



Dziękujemy, że wybraliście Państwo naszą restaurację!

Jest nam niezmiernie miło gościć Państwa w naszym lokalu. Dokładamy wszelkich starań, aby każda wizyta była wyjątkowym doświadczeniem – pełnym smaku, aromatu i ciepłej atmosfery.

Wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco, z najwyższej jakości świeżych składników. Wierzymy, że właśnie to sprawia, iż każde danie ma swój niepowtarzalny charakter.

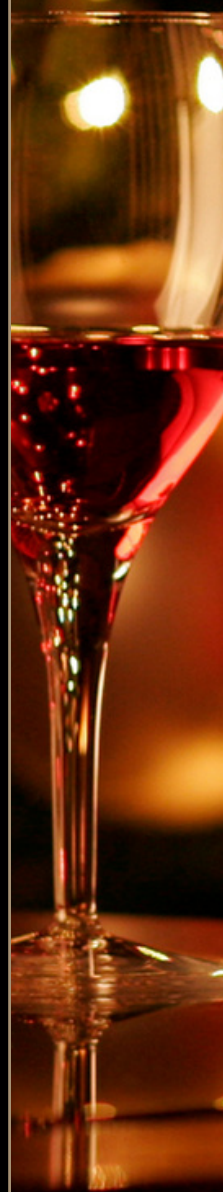
W związku z tym, szczególnie w momentach dużego obłożenia, czas oczekiwania może wynosić do

40 minut.

Dziękujemy za wyrozumiałość – chcemy, aby każda potrawa była dokładnie taka, jaką sami chcielibyśmy dostać.

Życzymy smacznego i niezapomnianych chwil spędzonych u nas!
Zespół Restauracji

Smacznego!



Przystawki

Focaccia / 24 PLN

z świeżym rozmarynem, solą morską oraz oliwą



Rekomendowane wino:

Esmeralda Torres, półwytrawne - 150ml / 22 PLN, 0,75l / 95 PLN

Tatar wołowy 180 g / 49 PLN

świeża polska wołowina, cebulka, marynowany borowik, ogórek konserwowy,
pieczywo rzemieślnicze własnego wypieku, żółtko na życzenie

Rekomendowane wino:

Maraia Barbera del Monferato wytrawne - 150 ml 29 PLN/0,75l 145 PLN

Krewetki 6 szt. / 49 PLN

w sosie śmietanowym na bazie białego wina z czosnkiem, cebulą i pietruszką, rukolą,
limonką oraz foccacią

Rekomendowane wino:

Turtle Dreaming Semillion Sauvignon Blanc, wytrawne - 150 ml 22 PLN/0,75l 99 PLN

Panierowane krążki kalmara 5 szt. / 30 PLN

sałatka fresh thai oraz sos mango-jalapeno

Rekomendowane wino:

Turtle Dreaming Semillion Sauvignon Blanc, wytrawne - 150 ml 22 PLN/0,75l 95 PLN

Ser kozi z karmelizowaną gruszką 350 g / 40 PLN

podany z marynowanym burakiem z musem porzeczkowym oraz żurawinowym,
orzechami nerkowca, prażonym słonecznikiem oraz rucolą



Rekomendowane wino:

Turtle Dreaming Semillion Sauvignon Blanc, wytrawne - 150 ml 22 PLN/0,75l 95 PLN

Włoskie paluchy 250 g / 23 PLN

z dipem czosnkowym



Frytki z batatów 300 g / 23 PLN

z dipem majonezowo-truflowym



Zupy

Rosół 300ml / 18 PLN

z makaronem i pietruszką

Zupa pomidorowa 300ml / 19 PLN

z makaronem

Zupa tajska 300 ml / 26 PLN



warzywa azjatyckie, kurczak, świeża kolendra, żółta pasta curry oraz mleczko kokosowe

Salatki

Salatka z krewetkami / 49 PLN



kompozycja salat, krewetki (6szt.), buraczki marynowane, pomidorki cherry, cebulka, owoc granatu, chips z boczku, ser długodojrzewający, prażone migdały, chilli w cytrusowym sosie vinaigrette, focaccia

Rekomendowane wino:

Turtle Dreaming Semillion Sauvignon Blanc, wytrawne - 150ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Salatka z wątróbką / 39 PLN

kompozycja salat, wątróbka, owoc granatu, świeże kielki, pestki dyni, pomidorki cherry, cebula czerwona, home dressing, focaccia

Rekomendowane wino:

Canyon Road White Zinfandel, słodkie - 150ml / 17 PLN, 0,75 l / 75 PLN

Salatka z kurczakiem / 42 PLN

kompozycja salat, grillowany filet z kurczaka, mini mozzarella, pomidorki cherry, ogórek zielony, cebulka czerwona, papryka, home dressing, focaccia

Rekomendowane wino:

Esmeralda Torres, półwytrawne - 150ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Salatka grecka / 38 PLN



kompozycja salat, ser feta, pomidor, ogórek, cebula, oliwki czarne, mini grzanki zielone, home dressing, focaccia

Rekomendowane wino:

Turtle Dreaming Semillion Sauvignon Blanc, wytrawne - 150ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Dania główne

Pierś z kurczaka sous-vide 160 g / 49 PLN

sos śmietanowo-ziolowy, puree ziemniaczane, salatką ze świeżych warzyw
z sosem home dressing

Rekomendowane wino:

Esmeralda Torres, półwytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Polędwiczki wieprzowe sous-vide 160 g / 56 PLN

z sosem borowikowo - podgrzybkowym, puree ziemniaczane z
warzywami blanszowanymi na maśle klarowanym

Rekomendowane wino:

Chianti Banfi, wytrawne - 150ml / 26 PLN, 0,75 l / 110 PLN

Staropolski schabowy 250 g / 53 PLN

z puree ziemniaczanym z dodatkiem okrasz ze słoniny i cebuli podany z mizerią

Rekomendowane wino:

Canyon Road Chardonnay, wytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Żeberka à la Dębowa 400 g / 74 PLN

z glazurą BBQ, ziemniaki Hasselback, kompozycja salat z warzywami
z sosem vinaigrette musztarda na życzenie

Rekomendowane wino:

Dark Horse Zinfandel, półwytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 90 PLN

Kaczka Confit 200 g / 59 PLN

konfitowana noga kaczki z sosem pomarańczowym, kluski śląskie smażone
na maśle ziołowym oraz buraczki zasmażane

Rekomendowane wino:

Chianti Banfi, wytrawne - 150ml / 26 PLN, 0,75 l / 110 PLN

Okoń nilowy smażony w cieście piwnym / 66 PLN

podany z frytkami z batatów z warzywami ratatouille

Rekomendowane wino:

Esmeralda Torres, półwytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Brak możliwości zamiany dodatków w daniach głównych

Burgery

Burger Prosciutto di Parma z frytkami / 49 PLN

bulka maślana, polska wołowina 150 g, rukola, szynka długodojrzewająca, ser camembert, cebula, świeży pomidor, sos Home Made

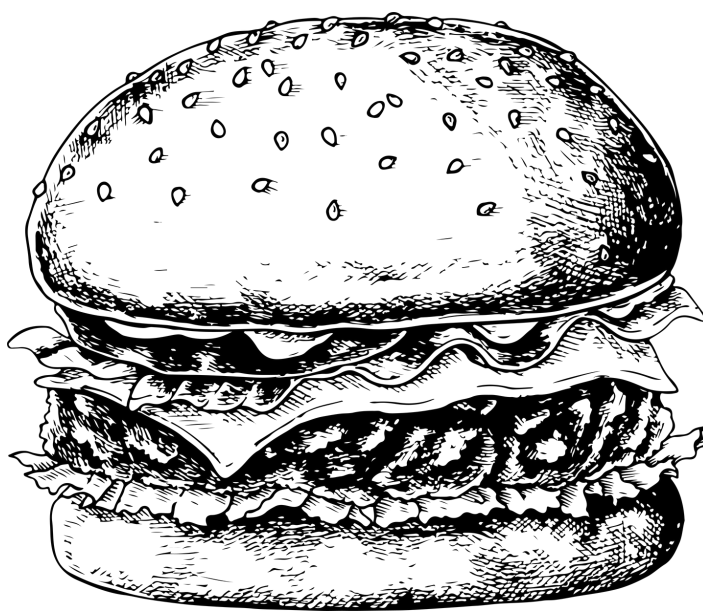
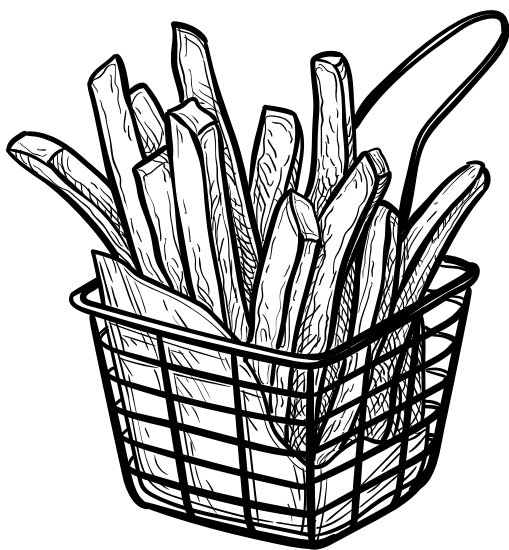
Burger Jalapeno z frytkami / 48 PLN



bulka maślana, polska wołowina 150 g, bekon, salata, ser cheddar, papryczka jalapeno, świeży ogórek, świeży pomidor, konfitowana czerwona cebula, sos Home Made

Burger Crispy Chicken z frytkami / 48 PLN

bulka maślana, kotlet z kurczaka 160 g, ser cheddar, salata, czerwona cebula, świeży ogórek, świeży pomidor, sos Home Made



Makarony - 400g

Tagliatelle z kurczakiem / 40 PLN

świeże, rzemieślnicze tagliatelle, kurczak, pomidorki cherry, szpinak, czosnek, cebula, śmietana, parmezan

Rekomendowane wino:

Esmeralda Torres, półwytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Strozzapreti z borowikami / 44 PLN

świeże, rzemieślnicze strozzapreti, polędwiczka wieprzowa w śmietanowym sosie borowikowym ze świeżą pietruszką, cebulą i parmezanem

Rekomendowane wino:

Canyon Road Chardonnay, wytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Tagliatelle tajske / 44 PLN



świeże, rzemieślnicze tagliatelle, wołowina, kurczak, pomidory cherry, groszek cukrowy, czerwone curry, cebula, sos ponzu z mleczkiem kokosowym, parmezan

Rekomendowane wino:

Esmeralda Torres, półwytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Spaghetti aglio olio z krewetkami / 52 PLN



świeże, rzemieślnicze spaghetti, krewetki, czosnek, chili, oliwa, rukola, cebula, parmezan
(istnieje możliwość zamówienia makaronu na śmietanie + 10 PLN)

Rekomendowane wino:

Turtle Dreaming Semillion Sauvignon Blanc, wytrawne - 150ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Tagliatelle Verde e Oro / 41 PLN



świeże, rzemieślnicze tagliatelle szpinakowe, pesto bazyliowe, cebula, czosnek, pomidorki cherry, oliwa oraz parmezan

Rekomendowane wino:

Canyon Road Chardonnay, wytrawne - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

Pizza - 30 cm

Margherita / 36 PLN



sos pomidorowy z pomidorów San Marzano, mozzarella fiordi latte

Cotto / 41 PLN

sos pomidorowy z pomidorów San Marzano, mozzarella fiordi latte, Prosciutto Cotto

Cotto e Funghi / 42 PLN

sos pomidorowy z pomidorów San Marzano, mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, pieczarki

Funghi / 40 PLN



sos pomidorowy z pomidorów San Marzano, mozzarella fior di latte, pieczarki

Salami Piccante / 44 PLN



sos pomidorowy z pomidorów San Marzano, mozzarella fior di latte, salami Ventriciana piccante, czerwona cebula, papryczki jalapeno, świeże chilli

Prosciutto con Rucola / 46 PLN

sos pomidorowy z pomidorów San Marzano, mozzarella fior di latte, szynka długodojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, ser długodojrzewający

Pizza BBQ / 43 PLN

sos BBQ, mozzarella fior di latte, boczek, salami, kurczak, konfitowana czerwona cebula

Pizza Tartufo e Pancetta / 45 PLN

sos truflowy, mozzarella fior di latte, pancetta, cebula, pieczarki portobello, majonez szczypiorkowy

Sosy do pizzy:

Pomidorowy 4 PLN

Czosnkowy 4 PLN

Oliwa: czosnkowa, chili, ziołowa

lub tradycyjna 4 PLN

NIE DZIELIMY

PIZZY NA DWIE RÓŻNE

POŁOWY

Dania dla dzieci

Panierowana połóweczka drobiowa / 28 PLN

z puree ziemniaczanym lub frytkami podana z surówką na życzenie

Makaron spaghetti / 26 PLN

w sosie pomidorowym z serem mozzarella



Naleśnik / 19 PLN



smażony na maselku podany z cukrem pudrem, bitą śmietaną, polewą czekoladową oraz owocami

Desery

Naleśniki suzette / 31 PLN

flambrowane rumem, z sorbetem cytrynowym, bitą śmietaną i pomarańczą

Rekomendowane wino:

Canyon Road White Zinfandel, słodkie - 150ml / 17 PLN, 0,75l / 75 PLN

Trio lodów / 25 PLN*

lody waniliowo - porzeczkowe, waniliowe oraz czekoladowe z musem malinowym i owocami sezonowymi

*brak możliwości zamiany smaków lodów

Gofr / 28 PLN

z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Suflet czekoladowy / 32 PLN

z płynną czekoladą, sosem malinowym, sorbetem cytrynowym oraz bitą śmietaną

Rekomendowane wino:

Leone Di San Mario Rosso, półsłodkie - 150ml / 17 PLN, 0,75 l / 75 PLN

Domowa szarlotka / 31 PLN

podana z lodami waniliowo - porzeczkowymi, bitą śmietaną, cukrem pudrem oraz sosem malinowym

Rekomendowane wino:

Spier Discover, półsłodkie - 150 ml / 22 PLN, 0,75 l / 95 PLN

NAPOJE GORĄCE

HERBATA czarna i smakowa	14 PLN
KAWA CZARNA	14 PLN
KAWA BIAŁA	15 PLN
FLAT WHITE	19 PLN
CAPPUCCINO	16 PLN
CAFFE LATTE	18 PLN
CAFFE LATTE MACCHIATO	19 PLN
z syropem do wyboru:	
czekolada / wanilia / carmel / pistacja / ciasteczko	
ESPRESSO	
DOUBLE ESPRESSO	12 PLN
GRZANE WINO*	17 PLN
z syropem korzennym i pomarańczą	0,35 L/26 PLN
GRZANE PIWO*	
z syropem korzennym i pomarańczą	0,5 L/27 PLN
*dostępne w sezonie zimowym	
DOSTĘPNE MLEKO BEZ LAKOZY	2 PLN

NAPOJE ZIMNE



0,25 L / 11 PLN
0,85 L / 21 PLN



Sprite



0,25 L / 11 PLN
0,85 L / 21 PLN



naturalna woda mineralna
niegazowana i gazowana

0,25 L / 11 PLN
1 L / 20 PLN



o smaku Cytryny,
o smaku Brzoskwini i Hibiskusa

0,25 L / 11 PLN



pomarańczowy, jabłkowy,
multiwitamina, grejpfrutowy

0,25 L / 11 PLN
0,85 L / 20 PLN



napój energetyzujący

0,25 L / 15 PLN



sok ze świeżo wyciskanych owoców
pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

0,35 L / 21 PLN