

# ME NU

## Przystawki

### FLAMMKUCHEN

Świeże ciasto chlebowe z ziołami

- z cebulą i boczkiem
- z warzywami

35 zł

### TATAR WOŁOWY

Z żółtkiem, krojoną cebulką, domowymi piklami i grzybkami marynowanymi

49 zł

### PLACUSZKI Z CUKINII

Tarte placki z cukinii podane z wędzonym łososiem i tzatzikami

38 zł

## Zupy

### SZWAJCARSKA ZUPA SEROWA

Zupa-krem na bazie wyboru serów

25 zł

### AUTORSKI ŻUREK

Z białą kiełbasą i podgrzybkami na zakwasie

25 zł

### ROSÓŁ TRADYCYJNY

Drobiowo-wołowy z makaronem

21 zł

## Dania główne

### 🌲 Sezonowe 🌲

#### UDKO Z GĘSI

71 zł

W sosie własnym, z kluskami na parze i aromatyczną czerwoną kapustą z jabłkiem

#### GRILLOWANY FILET Z INDYKA

56 zł

Grillowany z rozmarynem, podany z frytkami stekowymi, dipem czosnkowym i surówkami

#### KOTLET SZWAJCARSKI

58 zł

Z placuszkami rösti i świeżym miksem sałat.

#### POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

62 zł

Z autorskim sosem kurkowym, smażonymi kopytkami i buraczkami.

#### SCHAB Z KOŚCIĄ

48 zł

Marynowany w mleku, z ziemniakami i mizerią

#### ROLADA ŚLĄSKA

62 zł

Z tradycyjnymi kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym i modrą kapustą z boczkiem

#### STEK Z POŁĘDWICY

109 zł

Z frytkami belgijskimi, miksem sałat i masłem ziołowo czosnkowym.

#### ŁOSOŚ SOUS-VIDE

71 zł

Podany z frytkami z batatów, szparagami i chrustem z pora



# Dania główne

# Dla dzieci

## Sezonowe

### KARP PANIEROWANY 54 zł

Z purée i surówką z kapusty kiszzonej

### STEK Z HALIBUTA 64 zł

Z sosem szpinakowo-śmietanowym, zasmażaną kapustą z pieczarkami i purée szczypiorkowym

### PLACEK ZIEMNIACZANY 47 zł

Z gulaszem wieprzowym, śmietaną i tartym serem

### PAPPARDELLE 47 zł

#### Z KURCZAKIEM

Z autorskim pesto

### RISSOTTO Z BOROWIKAMI 56 zł

Na bazie białego wina



## Sałatki

Każda sałatka zawiera świeże sałaty, pomidory, ogórki i papryki z dodatkiem autorskiego sosu vinaigrette:

### Z KURCZAKIEM    Z WĘDZONYM TOFU

45 zł

47 zł

### ROSZUPUNKA 15 zł

Rosół z makaronem

### KURCZAK MAŁY 29 zł

Nuggetsy z połowy piersi kurczaka z frytkami i marchewką

### KRAINA LODÓW 19 zł

Lody waniliowo-czekoladowe z bitą śmietaną i posypką

## Desery

### LODY Z GORĄCYMI 25 zł

#### MALINAMI

Z bitą śmietaną i polewą czekoladową

### SZARLOTKA NA CIEPŁO 26 zł

Z gałką lodu waniliowego i bitą śmietaną

### CIASTO MARCHEWKOWE 26 zł

Z mascarpone i galaretką marchewkową, podane z posypką korzenną i sorbetem morelowym

### BEZA Z OWOCAMI 24 zł

Z bitą śmietaną i musem z mango i owocami

## Dodatki

### Miks sałat

### Mizeria

### Bukiet warzyw

### Zestaw surówek

### Kapusta modra

### Frytki stekowe

### Frytki z batatów

### Mini-Rösti

### Kluski śląskie

### Purée

### Ziemniaki z wody

14 zł

# ME NU NAPOI

## Napoje gorące

<b>Espresso/doppio</b>	<b>11 / 15 zł</b>
<b>Kawa Czarna/Biała</b>	<b>12 / 14 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>16 zł</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>18 zł</b>
<b>Kawa parzona</b>	<b>12 zł</b>

## 🌲 Sezonowe 🌲

<b>Kawa zimowa</b>	<b>Kawa karmelowa</b>
<b>22 zł</b>	<b>21 zł</b>

## Napoje zimne

### Napoje gazowane **9 zł**

250ml

COCA-COLA

FANTA

SPRITE

TONIC

### Soki Cappy **9 zł**

250ml

### Lemoniada cytrynowa

250ml **10 zł**

1L **22 zł**

### Woda

gazowana/niegazowana

330ml **10 zł**

1L **22 zł**

### Herbata sypana dzbanek **16 zł**

450ml

CZARNA Yunnan

ZIELONA Sencha Organic

EARL GREY

MARCEPANOWA

### Herbata owocowa **17 zł**

w kubku

KWIAT LIPY

Z malinami i syropem malinowym

CRAZY MANGO

Suszony owoc mango z syropem i pomarańcza

SOCZYSTE CYTRYNY

Napar z suszonej cytryny z świeżą miętą

OWOCE LEŚNE

Mix owoców leśnych z dodatkiem

malin i suszonych owoców

## 🌲 Sezonowe 🌲

### Herbata zimowa **23 zł**

- z malinami

- z jabłkiem

- piernikowa

+ **nalewka** **28 zł**

# Piwa

<b>ŻYWIEC</b>	lany 0,3l / 0,5l	<b>12 / 14 zł</b>
<b>MAJER</b>	lany 0,3l / 0,5l	<b>13 / 16 zł</b>
<b>HEINEKEN</b>		<b>15 zł</b>
<b>ŻYWIEC</b>		<b>14 zł</b>
<b>ŻYWIEC BIAŁY</b>		<b>14 zł</b>
<b>ŻYWIEC PORTER</b>		<b>17 zł</b>
<b>PAULANER</b>		<b>17 zł</b>
<b>ŻYWIEC ZE SMAKIEM</b>		<b>14 zł</b>
<b>ŻYWIEC 0%</b>		<b>14 zł</b>
<b>ŻYWIEC BIAŁY 0%</b>		<b>14 zł</b>
<b>KARMI 0%</b>		<b>14 zł</b>
<b>HEINEKEN 0%</b>		<b>15 zł</b>

# Alkohole

## WÓDKA

Wyborowa		<b>10 / 80 zł</b>
40ml / 0,5l		
Absolut		<b>13 / 100 zł</b>
40ml / 0,5l		
Belvedere		<b>27 / 350 / 400 zł</b>
40ml / 0,5l / 0,7l		

## WHISKY

Ballantines		<b>16 / 180 zł</b>
40ml / 0,7l		
Johnnie Walker Red Label		<b>15 / 150 zł</b>
40ml / 0,7l		
Johnnie Walker Black Label		<b>20 / 260 zł</b>
40ml / 0,7l		
Jameson		<b>18 / 220 zł</b>
40ml / 0,7l		
Chivas Regal 12YO		<b>21 / 270 zł</b>
40ml / 0,7l		
Jack Daniel's		<b>20 / 250 zł</b>
40ml / 0,7l		

# KONIAK & BRANDY

Napoleon		<b>20 zł</b>
40ml		
Hennessy V.S.		<b>29 zł</b>
40ml		
Metaxa 5		<b>17 zł</b>
40ml		
Metaxa 7		<b>19 zł</b>
40ml		

# LIKIERY

Aperol		<b>18 zł</b>
40ml		
Baileys		<b>17 zł</b>
40ml		
Limoncello		<b>16 zł</b>
40ml /		
<u>Jägermeister</u>		<b>16 zł</b>
40ml		

# Koktajle

<b>NEW YORK SOUR</b>	<b>30 zł</b>
Whisky, sok z cytryny, czerwone wino, Angostura	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>27 zł</b>
Espresso, wódka, Kahlua	
<b>NEGRONI</b>	<b>32 zł</b>
Gin, Campari, słodkie Martini	
<b>OLD CUBAN</b>	<b>29 zł</b>
Ciemny rum, sok z limonki, prosecco, Angostura	

## Sezonowe

Wino grzane  
białe/ czerwone

**23 zł**

Grzany Aperol

**27 zł**