

# DOBREGO CZASU Z KUCHNIĄ PAKOSLOVE

## COŚ NA OCHŁODĘ

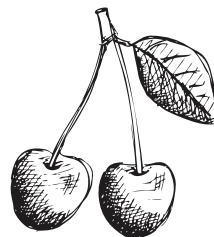
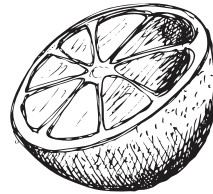
Pepsi / Mirinda / 7 Up / Schweppes 200 ml	6,00
Woda Perlage 300 ml	5,00
Karafka wody z owocami lub warzywami 1 l	8,00
Woda Nachmielona — lokalny napój	8,00
Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną	12,00

## SOKI NA ORZEŻWIENIE

Czarna porzeczka / grejpfrut / jabłko / pomarańcza 200 ml	6,00
Świeżo tłoczony sok z jabłek 0,187 l	12,00
Świeżo tłoczony sok z jabłek 0,75 l	30,00
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 / Earl Grey / czarna / owoce leśne	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

Pierogi z sezonowymi owocami 16,00

Sum w sosie szpinakowym,  
z bobem i warzywami sezonowymi 46,00

## DOBRE DOBREGO POCZĄTKI

Pieczony ziemniak z wielkopolskim gzikiem 12,00

Pasztet z wątróbki z sosem owocowym  
i grzankami 15,00

## ZUPY

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

Krem z kalafiora i szczawiu 15,00

Zupa Szefa Kuchni – 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 wieprzowiną 15,00

Tortilla z kurczakiem 15,00

Frytki 6,00 ✓

## GŁODNEGO NAKARMIĆ

Kurczak pieczony z warzywami sezonowymi  
i sosem winnym 36,00

Kotlet schabowy z kapustą kiszoną zasmażaną  
i ziemniaczkami 30,00

Pieczona pierś z kaczki w sosie wiśniowo-  
rabarbarowym, z purée z pietruszki  
oraz warzywami sezonowymi 46,00

Stek z polędwicy wołowej z frytkami stekowymi  
i grillowanymi warzywami 74,00

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

## LEKKO I POŻYWNIE

Sałatka letnia z dressingiem  
miodowo-musztardowym 22,00

Sałatka z pieczonym kurczakiem 26,00

Młode ziemniaki okraszone masłem i posypane  
koperkiem, jajko w koszulce, mizeria 21,00

Placki ziemniaczane z gulaszem warzywnym  
i domowym crème fraîche 24,00

## DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI

Pierogi z serem i sosem owocowym 16,00

Kotleciki drobiowe z frytkami, marchewką  
i ketchupem 18,00

Makaron spaghetti z sosem pomidorowym 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 beżą,  
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

