

SZEF KUCHNI POLECA

SEZONOWE SPECJAŁY SPOD LADY


TATAR Z POMIDORÓW Z BURRATĄ | 41 ZŁ

pomidory San Marzano / suszone pomidory / burrata / kapary /
czarne oliwki / szalotka / oliwa truflowa / grzanka z chleba pszennego 

KREM CHRZANOWY | 26 ZŁ

chrzan / gotowane jajko / oliwa lubczykowa / chipsy z topinamburu 

SALATKA Z HALLOUMI | 38 ZŁ

grillowane halloumi / marynowany burak / szpinak / chipsy z marchewki / prażony słonecznik /
suszony pomidor / komosa ryżowa / pomidorki koktajlowe / dressing musztardowy 

IDEALNE DO DZIELENIA

SMALEC Z JABŁKAMI | 22 ZŁ

smalec z jabłkami / koszyk chleba / ogórki kiszzone

WEGAŃSKI SMALEC Z FASOLI Z JABŁKAMI | 22 ZŁ

wegański smalec z fasoli z jabłkami / koszyk chleba / ogórki kiszzone 

STYNKI Z SOSEM Tatarskim | 24 ZŁ

smażone stynki w chrupiącej panierce / sos tatarski / cytryna

DESKA SERÓW | 55 ZŁ

Panicz Naturalny z Sandomierza / ser kozi / oscypek / camembert 

DESKA WĘDLIN | 58 ZŁ

pasztet z gęsi z dodatkiem żurawiny / kaszanka i szynka Drohicka / kiełbasa carska sucha

PRZYSMAK ŚWIĘTOKRZYSKI | 23 ZŁ

smażone prażynki / sos ziołowy 

SZEF BARU POLECA

SEZONOWE KOKTAJLE

RÓŻANE ESPRESSO | 35 ZŁ (1,3 AU)

Wyborowa róża-poziomka / Kahlua / espresso

KWAŚNA WIŚNIA | 35 ZŁ (1,1 AU)

Ararat wiśniowy / cytryna / tynktura wiśniowa

PIRACKA PASJA | 20 ZŁ (non-alko)

marakuja / cytryna / napar „Piraci z Karaibów”



WODA U NAS ZAWSZE GRATIS!

**MENU zdjęcia
i alergeny**