

Przystawki

CARPACCIO Z KOLOROWYCH BURAKÓW (V) 32,00 ZŁ

wędzony ser twarogowy, rukola, majonez ziołowy, dressing orzechowy, pieczywo
BEET CARPACCIO WITH SMOKED COTTAGE CHEESE, ARUGULA, HERB MAYONNAISE, WALNUT VINAIGRETTE AND BREAD

JAJKO TRUFLOWE (V) 29,00 ZŁ

salsa grzybowa, salsa z sera emilgrana
TRUFFLE EGG WITH MUSHROOM SALSA AND EMILGRANA CHEESE FOAM

SIEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 49,00 ZŁ

majonez porowy, żółtko, musztarda francuska, chipsy z pieczarek, chleb żytni naszego wypieku
CHOPPED BEEF TARTARE WITH LEEK MAYONNAISE, YOLK, FRENCH MUSTARD, MUSHROOM CHIPS AND HOMEMADE RYE BREAD

DESKA SERÓW I WĘDLIN DLA DWÓCH OSÓB 55,00 ZŁ

konfitura z wiśni z pieprzem i wanilią, orzechy, pikle, pieczywo naszego wypieku
CHEESE AND MEAT PLATER, CHERRY JAM WITH BLACK PEPPER AND VANILLA, NUTS, PICKLED VEGETABLES AND HOMEMADE BREAD

Zupy

BULION Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 22,00 ZŁ

lane kluski z lubczykiem, włoszczyzna, oliwa lubczykowa
FREE RANGE CHICKEN BROTH WITH LOVAGE NOODLES, VEGETABLES AND LOVAGE OIL

STAROPOLSKI ŻUR NA ŻYTNIM ZAKWASIE 28,00 ZŁ

jajko w chrupiącej panierce, puree ziemniaczane, boczek
POLISH SOUR RYE SOUP WITH CRISPY EGG, TOMATO PUREE AND BACON

KREM Z CEBULI NA JABŁKOWYM CYDRZE (V) 22,00 ZŁ

krokiet z beszamelu i sera gruyere
CREAM OF ONION SOUP WITH APPLE CIDER, BECHAMEL AND GRUYERE CHEESE CROQUETTE

Nasz specjal

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY NA KAMIENIU WULKANICZNYM

DODATKI DO STEKA:

grillowane warzywa, frytki stekowe, marmolada z czerwonej cebuli
masło ziołowe, masło chili, sos pieprzowy, majonez limonkowy

200 GRAM 110,00ZŁ

BEEF TENDERLOIN STEAK SERVED ON VOLCANIC STONE WITH GRILLED VEGETABLES, STEAKHOUSE FRIES,
GARLIC AND CHILI BUTTER, PEPPERCORN SAUCE, RED ONION MARMALADE AND LIME MAYONNAISE

Danie dnia

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZINACH 12:00 -17:00

2-DANIOWY ZESTAW DNIA W CENIE 35,00 ZŁ

Dania główne

DEVOLAILLE SUPREME 41,00 ZŁ

puree ziemniaczane, mizeria
DEVOLAILLE SUPREME, POTATO PUREE AND CUCUMBER SALAD

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 48,00 ZŁ

puree z marchewki, groszek cukrowy, krokiet z kaszy kukurydzianej i parmezanu, sos pieczeniowy
FARM CHICKEN BREAST, CARROT PUREE, SNOW PEAS, POLENTA AND PARMESAN CROQUETTES AND GRAVY

KACZE UDKO PO POZNAŃSKU 52,00 ZŁ

pyzy drożdżowe, mus z jabłka pieczonego w sianie, modra kapusta, sos z żurawiną
CONFITED DUCK LEG, YEAST DUMP, BAKED APPLE MOUSSE IN HAY, LIGHT CABBAGE AND DEMI GLACE WITH CRANBERRY

ŻEBERKA WIEPRZOWE 55,00 ZŁ

ziemniaki z ogniska, kapusta palona, mini kolby kukurydzy
PORK RIPS, FIRE POTATOES, ROASTED CABBAGE, MINI COB CORN

ZRAZ WOŁOWY ZAWIJANY Z BOCZKIEM I OGÓRKIEM KISZONYM 52,00 ZŁ

kluski śląskie, pieczone buraki, sos pieczeniowy
BEEF ROULADE WITH BACON AND PICKLED CUCUMBER, SILESIAN POTATO NOODLES, ROASTED BEETS AND GRAVY

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 32,00 ZŁ

smażony jarmuż, sos pieczeniowy
HOMEMADE DUMPLINGS WITH PULLED PORK, FRIED KALE, GRAVY

SMAŻONY ŁOSOŚ 55,00 ZŁ

czarna soczewica, marynowany koper włoski, brokuły, sos muślinowy
FRIED SALMON, BLACK LENTILS, PICKLED FENNEL, BROCCOLI, MUSLIN SAUCE

MAKARON LINGUINI Z KREWETKAMI 48,00 ZŁ

sos aglio e olio, szpinak, pomidory koktajlowe
LINGUINE PASTA WITH SHRIMPS, AGLIO E OLIO SAUCE, SPINACH, CHERRY TOMATOES

KOLOROWE SZAGÓWKI (V) 42,00 ZŁ

sos z sera gorgonzola, orzechy włoskie, rukola, kompresowana gruszka
COLORFUL DUMPLINGS MADE OF MASHED POTATOES, ITALIAN NUTS, ARUGULA, COMPRESSED PEAR

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 39,00 ZŁ

boczek, sałata rzymska, ser emilgrana, sos cezarski, grzanki
SCAESAR SALAD WITH CHICKEN, BACON, ROMAINE LETTUCE, EMILGRAN'S CHEESE, CAESAR SAUCE, CROUTONS

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM GRAVLAX 39,00 ZŁ

kozi ser, karmelizowane buraki, sos vinegrette z musztardą francuską, chipsy z chleba
SALAD WITH GRAVLAX SALMON, GOAT CHEESE, CARAMELISED BEET, VINAIGRETTE SAUCE WITH FRENCH MUSTARD, BREAD CHIPS

Pizza / 32 cm

MARGHERITA 26,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella

COTTO 27,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto

FUNGHI VEGE 27,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki

SALAMI PICCANTE 28,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante

CAPRICIOSA 28,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki

SZPINAKOWA VEGE 30,00 ZŁ
sos z pomidorowy, mozzarella, czosnek, świeży szpinak, grana padano, oliwa czosnkowa

GYROS 34,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak gyros, mix papryk, kukurydza, ogórek konserwowy, czerwona cebula

SICILIANA 36,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, czarne oliwki, pieczarki

CZTERY SERY 36,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, grana padano, oscypek, puree z rukoli

HOT-HOT 36,00 ZŁ
sos alla diavola, mozzarella, salami piccante, pikantna wieprzowina, mix papryk

TUNA 36,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, kapary, czerwona cebula, grana padano, rukola, sos vitello tonnatto

AMERYKAŃSKA 38,00 ZŁ
sos BBQ, mozzarella, pieczarki, kurczak wędzony, słonecznik, pesto pietruszkowe

WIOSENNA 39,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidory koktajlowe, ser grana padano

HAWAJSKA 39,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak curry, ananas, kukurydza, czerwona cebula

GÓRALSKA 39,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, grillowany boczek, kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim, oscypek, sos z suszonych śliwek

WŁOSKA 39,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, karczochy, czarne oliwki, marynowana cebula, pesto bazyliowe

RELAX 42,00 ZŁ
sos pomidorowy, mozzarella, szarpana wołowina, chorizo, grzyby marynowane, gorgonzola, orzechy włoskie, jalapeno, ser grana padano

Dla dzieci

ROSOŁEK KRASNALA Z MARCHEWKĄ I MAKARONEM BABCI BOŻENKI 15,00 ZŁ

DWARF'S BROTH WITH NOODLES AND CARROT

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM BABCI BOŻENKI 16,00 ZŁ

TOMATO SOUP WITH NOODLES

SPAGHETTI W SOSIE BOLOŃSKIM Z SEREM GRANA PADANO 23,00 ZŁ

BAMBINI SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE AND GRANA PADANO CHEESE

KOTLECİK Z PIERSI KURCZAKA 26,00 ZŁ

z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
CHICKEN CUTLET WITH TOMATO PUREE AND CARROT WITH GREEN PEAS

Desery

DESER LODOWY ODA DO RELAXU 22,00 ZŁ

lody czekoladowe i śmietankowe, sorbet truskawkowy, sos owocowy, bita śmietana, wafelek
ICE CREAM DESSERT WITH FRUITS SAUCE AND WHIPPED CREAM

MUS KAWOWY 23,00 ZŁ

wiśnie marynowane w pieprzu i wanilii, kruszonka migdałowa
COFFEE MOUSSE, CHERRY MARINATED IN PEPPER AND VANILLA, ALMOND CRUMBLE

SZARLOTKA Z JABŁEK Z GOSPODARSTWA SADOWNICZEGO PENC W BIAŁĘŻYNIE 22,00ZŁ

podawana na ciepło z lodami śmietankowymi i sosem waniliowym
APPLE PIE MADE OF APPLES FROM PENC FAMILY FARM WITH ICE CREAM AND CRÈME ANGLAISE

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 25,00 ZŁ

żel z bzu, kruszonka z palonej białej czekolady
CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE, ELDELBERRY GEL AND CRUMBLE FROM ROASTED WHITE CHOCOLATE

Specjalne dni

PONIEDZIAŁEK: ZŁÓŻ ZAMOWIENIE NA DOWÓZ ZA 50 ZŁ A DOSTANIESZ PIZZĘ ZA 1 ZŁ

WTOREK: KAWA + DESER DLA SENIORÓW 7 ZŁ

ŚRODA: -20% NA KAŻDĄ PIZZĘ

PIĄTEK: WINO NA KIELISZKI 13 ZŁ, KAŻDA DRUGA BUTELKA WINA -50%

SOBOTA: PIWO, SETA, GALARETA