

PRZYSTAWKI

TATAR ZE ŚLEDZIA	19,-
sos pomidorowy, cebula, ogórek konserwowy	
ROLADA Z SUMA	19,-
w galarecie, sos chrzanowy	
SZCZUPAK W GALARECIE	19,-
faszerowany łososiem, sos tatarski	
ŚLEDŹ	19,-
majonez, jabłko, cebula, jajko	

ZUPY

DELIKATNY BULION Z KAWAŁKAMI SANDACZA	17,-
z kluseczkami francuskimi	
BARSZCZ CZERWONY	17,-
z pierożkami z mięsem	
PIKANTNA ZUPA RYBNA	17,-
z wędzoną papryką	
ROSÓŁ DOMOWY	15,-
z makaronem	

DANIA WEGETARIAŃSKIE I SAŁATY

BURGER Z BURAKA	35,-
bułka, kotlet z buraka, kozi ser, rukola, sos majonezowy, frytki belgijskie	
STEK Z SELERA	39,-
wodorosty nori, mix sałat, sos winegret, frytki belgijskie	
SAŁATKA GRECKA	35,-
pomidor, oliwki, ogórek, cebula czerwona, papryka, sos winegret	
SAŁATKA CEZAR	39,-
sałata rzymska, kurczak grillowany, pomidory cherry, ser twardy dojrzewający, sos jogurtowy	

DANIA GŁÓWNE

KACZKA PIECZONA	59,-
kluski śląskie, sos śliwkowy z cydrem, kapusta modra	
BURGER WOŁOWY	35,-
bułka, wołowina, łosoś wędzony, rukola, sos koperkowy, frytki belgijskie	
PIERŚ Z KURCZAKA	39,-
sos BBQ z wędzoną śliwką, frytki belgijskie, sałaty z sosem winegret	
PIEROGI	32,-
z mięsem	
KOTLET SCHABOWY z kością	49,-
młoda kapusta, ziemniaki z koperkiem	

RYBY



Wszystkie ryby, również w postaci filetów mogą zawierać ości.

Oznaczenia przy rybach określają ich ilość.

+ mogą się zdarzyć ++występują +++ występują w dużych ilościach

Wskazane gramatury ryb dotyczą wagi przed przyrządzeniem.

Każdą z ryb (poza okoniami, które podajemy smażone) możemy przyrządzić na życzenie w różny sposób:

najszybciej: smażona nieco dłużej: z grilla / z pieca / na parze

RYBY SŁODKOWODNE

FILET Z SANDACZA +	150g / 32,-	200g / 43,-
FILETY Z OKONI mazurskich +	150g / 32,-	200g / 43,-
FILET Z SUMA ++	150g / 32,-	200g / 43,-
FILET Z LINA ++	150g / 32,-	200g / 43,-
LIN W CAŁOŚCI +++ średnia waga 300g-400g		100g / 23,-
PSTRAŃ W CAŁOŚCI +++ średnia waga 300g-400g		100g / 15,-

RYBY MORSKIE

FILET Z ŁOSOSIA +	150g / 36,-	200g / 48,-
FILET Z DORSZA +	150g / 25,-	200g / 34,-
DZWONKO Z HALIBUTA ++ średnia waga 150g-200g		100g / 19,-

DODATKI DO RYB

SOS GORĄCY	
maślano – cytrynowy / koperkowy / porowy	9,-
SOS ZIMNY	
czosnkowy / tatarski / chrzanowy	9,-
ZAPIECZENIE W SOSIE ŚMIETANOWYM	12,-
FRYTKI BELGIJSKIE	9,-
ZIEMNIAKI SMAŻONE W ZIOŁACH	9,-
ZIEMNIAKI TŁUCZONE	9,-
ZESTAW SURÓWEK	12,-
BURACZKI ZASMAŻANE	9,-
MIZERIA	9,-
SZPINAK Z CZOSNKIEM	12,-

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

FILET Z LINA ++ (150g) zapiekany w sosie śmietanowym, ziemniaki tłuczone, zestaw surówek	62,-
FILET Z SANDACZA + (150g) szpinak z czosnkiem, sos porowy, ziemniaki smażone w ziołach	62,-
KREWETKI smażone na maśle, białe wino, czosnek	55,-
PIEROGI z wędzoną makrelą sos cytrynowy	39,-
PALUSZKI Z DORSZA (150g) frytki belgijskie, sos czosnkowy	42,-

DANIA DLA DZIECI

PALUSZKI Z KURCZAKA w płatkach kukurydzianych, frytki belgijskie, ketchup	29,-
NALEŚNIKI z serem sos owocowy	25,-

DESERY

SERNIK na bazie białej czekolady	22,-
SZARLOTKA NA CIEPŁO lody waniliowe, bita śmietana	19,-
LODY WANILIOWE z gorącym musem malinowym	17,-

NAPOJE GORĄCE

HERBATA HARNEY & SONS: organic: assam, earl grey, zielona, miętowa, malinowa	10,-
CAFFE VERGNANO: Caffè latte	12,-
Cappuccino	12,-
Americano, Espresso	9,-

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA / COLA-COLA ZERO	250 ml / 9,-
FANTA, SPRITE, TONIC KINLEY	250 ml / 9,-
SOK CAPPY: pomarańczowy / jabłkowy / z czarnej porzeczki	250 ml / 9,-
WODA KROPLA BESKIDU NIEGAZOWANA	750 ml / 13,- 330 ml / 8,-
WODA KROPLA DELICE GAZOWANA	750 ml / 13,- 330 ml / 8,-
RED BULL	250 ml / 11,-
LEMONIADA cytrynowa	300 ml / 15,-

dzbanek 1l / 29,-

WINA

SZAMPAN

Taittinger Brut, Francja

370 ml / 130,-

750 ml / 190,-

WINO MUSUJĄCE

Čancia Prosecco, Włochy

200 ml / 29,-

750 ml / 70,-

WINO BIAŁE

Oceanus - Chardonnay, Portugalia

150 ml / 12,-

750 ml / 55,-

WINO CZERWONE

Oceanus - Cabernet, Portugalia

150 ml / 12,-

750 ml / 55,-

REGIONALNE WINA POLSKIE – WINNICA DWÓRZNO

Solaris – wino białe, wytrawne, z aromatem soczystej brzoskwini, melona

150 ml / 20,-

750 ml / 99,-

Mazovia Red – wytrawne wino czerwone, z aromatem suszonej śliwki, podwędzanych owoców, gorzkiej czekolady i czarnego pieprzu

150 ml / 20,-

750 ml / 99,-

PIWA I CYDR

PIWO RZEMIEŚLNICZE

Śmietanka pszeniczna / Atak Chmielu

500 ml / 15,-

PIWO Z BECZKI

Łomża Export

300 ml / 8,-

500 ml / 10,-

CYDR JABŁKOWY lokalny, Dębe

330 ml / 13,-

SEKCJA BEZALKOHOLOWA

KOKTAJL SANGRIA BLANCO

białe wino bezalkoholowe, woda gazowana, syrop cukrowy

21,-

WINO BIAŁE NATUREO Muscat, Hiszpania

150 ml / 20,-

750 ml / 80,-

PIWO HOPLALA – Fruit IPA pigwa i agrest

500 ml / 15,-

PIWO BAVARIA

330 ml / 9,-

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, woda gazowana

25,-

MOJITO

rum, cukier trzcinowy, woda gazowana, mięta, limonka

25,-

TEQUILA SUNRISE

tequila, sok pomarańczowy, grenadina

25,-

ALKOHOLE

WÓDKI

Wyborowa

40 ml / 9,-

500 ml / 85,-

J.A. Baczewski

40 ml / 14,-

500 ml / 130,-

WHISKY

Jack Daniel's

40 ml / 15,-

Glenlivet

40 ml / 18,-

KONIAK

Hennessy VS

25 ml / 15,-

TEQUILA

Olmeca Blanco

40 ml / 19,-

GIN

Bickens

40 ml / 12,-

RUM

Bacardi Carta Blanca

40 ml / 12,-

WERMUT

Campari

40 ml / 14,-

LIKIERY

Bailey's

40 ml / 12,-

Jegermeister

40 ml / 12,-

opakowanie jednorazowe na wynos 1,-