

menu wiosenno-letnie



przystawki

Pierogi z gęsiną w rosole^{1,3,7}

6szt./200g, **24 zł**

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Frey-Sohler Riesling, Cesari Bardolino Chiaretto, Cesari Pinot Grigio

(gf*, veg*) **Trzy pasty** ^{5,6,8,9,11}

(pytaj kelnera jakie pasty mamy w danym dniu, do past serwujemy różne dodatki z domowej spiżarni)

160g, **19 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca wina: Cederberg Chenin Blanc, Frey-Sohler Riesling, Palacio de Bornos Verdejo

(gf*) **Pieczona feta/pomidory/chili/oliwki/oregano**

pieczywo na zakwasie

200g, **29 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca wina: Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay

(gf*) **Deska serów zagrodowych**

(kozich Łomnickich, owczych Ranczo Frontiera, krowich Mleczna Droga)

rokitnik/gruszka/sos romesco/pieczywo na zakwasie ^{7,8}

300 g, **39 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca wina Cape Atlantic Merlot, Koegler Riesling Mild, Palacio de Bornos Verdejo

sałatki i nie tylko

(gf*, veg) **Nadziewane wrapy z młodej kapusty lub sałaty**

kuskus/za'atar/tahini ^{5, 6, 8,9}

2szt. **19 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca wina Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay, Cesari Bardolino Chiaretto

(gf, veg) **Marchewki w palonym maśle**

pistacje/koperek/cydr/chips gryczany ^{7,8,9}

150g, **19 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca: Cederberg Chenin Blanc, Cape Atlantic Sauvignon Blanc

(gf*, veg) **Sałatki sezonowe**

(pytaj kelnera jakie sałatki mamy w danym dniu) ^{5, 6, 8,9}

200g, **24 zł**

zupy

Rybna

karp z Pustelni/trawa cytrynowa/imbir/limonka^{1,4,9}
200ml, **15 zł**

(gf*, veg*) **Z czosnku niedźwiedziego**^{1,9}

grzanki^{1,3,7,9}
200ml, **14 zł**

(gf, veg) **Gazpacho**⁹
150ml, **14 zł**

dania wegetariańskie i wegańskie

(veg*, gf) **Stek z kalafiora**

szermula/jajko/grzanka^{1,3,9}
200g, **23 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Palacio de Bornos Verdejo, Cesari Bardolino Chiaretto

(gf, veg) **Nadziewany batat**

czerwona kapusta/czarna fasola/papryczka chili/kolendra/limonka^{6,9}
200g, **26 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Essere Chardonnay, Cape Atlantic Sauvignon Blanc, Weingut Koegler Riesling Mild

(veg*, gf*) **Czerwony makaron z pesto**

kozi ser/natka pietruszki/salsa z kapusty i kolendry^{1,3,9}
300g, **24 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Frey-Sohler Riesling, Cesari Pinot Grigio

(veg, gf*) **Burgery**^{1,9}

kasza jaglana/burak/sałata
3 sztuki, **28 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Essere Chardonnay, Palacio de Bornos Verdejo, Essere Merlot

dania mięsne

(gf*) **Dzik** ^{1,3,7}

mini kopytka/jodła/chrzan/jeżyna

200g/350g, **50 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Rasteau Cotes du Rhone, Mone la Reina Joven

(gf*) **Confit z koźleciny**

kasza bulgur/marchewka/kapary ^{8,9}

200g/350g, **45 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cesari Pinot Grigio, Essere Chardonnay, Cape Atlantic Merlot

(gf*) **Kotlet schabowy ze świni puławskiej**

frytki z batatów /salsa z kapusty/kolendra/limonka ^{1,3,6,8}

250g/350g, **38 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Katherine Hills Shiraz, Essere Chardonnay, Face to Face Verdejo

Pielmieni – małe pierożki

do wyboru: z wieprzowiną lub baraniną/masło lub/śmietana z kapką octu ^{1,3,7}

16szt./160g, **25 – 28 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cape Atlantic Merlot, Essere Merlot lub Chardonnay

dania rybne i owoce morza

(gf*) **Polędwica z dorsza pieczona w sianie**

sos pistacjowy/owies/czosnek/śliwka ^{1,4,7,9}

160g/300g, **40 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cesari Pinot Grigio, Essere Chardonnay, Face to Face Verdejo

(gf) **Pieczony halibut**

mirabelka/masło palone/purée z ziemniaka i pietruszki/kalafior ^{4,7,9}

160g/300g, **43 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Palacio de Bornos Verdejo, Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay, Face to Face Verdejo

Czarny makaron/krewetki

pesto z bazylii/krewetki smażone w winie/parmezan ^{1,2,3,7,8}

350g, **39 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Palacio de Bornos Verdejo, Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay, Face to Face Verdejo

desery

(gf*) **Placki z wiejskiego twarogu** ^{1,3,5,7}

flambirowane owoce

4 szt, **18 zł**

Mus z chałwy

ciastko/migdały/miód/płatki owsiane/kawior owocowy ^{1,5,7,8}

150g, **24 zł**

Semifreddo ^{1,3,5,7,8}

150g, **18 zł**

Lody domowe ^{1,3,5,7,8}

owoce

3 gałki, **18 zł**

(veg, gf.) **Lody bananowo-migdałowe** ^{,8}

18 zł

Ciasto domowe ^{1,3,5,7,8}

(pytaj kelnera)

15 zł

do wszystkich deserów Sommelier poleca wina Koegler Riesling Mild i Valsè Moscato Spumante

napoje

Herbata liściasta lub kwitnąca, parzona w dzbanku:

hibiskus; truskawki w czekoladzie; królewski early grey; early grey orange; zielona; jaśminowa, herbata ziołowa,; miętowa; z zieleń werbeny; kwitnąca: biała lub zielona

450ml, **12 zł**

Herbata sosnowa

cytryna/pomarańcza

450ml, **12 zł**

Espresso / Podwójne espresso

40ml, **7 zł** / 80ml, **10 zł**

Cappuccino

180ml, **10 zł**

Czarna kawa / Biała kawa

180ml, **8 zł** / 180ml, **8 zł**

Herbata mrożona

300ml, **15 zł**

Kawa mrożona

200ml, **15 zł**

Woda Perlage

700ml, **8 zł**

Woda niegazowana Cisowianka

300ml, **5 zł**

Coca-Cola

200 ml, **8 zł**

Waniliowo-różany cydr jabłkowy

340ml, **15 zł**

Meloniada

400ml, **18 zł**

Lemoniada

200ml, **12/15 zł**

Sok ze Szczepanówki

300 ml, **9 zł**



napoje alkoholowe

Piwo Perła

500 ml, **8 zł**

Piwo Nałęczowskie

jasne

500 ml, **8 zł**

Piwo Nałęczowskie

ciemne

500 ml, **9 zł**

Piwo bezalkoholowe

300 ml, **8 zł**

Sangrita

400 ml, **18 zł**

koktajle

Truskawkowo-arbuzowy

400ml, **19 zł**

Dla łasuchów

banan/gruszka/ananas/woda mineralna

250 ml, **18 zł**

Malinowy

maślanka/mięta/banan

200 ml, **18 zł**

Zielony

szpinak/pomarańcza/ogórek/natka/imbir/woda

300ml, **18 zł**

shakes

Waniliowy

300 ml, **18 zł**

Czekoladowy

300 ml, **18 zł**

Zielony

jarmuż/avocado/jabłko

400 ml, **19 zł**