

DOBREGO CZASU Z KUCHNIĄ PAKOSLOVE

COŚ NA OCHŁODĘ

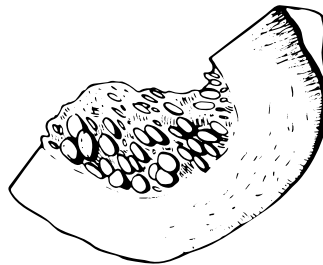
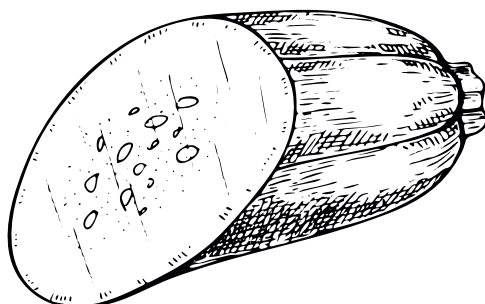
Pepsi / Mirinda / 7 Up / Schweppes 200 ml	6,00
Woda Perlage 300 ml	5,00
Karafka wody z owocami lub warzywami 1 l	8,00
Woda Nachmielona — lokalny napój	8,00

SOKI NA ORZEŻWIENIE

Czarna porzeczka / grejpfrut / jabłko / pomarańcza 200 ml	6,00
Świeżo wyciskany sok z jabłek 200 ml	12,00
Lemoniada 400 ml	12,00

COŚ CIEPŁEGO

Espresso / Americano	7,00
Cappuccino / Latte	8,00
Latte na mleku roślinnym	12,00 ✓
Herbata Richmond: zielona / miętowa /	8,00
Napar ziółowy	12,00



PIWA

Piwo butelkowe Żywiec 0,5 l	8,00
Piwo beczkowe Żywiec 0,5 l/0,3 l	8,00/6,00
Piwo bezalkoholowe Żywiec	5,00
Piwo Nepomucen — lokalne	12,00
Heineken	9,00
Desperados	9,00
Warka Radler	7,00

WINA

PÓŁWYTRAWNE:

Asconi Select Range Chardonnay Białe 75 cl/15 cl	40,00/8,00
Asconi Select Range Pinot Noir Czerwone 75 cl/15 cl	40,00/8,00

WYTRAWNE:

Neblina Sauvignon Blanc Białe 75 cl/15 cl	50,00/10,00
Neblina Cabernet Sauvignon Czerwone 75 cl/15 cl	50,00/10,00
Prosecco Brut Treviso D.O.C. bianco 75 cl	60,00

KOKTAJLE

Aperol Spritz	16,00
Mojito	14,00
Whiskey Sour	14,00
Margherita	16,00

SZEF KUCHNI POLECA

Szparagi w boczku, jajko sadzone, sos winny 22,00

Poładwica z dorsza, soczewica, warzywa sezonowe 46,00

DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

Ziemniak z wielkopolskim gzikiem 12,00

Pampuch drożdżowy z szarpaną wieprzowiną 16,00

Pasta z soczewicy, warzywa sezonowe, mus wiśniowy 15,00

ZUPY

Rosół z wiejskiej kury z lubczykiem i domowym makaronem 12,00

Krem szparagowy 15,00

Zupa dnia, zapytaj kelnera co dziś przygotował Szef Kuchni 14,00

NA MNIEJSZY GŁÓD

Pizza:

Margherita — sos pomidorowy, ser, oregano (mała/duża) 10,00 / 15,00

Wiejska — sos pomidorowy, ser, oregano, szynka, bekon, pieczarki, cebula (mała/duża) 16,00 / 22,00

Europejska — sos pomidorowy, ser, oregano, szynka, kurczak, pieczarki, kukurydza, papryka (mała/duża) 16,00 / 22,00

Hamburger z szarpaną wieprzowiną 15,00

Tortilla z kurczakiem 15,00

Frytki 6,00 ✓

GŁODNEGO NAKARMIĆ

Kurczak pieczony, puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos winny 36,00

Kotlet schabowy, młoda kapusta gotowana, ziemniaki 30,00

Pieczona pierś z kaczki, puree z kalafiora, warzywa sezonowe 46,00

Stek z poładwicy wołowej, fondant ziemniaczany, warzywa sezonowe 74,00

Wegańska wariacja warzywna: kompozycja sezonowych warzyw z dodatkami 38,00 ✓

LEKKO I POŻYWNIE

Sałatka wiosenna 22,00

Sałatka z pieczonym kurczakiem 26,00

Placki gryczane, warzywa sezonowe, domowy krem fresh 24,00

DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Kotleciki drobiowe, frytki, marchewka, ketchup 18,00

Makaron spaghetti z sosem bolońskim 16,00

DESERY

Tiramisu 16,00

Ciasto własnego wypieku- zapytaj Kelnera 14,00

Lody czekoladowe (3 gałki) z wiśniami, czarną porzeczką i bitą śmietaną 24,00

Lody truskawkowe (3 gałki) z kruszoną bezą, bitą śmietaną i sosem owocowym 24,00

Lody waniliowe (3 gałki) z owocami, bitą śmietaną i domowym sosem toffi 24,00

Lody na gałki: o dostępne smaki zapytaj Kelnera 5,00

Sorbety na gałki: o dostępne smaki zapytaj Kelnera 6,00

Sosy do lodów: malinowy, truskawkowy 2,00

