

BABIE LATO

RESTAURACJA

APERITIF

Prosecco.....	16,-
Aperol Spritz.....	24,-

PRZYSTAWKI

Halibut wędzony por / jabłko	29,-
Tatar z polędwicy wołowej majonez lubczykowy / kapar / kiszony ogórek	29,-
Przegrzebki jabłko / fenkuł / palony kalafior	36,-
Wołowina sous vide skorzonera / grzyb / kolendra	27,-

SALATKI



z kozim serem oliwki / burak / mix sałat / figa / pestki z dyni / balsamico	27,-
Cesarska kurczak / sos cezar / bruschetta / parmezan / sałata rzymska	26,-

ZUPY



Rosół kluski lane / marchewka	12,-
Zupa kimchi makaron sojowy / boczniak / boczek	18,-
Zupa szczawiowa puree ziemniaczane / boczek	15,-
Krem z buraka pestki / olej lniany	15,-

RYBY I OWOCE MORZA

Krewetki pikantne imbir / czosnek / pomidor concasse	35,-
Zębacz smugowy risotto verde / sos beurre blanc	59,-

MIĘSA

Noga z gęsi confit kopytka / warzywa okopowe / tymianek	62,-
Kotlet z dzika puree ziemniaczane / czerwona kapusta / warzywa / jałowiec	36,-
Pierś z kaczki batat / chutney z gruszek / figa	44,-
Rib Eye stek ziemniak hasselback / warzywa / kapar / zielony pieprz	62,-
Stek z polędwicy sezonowanej ziemniak confit / szpinak / sos foie gras	68,-

DANIE WEGAŃSKIE

Czarna soczewica warzywa / oliwa truflowa	27,-
--	------



MAKA I WODA

Pierogi kaczka / veloute / rukola	32,-
Makaron szpinakowy krewetki / chorizo / kapary / oliwki / sos rosso	32,-
Ravioli borowik / pomidor / koperek	27,-

DESERY



Czekolada & orzechy palone masło / owoce	22,-
Beza kawa / kasztany / kahlua / lody waniliowe	18,-
Crème brûlée rozmaryn / owoce	16,-

MENU DEGUSTACYJNE

Dla koneserów oraz wszystkich gości poszukujących wyjątkowych smaków proponujemy autorskie 5-cio daniowe menu degustacyjne szefa kuchni Tomasz Brodowski. Z uwagi na świeżość oraz sezonowość produktów menu degustacyjne ustalamy na bieżąco.

Konieczna jest wcześniejsza rezerwacja.



Cena menu degustacyjnego 110 zł

Napoje gorące

espresso	8,-
podwójne espresso	12,-
cappuccino	9,-
americano	8,-
latte	10,-
mokka	14,-
irish coffee	22,-
herbata	8,-
korzenna herbata zimowa	14,-
herbata zimowa z rumem	19,-
wino grzane	18,-

Napoje zimne

sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy 200 ml	6,-
pepsi, pepsi light, 7up, mirinda 200ml	6,-
woda cisowianka gazowana / niegazowana 300 ml / 700 ml	7,- / 14,-
ŚWIEŻY SOK WYCISKANY z pomarańczy lub z grejpfruta 330 ml	14,-

Piwa



orkiszowe z miodem Jasne / 5,1% / 500 ml	10,-
krzepkie Lager jasny / 7,4% / 500 ml	10,-
warmińskie rewolucje Lager jasny / 5,2% / 500 ml	11,-
śliwka w piwie o smaku śliwkowym / 4,4% / 500 ml	10,-
kormoran ciemny Ciemne / 4,5% / 500 ml	10,-
żywiec Jasne / 5,5% / 500 ml	8,-
bezalkoholowe 330 ml	7,-



Wina musujące / Szampany

Cava Cossetania Brut	65,-
wytrawne, białe, orzeźwiający / Hiszpania - Catalonia - D.O Cava	
Prosecco Bacio Della Luna	16,- / 80,-
lekko wytrawne, białe, aromatyczne / Włochy - Vidor	
Veuve Dousot Brut	150,- / 220,-
wytrawne, białe, eleganckie / Francja - Champagne - A.C Champagne	

Wina białe

Białe BABIE LATO	11,- / 50,-
lekko wytrawne, aromatyczne	
Apelia G. Label Blanc	14,- / 65,-
lekko słodkie, świeże / Grecja	
Pinot Grigio Campagnola	14,- / 65,-
lekko wytrawne, świeże / Włochy - Veneto - I.G.T Veneto	
Antano	65,-
wytrawne, cytrusowe / Chile - Maule Valley	
Superiore Curvos	70,-
lekko wytrawne, świeże / Vinho Verde-D.O Vinho Verde	
Orvieto Classico	78,-
wytrawne, świeże / Włochy - Umbria - D.O.C.G Orvieto	
Reserva Chardonnay Casanova	18,- / 90,-
wytrawne, eleganckie / Chile - Maule Valley	
Riesling Trocken	95,-
wytrawne aromatyczne / Niemcy - Rheinhessen	
Vetiver Ontanon	100,-
wytrawne, aromatyczne / Hiszpania - Rioja - D.O C Rioja	
Moscato d'Asti Bosio	100,-
lekko słodkie, aromatyczne / Włochy - Piemont - D.O.C.G Moscato d'Asti	
Mount Franklin Sauvignon Blanc	110,-
wytrawne, orzeźwiający / Nowa Zelandia - Marlborough	
Riesling Reserve Pierre Sparr	135,-
wytrawne, aromatyczne / Francja - Alzacja - A.C Alsace	
Chablis La Sereine	160,-
wytrawne, eleganckie / Francja - Burgundia - A.C Chablis	
Riesling Granit	200,-
wytrawne, aromatyczne / Francja - Alzacja - A.C Alsace	
Chablis Chateau Grenouille	450,-
wytrawne, świeże Francja - Burgundia - A.C Chablis Gran Cru	

Wina czerwone

Czerwone BABIE LATO	11,- / 50,-
lekko wytrawne, aromatyczne	
Apelia B. Label Rouge	14,- / 65,-
lekko słodkie, aromatyczne / Grecja	
Nero d'Avola Zabu	14,- / 65,-
lekko wytrawne, aromatyczne / Włochy - Sycylia - I.G.T Sicilia	
Antano Carmenere	65,-
wytrawne, aromatyczne / Chile - Maule Valley	
Primitivo I Muri	80,-
wytrawne, konfiturowe / Włochy - Puglia - I.G.T Puglia	
Vale do Lobos	85,-
wytrawne, świeże / Portugalia - Tejo - D.O.P Tejo	
Aglianico Vesevo	90,-
wytrawne, „z charakterem” / Włochy-Campania-I.G.T Beneventano	
Reserva Caberne Sauvignon Casanova	18,- / 90,-
wytrawne, eleganckie / Chile - Maule Valley	
Crianza Ontanon	95,-
wytrawne, klasyczne / Hiszpania - Rioja - D.O C Rioja	
Nebbiolo d'Alba	110,-
wytrawne, głębokie / Włochy - Piemont - D.O.C Nebbiolo d'Alba	
Salentein Malbec Barrel Selection	130,-
wytrawne, aromatyczne / Argentyna - Mendoza - Valle de Uco	
Rosso di Montalcino il Veltro	145,-
wytrawne, klasyczne Włochy-Toscania-D.O.C Rosso di Montalcino	
Chateau Peyre Labade	165,-
wytrawne, eleganckie / Francja - Bordeaux - A.C Haut - Medoc	
Barolo Bosio	210,-
wytrawne, potężne / Włochy - Piemont - D.O.C.G Barolo	
Gran Reserva Ontanon	245,-
wytrawne, klasyczne / Hiszpania - Rioja - D.O C Rioja	
Amarone Tomamasi	350,-
Włochy - Veneto - D.O.C.G Amarone Della Valopicella Classico	
Brunello di Montalcino Rieserva	410,-
Włochy - Toscana - D.O.C.G Brunello di Montalcino	
Pommard Les Pezerolles	550,-
Francja - Burgundia - A.C Pommard 1-er Cru	