

## PRZYSTAWKI

TATAR ZE ŚLEDZIA	19,-
sos pomidorowy, cebula, ogórek konserwowy	
ROLADA Z SUMA	22,-
w galarecie, sos chrzanowy	
SZCZUPAK W GALARECIE	22,-
paszerowany łososiem, sos tatarski	
ŚLEDŹ Z PIERZYNKĄ	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	
ŻUREK	17,-
z jajkiem i białą kielbasą	

## 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	39,-
pomidor, oliwki, ogórek, cebula czerwona, papryka, sos winegret	
SAŁATKA CEZAR	42,-
sałata rzymska, kurczak grillowany, pomidory cherry, ser twardy dojrzewający, sos jogurtowy	

## DANIA GŁÓWNE

KACZKA PIECZONA	62,-
kluski śląskie, sos śliwkowy z cydrem, buraczki zasmażane	
BURGER WOŁOWY	42,-
bułka, wołowina, łosoś wędzony, rukola, sos koperkowy, frytki belgijskie	
PIERŚ Z KURCZAKA	42,-
sos BBQ z suszonymi pomidorami, grillowane warzywa, ziemniaki opiekane	
KOTLET SCHABOWY z kością	49,-
ziemniaki z koperkiem, kapusta zasmażana	
PIEROGI z mięsem	35,-

# 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 / 39,-	200g / 52,-
FILETY Z OKONI mazurskich +	150g / 34,-	200g / 45,-
FILET Z SUMA ++	150g / 34,-	200g / 45,-
FILET Z LINA ++	150g / 34,-	200g / 45,-
LIN W CAŁOŚCI +++ średnia waga 300g-400g		100g / 25,-
PSTRAŃ W CAŁOŚCI +++ średnia waga 300g-400g		100g / 19,-

## RYBY MORSKIE

FILET Z ŁOSOSIA +	150g / 43,-	200g / 59,-
FILET Z DORSZA +	150g / 29,-	200g / 39,-
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	65,-
FILET Z SANDACZA + (150g) szpinak z czosnkiem, sos porowy, ziemniaki smażone w ziołach	69,-
KREWETKI smażone na maśle, białe wino, czosnek	59,-
PIEROGI z wędzoną makrelą sos cytrynowy	39,-
FISH AND CHIPS filet z dorsza w cieście piwnym, frytki belgijskie, sos czosnkowy	45,-

## DANIA DLA DZIECI

PALUSZKI Z KURCZAKA w płatkach kukurydzianych, frytki belgijskie, ketchup	29,-
NALEŚNIKI z prażonym jabłkiem	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,-
zielona jaśminowa	12,-
CAFFE VERGNANO: Caffè latte, Cappuccino	12,-
Americano, Espresso	10,-
HERBATY ROZGRZEWAJĄCE	15,-
Herbata czarna, pomarańcze, goździki, miód	
Herbata czarna, mus malinowy, syrop cynamonowy	

## 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 / 14,-
	330 ml / 9,-
WODA KROPLA DELICE GAZOWANA	750 ml / 14,-
	330 ml / 9,-
RED BULL	250 ml / 14,-
LEMONIADA cytrynowa	300 ml / 15,-
	dzbanek 1l / 39,-

# WINA

## SZAMPAN

Moet & Chandon Brut Imperial 370 ml / 199,-  
750 ml / 299,-

## WINO MUSUJĄCE

Vionelli, 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,-

WINO GRZANE z pomarańczą 180 ml / 19,-

## REGIONALNE WINA POLSKIE - WINNICA DWÓRZNO

Solaris - wino białe, wytrawne, z aromatem soczystej brzoskwini, melona 150 ml / 25,-  
750 ml / 109,-

Mazovia Red - wytrawne wino czerwone, z aromatem suszonej śliwki,  
podwędzanych owoców, gorzkiej czekolady i czarnego pieprzu 150 ml / 25,-  
750 ml / 109,-

# PIWO I CYDR

## PIWO Z BECZKI

Perta Export 300 ml / 9,-  
500 ml / 12,-

PIWO GRZANE z przyprawami korzennymi 500 ml / 15,-

CYDR JABŁKOWY lokalny, Dębe 330 ml / 13,-

CYDR GRZANY z jabłkiem 300 ml / 16,-

# 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,-

Belvedere

40 ml / 19,-

500 ml / 190,-

## WHISKY

Jack Daniel's

40 ml / 15,-

Glenlivet

40 ml / 18,-

## KONIAK

Hennessy VS

25 ml / 15,-

## TEQUILA

Olmecca 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,-