



# Menu

## Przystawki

Tatar wołowy – 53 zł<sup>134</sup>

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

Buratta – 25 zł<sup>578</sup>

dressing bazyliowy | pistacje | sałatka z cytrusami

Szparagi z jajkiem i boczkiem - 25 zł<sup>3</sup>

## Zupy

Krem dnia - 24 zł<sup>179</sup>

Tradycyjny bulion wołowo-drobiowy z makaronem – 20 zł<sup>13679</sup>

## Dania główne

Schab z kością – 65 zł<sup>79</sup>

opiekane ziemniaczki | salsa paprykowa | cukinia z creme fraiche

Ryba labraks - 65 zł<sup>1479</sup>

puree z kalafiora | piklowany kalafior | kapusta włoska z chorizo | sos voloute

Rolada wołowa - 64 zł<sup>1367910</sup>

kluski śląskie | modra kapusta | sos

Pierś z kaczki – 64 zł<sup>13679</sup>

puree z buraków | krolecik ziemniaczany z parmezanem | sos jałowcowy

Pierś z kurczaka supreme - 55 zł<sup>179</sup>

truflowe risotto | chipsy z pietruszki

Kotlet schabowy panierowany - 50 zł<sup>137</sup>

jajko | pieczone ziemniaczki | mizeria

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Dania główne

Gnocchi - 45 zł<sup>1379</sup>

parmezan | topinambur | sos borowikowy

Czarne tagliatelle - 42 zł<sup>1369</sup>

boczniaki | pomidorki | świeży szpinak

Sałatka z serem Hellim od Yusufa z Bobrownik - 42 zł<sup>3678</sup>

grillowany ser hellim | kompresowana gruszka | pomarańcza | pistacje | dressing vinaigrette

Sałatka Cezar - 40 zł<sup>167</sup>

kurczak | sałata | pomidorki koktajlowe | sos cezar | parmezan | grzanki

- *Specjalność restauracji, ręcznie lepione* -

Pierogi z gęsina - 38 zł<sup>13</sup>

Pierogi ruskie z cebulką - 35 zł<sup>137</sup>

## Dania dla dzieci

Nuggetsy z frytkami - 22 zł<sup>136</sup>

Porcja klusek śląskich z sosem - 9 zł<sup>136</sup>

Porcja frytek - 8 zł

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Desery

*Polecamy deserki i ciasta z witryny!*

Mascarpone z figą i kremem pistacjowym pod kruszonką – 25 zł<sup>357</sup>  
kruszonka | 2 gałki lodów o smaku mascarpone z figą | krem pistacjowy

Beza z musem malinowym i lodami pistacjowymi – 25 zł<sup>357</sup>  
beza | mus z malin | 2 gałki lodów o smaku pistacji z kawałkami pistacji

Puchar owoców z lodami i bitą śmietaną – 20 zł<sup>37</sup>  
sezonowe owoce | 2 gałki lodów o smaku wanilii | bita śmietana

Gofr suchy – 9 zł<sup>367</sup>

Gofr z owocami – 13 zł<sup>367</sup>

Gofr z bitą śmietaną – 13 zł<sup>367</sup>

Gofr z owocami i bitą śmietaną - 17 zł<sup>367</sup>

Gałka lodów – 7,50 zł<sup>367</sup>

- o dostępność dopytaj kelnera -

## Napoje sezonowe

Macha- 17 zł<sup>37</sup>

na ciepło / na zimno

## Lemoniady mrożone

Lemoniada o smaku rabarbaru i cytryny - 16 zł

Lemoniada o smaku cytryny i kwiatu czarnego bzu – 16 zł

Lemoniada brzoskwiniowa - 16 zł

Lemoniada arbuzowa - 16 zł

Lemoniada truskawkowa – 16 zł

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |  
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Herbaty mrożone

Herbata mrożona z melonem – 17 zł

Herbata mrożona z malinami – 17 zł

Herbata mrożona z syropem z czarnego bzu – 17 zł

## Kawy mrożone

Tradycyjna kawa mrożona z lodami bitą śmietaną – 20 zł <sup>37</sup>

Pistacjowa kawa mrożona – 20 zł <sup>57</sup>

Truskawkowa kawa mrożona - 18 zł <sup>7</sup>

Pomarańczowa kawa mrożona – 18 zł <sup>7</sup>

## Herbaty rozgrzewające

Lawendowa – 17 zł

czarna herbata | syrop lawendowy | cytryna | pomarańcza

Wiśniowa – 17 zł

zielona herbata | syrop wiśniowy | wiśnie | maliny

## Koktajle

Zielony – 20 zł

kiwi | natka pietruszki | jabłko | pomarańcza

Fioletowy – 20 zł

banan | jeżyny | arbuz | jabłko

Pomarańczowy – 20 zł

pomarańcza | brzoskwinia | ananas | mięta

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki

# Menu

## Polecamy

Cappuccino pistacjowe z kremem pistacjowym - 16 zł<sup>357</sup>  
z lodami pistacjowymi albo z syropem pistacjowym<sup>357</sup>

Macha - 17 zł<sup>78</sup>

na ciepło / na zimno

## Napoje gorące

Herbata Sir Williams (czarna, zielona, zielona z aromatem wiśni, owoce leśne, mięta, biała, cynamonowa, malinowa, Earl Grey) – 10 zł

Kawa czarna – 12 zł Americano – 12 zł

Espresso – 12 zł Espresso doppio – 16 zł

Cappuccino – 13 zł<sup>7</sup> Caffè Latte | Caffè Latte Macchiato – 15 zł<sup>7</sup>

Kawa rozpuszczalna | kawa parzona – 10 zł

Likier | syrop smakowy 25 ml - 2 zł

## Napoje zimne

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 6 zł

Kropla Delice – woda gazowana 0,33 l – 6 zł

Dzbanek wody z cytryną i mięta – 1 l – 11 zł

Sok Tarczyn (pomarańczowy | jabłkowy) 0,33l – 8 zł, 1l – 20 zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy | grejpfrutowy | pomarańczowo – grejpfrutowy)  
0,25 l – 17 zł, 1 l – 70 zł

Coca cola 0,25 l – 9 zł, Coca Cola light 0,25 l – 9 zł

Sprite 0,25 l – 9 zł, Tonic 0,25 l – 9 zł

Pepsi | Coca Cola | Sprite | Fanta – 0,85 l – 16 zł

## Piwa

Lech Pils lany 0,3l – 11 zł, 0,5l – 13 zł

Lech Premium 0,5l – 15 zł

Król Żyta 0,5l – 15 zł Grolsch 0,45l – 17 zł Kozel Lezak 0,5l – 14 zł

Książęce 0,5l – 15 zł Książęce IPA bezalkoholowe 0,5l – 14 zł

Lech free 0,33l – 10 zł Lech free smakowy 0,33l – 10 zł

Sok do piwa 25 ml – 2 zł

### Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |  
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 lubin | 12 mięczaki



# Menu

## Alkohole

Ouzo 50ml – 6 zł

Ostrzeszowska przepalanka 50ml – 14zł, 0,5l – 100zł

Absolut 50ml – 14 zł, 0,5l – 100 zł

Ogiński 50ml – 12 zł, 0,5l – 80 zł

Wyborowa 50ml – 12 zł, 0,5l – 80 zł, 0,7l - 110 zł

Koniak Hennessy 50ml – 26 zł

Jameson 50ml – 25 zł, 0,7l – 200 zł

Johnnie Walker Red Label 50ml – 25 zł, 0,7l – 200 zł

Jack Daniels 50ml – 25 zł, 0,5l – 160 zł

Metaxa 5\* / 7\* 50ml – 25 zł

Tequila 50ml – 25 zł

Gin 50ml – 20 zł

Biały rum 50ml – 20 zł

Passoa 50ml – 20 zł

Campari 50ml – 20 zł

Jägermeister 50ml – 20 zł

Martini 100ml – 17 zł

Rosato | Bianco | Extra Dry

Malibu 50ml – 15 zł

Amaretto 50ml – 15 zł

## POLECAMY WINA Z DWORKOWEJ PÓŁKI

### Informacja o alergenach

W naszych wyrobach mogą występować składniki wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.

#### Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



## WINA CZERWONE

### Altanza Reserva

wytrawne, 14%

Hiszpania, La Rioja  
2015 Szcep:  
Tempranillo



112,-  
750 ml

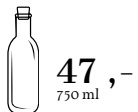
To wyśmienite wino leżakowało przez 21 miesięcy we francuskich dębowych beczkach i kadziach. Ma złożony i dobrze zbalansowany bukiet malin i lukrecji z nutami dymnymi i korzennymi.

Makarony | Czerwone mięsa

### Henri D'Autignac Pinot Noir

wytrawne, 13%

Francja, Dolina Rodanu, 2022  
Szcep: Pinot Noir



47,-  
750 ml

Ten drzewny Pinot Noir o jasnym i wyrazistym, rubinowym kolorze, jest świeży i owocowy na nosie. Znajdziemy w nim aromaty czerwonych owoców, takich jak malina czy truskawka oraz fiołka i róży.

Drób | Czerwone mięsa

### Chateau Florie Audie Bordeaux

wytrawne, 14,5%

Francja, Bordeaux, 2019  
Szcep: Cabernet Sauvignon, Merlot



70,-  
750 ml

Wino o bordowo-fioletowej głębokiej barwie. Na nosie wyczuwalne są dojrzałe owoce, takie jak suszone śliwki i jeżyna. Usta są najpierw pełne, ale dobrze zbalansowane, następnie wkrada się miękki i jedwabisty finisz.

Czerwone mięsa

### Château Etoile De Viaud Lalande-de-Pomerol

wytrawne, 14%

Francja, Bordeaux, 2019  
Szcep: Cabernet Franc, Merlot



160,-  
750 ml

Wino o głębokiej, fioletowej barwie. Na nosie dżem jeżynowy i suszone śliwki. Dobra równowaga między aksamitnymi taninami a świeżością.

Czerwone mięsa

### Dona Ermelinda Reserva

wytrawne, 14,5%

Portugalia, Palmela, 2020  
Szcep: Cabernet Sauvignon, Castelao,  
Touriga Nacional, Trincadeira



105,-  
750 ml

Wino w kolorze granatu, prawie nieprzezroczyste, o aromatach czerwonych owoców, przypraw i dymu. Wyczuwalna jest również delikatna nuta dżemowości. Gęste, pełne na podniebieniu i dobrze zbudowane. Taniny obecne, ale miękkie i zbalansowane.

Czerwone mięsa

### Heninger Zweigelt Reserve

wytrawne, 14%

Austria, Niederösterreich,  
2020 Szcep: Zweigelt



105,-  
750 ml

Zweigelt uzyskuje swój ekstrawagancki, dymny smak leżakując w dębowych beczkach. Eleganckie wiśniowe niuansy i nuty jeżyn prowadzą wino do ognistego, pikantnego finiszu z elegancką taniną.

Czerwone mięsa



## MUSUJĄCE

### Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

wytrawne, 11%

Włochy, Veneto,  
2020 Szcep: Glera



75,-  
750 ml

Delikatne ale trwałe bąbelki zapewniają przyjemne orzeźwienie. W smaku wyczuwalne nuty cytrusów, jabłka, gruszki i muśnięcie aromatu białych kwiatów.

Drób | Sałatki | Ryby | Aperitif

# KARTA WIN



## WINA KONESERA

Bezpośredni importer





## WINA DOMOWE

<b>Białe półsłodkie</b>	10,- 125 ml	19,- 250 ml	36,- 500 ml	65,- 1000 ml
<b>Białe wytrawne</b>	9,- 125 ml	17,- 250 ml	33,- 500 ml	60,- 1000 ml
<b>Czerwone wytrawne</b>	9,- 125 ml	17,- 250 ml	33,- 500 ml	60,- 1000 ml



## WINA BIAŁE

### Mallorio Trebbiano d'Abruzzo DOP

wytrawne/półwytrawne, 12,5%

Włochy, Abruzja, 2022  
Szczep: Trebbiano

14,- 125 ml	26,- 250 ml	74,- 750 ml
----------------	----------------	----------------

Wino o słomkowożółtym kolorze, krystalicznie czyste. starzone w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie z butelce przed finalną sprzedażą. Dobra struktura z nieco wycofaną kwasowością i świetnie zintegrowanym alkoholem. Wino wegańskie i organiczne.

Drób | Ryby | Owoce morza

### Altanza La niña de mis Ojos

półsłodkie, 12%

Hiszpania, La Rioja, 2022

Szczep: Sauvignon Blanc, Verdejo

68,- 750 ml
----------------

To przyjazne i uwodzicielskie wino o słomkowożółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjazne, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Sałatki | Ryby | Owoce morza | Desery | Bez oprawy

### Altanza Blanco Sauvignon Blanc

wytrawne, 12,5%

Hiszpania, La Rioja, 2022

Szczep: Sauvignon Blanc

75,- 750 ml
----------------

Na podniebieniu przeważają nuty moreli, ananasa i białych kwiatów. Intensywne aromaty czynią z niego przyjemne, owocowe i niezwykle, a nuty jabłka i grejpfruta sprawiają, że wino ma orzeźwiająco-kwasową kwasowość.

Drób | Ryby | Owoce morza | Desery

### Henri D'Autignac Chardonnay

wytrawne, 12,5%

Francja, Dolina Rodanu, 2022

Szczep: Chardonnay

47,- 750 ml
----------------

Wino o pełnym, drzewno-aromatycznym nosie: wanilia, masło, migdały, a także orzechy laskowe. W bukietcie ma również mocne aromaty owocowe, takie jak cytryny. Wino ma piękną teksturę na podniebieniu, która jest treściwa i dobrze zbalansowana dzięki świeżości.

Ryby | Owoce morza | Kremowe potrawy

### Heninger Riesling Ried Neuberg

wytrawne, 12,5%

Austria, Kremstal DAC 2022

Szczep: Riesling

75,- 750 ml
----------------

Na nosie król białych win przekonuje złożonymi aromatami owoców pestkowych, takich jak morela i brzoskwinia, a na koniec przypomina nuty mineralne, takie jak lupek czy krzemień na finiszu.

Sałatki | Ryby | Owoce morza | Makarony

### Heninger Chardonnay Reserve Wachauer Selektion

wytrawne, 13,5%

Austria, Wachau, 2021

Szczep: Chardonnay

105,- 750 ml
-----------------

Podstawą tego potężnego wina jest doskonałe dojrzewanie w dębowych beczkach. Bukiet dojrzałych owoców, takich jak agrest, melon spadziowy i figi to prawdziwa uczta dla podniebienia. Na finiszu Chardonnay Reserve prezentuje się jako dojrzałe, bogate wino o świeżej kwasowości.

Owoce morza | Makarony



## WINA CZERWONE

### Schlossmühlenhof Dornfelder QW Lieblich

półsłodkie, 10%

Niemcy, Hesja Nadreńska, 2021

Szczep: Dornfelder

75,- 750 ml
----------------

Wino o pięknej, ciemnej i głębokiej czerwonej barwie, posmaku wiśni i jagód i lekko kwiatowym zapachu.

Desery | Bez oprawy

### Mallorio Montepulciano d'Abruzzo DOC

półwytrawne, 13,5%

Włochy, Abruzja, 2020

Szczep: Montepulciano

13,- 125 ml	24,- 250 ml	68,- 750 ml
----------------	----------------	----------------

To przyjazne i uwodzicielskie wino o słomkowożółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjazne, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Czerwone mięsa

### Malverno Rosso Terre di Chieti IGT

wytrawne/półwytrawne, 14,5%

Włochy, Abruzja, 2017

Szczep: Montepulciano, Merlot

99,- 750 ml
----------------

Smak o złożonej strukturze, lekko pikantny, z dobrze ułożonymi garbnikami, delikatny smak migdałów przebiega przez wiśniową konfiturę i czekoladę. Bardzo długi, aksamitny finisz. Doskonały balans między owocowością i kwasowością. Przyjemna słodycz.

Czerwone mięsa

### Piantaferro Primitivo di Manduria DOC

wytrawne, 14%

Włochy, Apulia, 2022

Szczep: Primitivo

99,- 750 ml
----------------

Wino o ciemnoczerwonej, głębokiej barwie, z brązowo-czerwonymi nutami starzenia. Na nosie czyste, pełne, dobre wycucie czarnej jagody i śliwki, zapachy dżemu, a następnie wyraźne nuty pieprzu i wanilii.

Czerwone mięsa

### Valpolicella Ripasso DOC

wytrawne, 14,5%

Włochy, Veneto, 2021

Szczep: Corvina, Corvinone, Molinara, Oseleta

115,- 750 ml
-----------------

Wino o żywej, intensywnej barwie z granatowymi refleksami. Nos bardzo złożony: wstępne nuty prażonych orzechów laskowych i tytoniu, po których następują atrakcyjne nuty likieru z czerwonych owoców i konfitury wiśniowej. Na końcu nuty wanilii i przypraw.

Czerwone mięsa

### Barolo DOCG San Silvestro

wytrawne, 14,5%

Włochy, Piemont, 2017

Szczep: Nebbiolo

180,- 750 ml
-----------------

Wino o rubinowo-czerwonym kolorze z granatowymi refleksami. Na nosie nuty korzennych przypraw i suszonych kwiatów. Gładkie i wypełniające usta słodkimi taninami o świetnej strukturze. Dojrzewa 26 miesięcy w beczkach z dębu Sławonia.

Czerwone mięsa

### Brunello Montalcino DOCG Bartoli Giusti

wytrawne, 14%

Włochy, Toskania, 2016

Szczep: Sangiovese

250,- 750 ml
-----------------

Wino leżakuje w dębowych beczkach przez okres 3 lat, następnie spędza jeszcze 6 miesięcy w butelkach. Intensywnie rubinowa barwa z wręcz granatowymi refleksami zwraca uwagę na rangę tego wina. Na języku pełne, aksamitne, z nutami przypraw korzennych. Finisz długi, przyjemnie taniący.

Makarony | Czerwone mięsa