cacciatore 26 pln
pomidorki koktajlowe / czosnek / kapary / szpinak / oliwki
parmezan / sos cacciatore
 8. Pappardelle Tetrazzini 29 pln
pierś z kurczaka / grzyby / białe wino / sos tetrazzini
-

SAŁATKI

1. Sałatka z kurczakiem 26 pln
miks sałat / ogórek / sos maltański / pomidorki koktajlowe
kukurydza / oliwki / ser żółty
 2. Sałatka z pieczonym kozim serem 28 pln
miks sałat / sos vinegrette z mango / pieczona gruszka i jabłko / maliny / kozi ser
 3. Sałatka Bałkańska 24 pln
ogórek zielony / papryka / ser feta / pomidorki koktajlowe / oliwki / sos vinegrette
-

DESERY

1. Pannacotta tymiankowa 18 pln
 2. Deser sezonowy - zapytaj kelnera
 4. Puchar lodowy - zapytaj kelnera 18 pln
 5. Brownie 18 pln
-

