

— ZUPA

Wegańska zupa warzywna z kurkami **VE** ♦

380 ml • 36 zł

bulion warzywny, mleko kokosowe,
warzywa sezonowe, kurki, zioła

(alergeny: seler, soja)

— PRZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy wołowej

150 g / 100 g • 64 zł

oliwki Riviera, Grana Padano, owoce kaparów,
rukola, pieczywo*

(alergeny: gluten*, mleko)

Tatar wołowy

130 g / 100 g • 66 zł

grubo mielona polędwica wołowa, szalotka,
ogórek w jalapeño, ziarna gorczycy, majonez
z pieczonej cebuli, konfitowane podgrzybki,
pieczywo*

(alergeny: gluten*, gorczyca, jajka, soja, mleko)

Pikantne krewetki Black Tiger

5 szt. • 78 zł

kulki krabowe, zielone sałaty (80 g), ogórek,
rzodkiewka, pieczywo*

(alergeny: gluten*, gorczyca, mleko, soja, skorupiaki)

Talerz ryb i owoców morza z sosem Leche de Tigre

800 g • 120 zł

łosoś 50g, dorsz 50g, krewetka tygrysia (1 szt.),
mule (6 szt.), krewetki 16/20 (4 szt.), krewetki 31/40 (6 szt.),
vongole (8 szt.), grzanka z sosem paprykowym

(alergeny: gluten, soja, mleko, skorupiaki)

Tradycyjny gzik z wegańskim **VE** ♦ kawiozem i bobem

370 g • 38 zł

biały twaróg od gospodarza, ogórek, rzodkiewka,
grillowana cukinia, pieczone ziemniaki, jajko mollet,
ziarna, mięta, zioła

(alergeny: mleko, jajka)

ZESTAW WEEKENDOWY 78 ZŁ
Zupa + Danie Główne + Deser

PIĄTKI 13:00 – 17:00
SOBOTY do 17:00
NIEDZIELE cały dzień

— SAŁATKI

Sałatka z kurczakiem ♦

550 g / 100 g • 56 zł

sos jogurtowy z miętą, marchewką i orzechami, sałata rzymska,
pomidory tricolore, ogórek, rzodkiewka, grillowana cukinia,
mięta, jajko mollet, ziarna, pieczywo*

(alergeny: gluten*, gorczyca, mleko, jajka, orzechy)

Sałatka z wątróbką drobiową w nalewce z derenia

400 g / 200 g • 54 zł

sałaty zielone, pomidory tricolore, sos dijon, bekon, owoce,
szczypior, grillowana cukinia, parmezan, pikle, pieczywo*

(alergeny: gorczyca, gluten*, seler, mleko)

Sałatka z burratą **V** ♦

480 g / 50 g • 64 zł

sałaty zielone, macerowane pomidory tricolore, rustykalne
grzanki*, oliwki Riviera, kapary, bazylia, ziarna, zioła

+ Marynowany 7 dni w syropie klonowym rozbef wołowy

530 g / 50 g / 50 g • 68 zł

(alergeny: gorczyca, gluten*, mleko)

— DESKI

DESKA MIX • 240 zł

• Grzanka z oliwkami Riviera w ziołach

ser ricotta (1 szt. / 70 g / 100 g)

• Kulki z czarnej soczewicy z ziarnami w panku (6 szt.)

marynowany ogórek w jalapeño,
rzodkiewka marynowana (120 g)

• Krewetki torpedo (6 szt.)

• Szaszłyk z krewetkami 16/20

i łososiem (3 szt. / 20 g)

• Frytki z batatów (250 g)

Sosy do deski:

mango sriracha, jogurtowy z jalapeño, salsa roja

(alergeny: gluten, mleko, jajka, soja, skorupiaki)

DESKA MIĘSNA • 240 zł

• Tatar wołowy (rostbef)

szalotka, ogórek jalapeño, gorczyca, grzanka

• Grillowany kotlet wieprzowy z sosem BBQ (300 g)

• Marynowany 7 dni rostbef wołowy

ogórek jalapeño, marynowana rzodkiewka, grzanki (100 g)

• Frytki (200 g)

sos serowy (150 g), bekon (20 g), szczypiorek

(alergeny: gorczyca, gluten, mleko, soja, jajka)

— DANIA GŁÓWNE

Pierozki na parze z konfitowaną kaczką

340 g / 5 szt. • 58 zł

jus drobiowy, marynowane młode buraki z imbirem, owoce, pikantne pangrattato

(alergeny: gorczyca, gluten, mleko, seler, soja)

Makaron casarecce z owocami morza i krewetką tygrysią

500 g • 76 zł

mule (5szt.), krewetki 31/40 (5szt.), vongole (5szt.), sos maślany z konfitowanym czosnkiem i chilli, pomidory, zioła

(alergeny: gluten, mleko, jajka, skorupiaki)

Kluski śląskie z kurkami i bobem V ♦

420 g / 150 g • 54 zł

puree z kalafiora, palony kalafior, wędzony ser z Raciborza, pikantne pangrattato, koperek, zioła

(alergeny: gorczyca, gluten, mleko)

Filet z sandacza z szyszkami rakowymi

400 g / 150 g • 89 zł

glazura z miodu pitnego i cytryny, sos veloute, macerowany koper włoski, rosti ziemniaczane

(alergeny: gluten, mleko, jajka, soja, skorupiaki)

Pierś kurczaka z mousseline drobiowym

500 g / 150 g • 58 zł

jus drobiowy, warzywa sezonowe, rustykalne ziemniaki z salsą verde

(alergeny: mleko, soja, seler)

Kaczka pierś z agrestem ♦

400 g / 180 g • 76 zł

risotto z serem kamiennogórskim, brokuł, pesto z ziół i orzechów

(alergeny: mleko, orzechy)

Tradycyjny schabowy ♦

450 g / 180 g • 74 zł

kurki w śmietanie z ziołami, rustykalne ziemniaki z kapustą i zielonym groszkiem, zioła

(alergeny: gorczyca, gluten, mleko, soja, jajka)

♦ – sezonowe
V – wegetariańskie
VE – wegańskie

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.

Comber jagnięcy b/k z ekologicznego gospodarstwa

420 g / 180 g • 126 zł

jus jagnięcy, sos paloise z orzechami, palony kalafior, kurki, pangrattato, rustykalne ziemniaki z kapustą i zielonym groszkiem

(alergeny: soja, mleko, jajka, orzechy)

Zraz wołowy z nadzieniem jagnięcym

550 g / 200 g • 82 zł

ogórek kiszony, marynowane młode buraki z imbirem, rustykalne ziemniaki z kapustą i zielonym groszkiem

(alergeny: gorczyca, gluten, soja, mleko)

Stek z polędwicy wołowej

460 g / 200 g • 160 zł

autorskie masło smakowe, grillowana papryka Ramiro, pieczona szalotka, salsa verde, sos demi-glace, ziarna, ser solankowy, frytki

(alergeny: gorczyca, soja, mleko)

— DESERY

Fondant czekoladowy V

300 g • 38 zł

żel owocowy, kruszonka, porcja lodów, owoce

(alergeny: gluten, jajka, mleko)

Kogel-mogel z winem Solaris V %

200 g • 36 zł

sorbet owocowy, mini bezy, owoce, mięta, wino z winnicy Turnau

(alergeny: jajka, laktoza, alkohol)

Monoporcja z matchą V

180 g • 36 zł

kruche ciastko, morele w ponchu, sorbet owocowy, crunch z białej czekolady i sezamu

(alergeny: jajka, mleko)

CENY NIE ZAWIERAJĄ SERWISU.

ZACHĘCAMY DO
WYSTAWIENIA NAM
OPINII GOOGLE



Dziękujemy i zapraszamy ponownie!