

— PRZYSTAWKI

Deska serów regionalnych • 95 zł

(alergeny: mleko, orzechy)

Deska frutti di mare • 115 zł

kalmary, szaszłyk z kurczaka i krewetek, stek z kalmara, ośmiornica z kindziukiem, tatar z łososia, masło, pieczywo

(alergeny: orzechy, skorupiaki, ryby)

Deska mięs • 95 zł

marynowany rostbef, tatar z polędwicy wołowej, kacze rillettes, Parfait z wątróbki z konfiturą z czerwonej cebuli

(alergeny: mleko)

Carpaccio

50g / 190g • 28 zł 100g / 280g • 42 zł

polędwica wołowa, rukola, tapenada z oliwek i kaparów, Grana Padano, pieczywo i cytryna

(alergeny: mleko)

Krewetki Black Tiger

5 krewetek • 42 zł 3 krewetki • 32 zł

czosnek, chili, pieczone krewetki, kulki krabowe, rukola

(alergeny: mleko, skorupiaki)

Ośmiornica • 42 zł

kindziuk, kurki, morskie szparagi

(alergeny: ryby, mleko)

Befszyk tatarski

100g • 32 zł 200g • 46 zł

polędwica wołowa, kapary, cebula, ogórek konserwowy, suszone pomidory, żółtko, sos bazyliowo-pietruszkowy, pieczywo

(alergeny: jajka, orzechy)

Panierowane pierścienie kalmarów • 22 zł

sos tatarski (alergeny: jajka, ryby)

Panierowane paluszki z piersi kurczaka • 20 zł

sos diabelski, sos dijon

(alergen: jajka)

— SAŁATY

Sałata z grillowanym kurczakiem • 36 zł

Sałata vege • 28 zł

sałata, oliwki z pestką, kapary, pomidory, Grana Padano, mozzarella, bazyliowe pesto, pomidorowe aioli, ziarna, kielki

(alergeny: mleko, orzechy)

Sałata z wątróbką drobiową • 32 zł

cebula, nalewka wiśniowa, bekon, sałata lodowa, grzanki, sos dijon

Sałata z burakami:

— vege • 38 zł

— z kozim serem • 46 zł

— z kurczakiem • 42 zł

winogrona, granat, orzechy nerkowca, kurki, cebula

(alergeny: orzechy, chili)

Sałata:

— z dorszem • 30 zł

— z łososiem • 46 zł

— z kalmarem • 32 zł

jajko w koszulce i panierce bekonowej, szparagi morskie, oliwa pietruszkowa, pomidory, oliwki, gorczyca, zioła

(alergeny: jajko, ryby, gorczyca, mleko)

Sałata z grillowaną polędwicą wołową • 46 zł

sos jogurtowy, imbir, limonka, biały ser, chili, ogórek, cukinia, pomidory koktajlowe, oliwa pietruszkowa, ziarna, kielki

(alergeny: mleko, sezam, orzechy, gluten free, soja)



— DANIA GŁÓWNE

Pieczona polędwica wieprzowa · 42 zł

sos kurkowy, pieczone buraki

(alergeny: mleko)

Polędwica wieprzowa (sous vide) · 42 zł

owczy ser szynka dojrzewająca, szpinak, ogórek, groszek, mięta, jogurt

(alergeny: mleko, gluten free)

Grillowany filet z łososia · 54 zł

szpinak, warzywa sezonowe, sos beurre blanc

(alergeny: mleko, ryby)

Dorsz · 42 zł

sos beurre blanc, warzywa sezonowe

(alergeny: mleko, ryby)

Kaczka pierś (sous vide) · 54 zł

sos madera, wątróbka drobiowa, karmelizowane jabłka, modra kapusta, chipsy z jabłek

(alergen: mleko)

Filet z kurczaka z amarantusem · 38 zł

pyłek kwiatowy, ser koryciński, pesto z rukoli, miodu i orzechów

(alergeny: mleko, orzechy, gluten free)

Filet z kurczaka ze szpinakiem · 46 zł

szynka parmeńska, sos podgrzybkowy, sałata

Długo pieczona łopatka wołowa · 54 zł

sos demi glace, warzywa sezonowe

(alergen: mleko)

Sznycel cielęcy · 42 zł

jajko sadzone, ogórek, groszek, mięta, jogurt

(alergeny: mleko, jajka)

Medaliony z polędwicy wołowej · 84 zł

kurki, borowiki, bekon, buraki, krem chrzanowy

(alergen: mleko)

Marynowany stek z polędwicy wołowej · 86 zł

masło czosnkowo-ziółowe, konfitura z czerwonej cebuli, grillowane warzywa, rukola, sos miodowo-musztardowy

— dobrze wysmażony 130g

— średnio wysmażony 170g

— krwisty 180g

— surowy 200g

(alergeny: mleko, gluten free, soja)

Assiette z królika · 74 zł

skoki, tymianek, czerwone wino, comber, szynka parmeńska, cukinia, wątróbka, warzywa

(alergeny: mleko, gorczyca)

Zapiekaną filet z halibuta · 64 zł

kurki, gorgonzola, awokado, cukinia, cebula czerwona, pomidory koktajlowe, karczochy

(alergeny: mleko, gluten free)

Pieczona polędwica z dzika · 78 zł

sos porto, mus z moreli, karczochy, borowiki, kurki, bekon

(alergeny: gluten free)

Kasza bulgur · 26 zł

z warzywami marynowanymi i tofu

(alergeny: mleko, soja, vege)

Spaghetti aglio e olio:

— vege · 30 zł

— z kurczakiem · 32 zł

— z krewetkami · 42 zł

suszone pomidory, czosnek, oliwki, pietruszka, oliwa z oliwek

Makaron ryżowy z mlekiem kokosowym:

— vege · 36 zł

— z kurczakiem · 38 zł

— z krewetkami · 42 zł

mango, kielki fasoli mung, cukinia, szpinak, orzechy nerkowca, kolendra

Cisto filo (vege) · 22 zł

szpinak, ciociorka, mięta, kolendra, ogórek, chili



— DODATKI

Ziemniaki młode · 6 zł

Frytki · 6 zł

Kasza bulgur · 9 zł

— DESERY

Crème brûlée · 22 zł

Parfait z chałwy,

Parfait z orzechów · 26 zł

Lody mango-marakuja

(alergeny: orzechy, mleko, jajka)

Ciasto domowe · 16 zł

Wegański sernik z kaszy jaglanej
z granolą · 22 zł

(alergen: orzechy)

Lody rzemieślnicze · 6 zł

zapytaj obsługę o dostępny smak

Fondant czekoladowy
z lodami prosecco · 20 zł

(alergeny: jajka, mleko)

Tarta śmietankowa · 22 zł

(alergeny: mleko, jajka)

* Dania mogą zawierać
śladowe ilości chili i glutenu

LUNCH MENU

OD 26 ZŁ

od poniedziałku do piątku

12:00 — 17:00

MENU WEEKENDOWE

ZUPA

+

DANIE GŁÓWNE

+

DESER

42 ZŁ

SMAKOWAŁO?

zamelduj się lub oceń nas na:
[facebook.com/podpapugami](https://www.facebook.com/podpapugami)

DZIĘKUJEMY!

