



# MENU A` LA CARTE

## PRZYSTAWKI

### ŚLEDŹ BAŁTYCKI W OLEJU LNIANYM 34 PLN DANIE REGIONALNE

Chips z czerwonej cebuli • prażony orzech laskowy  
• kwaśna śmietana • ikra z pstrąga • zioła ogrodowe  
• bagietka  
Alergeny: RYBY/NABIAŁ/GLUTEN/ORZECHY

### BRUSCHETTA Z FIGĄ 34 PLN

Domowa bagietka • ricotta • gorgonzola • miód •  
prażone pistacje • zioła ogrodowe • zielona oliwa  
Alergeny: NABIAŁ/GLUTEN/ORZECHY

### MUS Z WĘDZONEGO PSTRĄGA 49 PLN TĘCZOWEGO Z ZIELENICY I ŁOSOSIA DANIE REGIONALNE

Szalotka • ogórek • musztarda francuska  
oliwa truflowa • smażone kapary • masło ziołowe  
• bagietka  
Alergeny: RYBY/NABIAŁ/GORCZYCA/GLUTEN

### BEFSZTYK Tatarski 49 PLN

Rzodkiewka • szalotka • lubczyk • kapary  
żółtko jaja kurzego w żelu • oliwa  
szczypiorkowa • bagietka  
Alergeny: ORZECHY/MLEKO/GORCZYCA/GLUTEN

## ZUPY

### KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW 35 PLN

Szalotka • czosnek • por • pietruszka  
chips z jarmużu • oliwa zielona • zioła  
ogrodowe • bagietka  
Alergeny: GLUTEN/NABIAŁ/SELER

### ZUPA RYBNA A`LA BOUILLABASSE 49 PLN

Krewetka black tiger • mule • łosoś • pomidory san  
marzano • bagietka • grana padano • zielona oliwa  
Alergeny: RYBY/GLUTEN/NABIAŁ/SKORUPIAKI

### ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS KACZKA 33 PLN KURA ZAGRODOWA, WOŁOWINA DANIE REGIONALNE

Domowy makaron jajeczny • palona  
marchew • lubczyk  
Alergeny: SELER/GLUTEN

## DANIA GŁÓWNE

### ŻEBRO WIEPRZOWE BBQ 79 PLN

Frytki belgijskie • mix satat z pomidorami cherry  
• emulsja miodowo-limonkowa • szczypior  
Alergeny: GORCZYCA

### DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM 79 PLN

Dorsz atlantycki • piwo pszeniczne • frytki  
belgijskie • satatka coleslaw • sos koktajlowy  
Alergeny: GLUTEN/NABIAŁ/JAJA/GORCZYCA /RYBY

### GNOCCHI Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA 44 PLN

Szalotka • czosnek • pomidor cherry  
cukinia • cukinia • grana padano • zielona oliwa  
Alergeny: NABIAŁ/GLUTEN/SIARCZANY

### PANIEROWANY SCHAB 69 PLN

Gotowany młody ziemniak • jajo sadzone • koper  
Alergeny: NABIAŁ/GLUTEN/JAJA

### FILET Z SANDACZA NA TAGLIATELLE 64 PLN

Masło • sos Holenderski • cukinia • pomidory  
cherry • pieprz syczański • grana padano • zielona  
oliwa • zioła ogrodowe  
Alergeny: RYBY/GLUTEN/SIARCZANY/NABIAŁ

### SAŁATA Z BURRATĄ I GRILLOWANĄ BRZOSKWINIĄ 51 PLN

Pomidory cherry • emulsja miodowo-limonkowa •  
prażone orzechy laskowe • bagietka  
Alergeny: NABIAŁ/GORCZYCA/ORZECHY/GLUTEN

### PIEROGI RUSKIE 39 PLN

Wędzony twaróg • pieczone ziemniaki • cebula  
karmelizowana • kwaśna śmietana  
ALERGENY: NABIAŁ / GLUTEN/JAJA

### SAŁATA CESAR Z KURCZAKIEM 49 PLN

Salata rzymska • Anchois • pomidory cherry • chips  
z boczku • grana padano • bagietka  
Alergeny: NABIAŁ / RYBY / GLUTEN / GORCZYCA

Szanowni Państwo!!!

Chcemy klasyfikować naszą restaurację w idei Slow Food. W związku z czym komponując menu dla Państwa kierowałem się potrzebą korzystania z jak największej ilości surowców od dostawców lokalnych przygotowywanych wyłącznie metodami naturalnymi.

SZEF KUCHNI KRZYSZTOF BANASZEWSKI

## DESERY

### EKLER PISTACJOWY 39 PLN

Ciasto kataifi • nerkowce

ALERGENY: NABIAŁ/GLUTEN/JAJA

### FONDANT CZEKOLADOWY 35 PLN

Lody waniliowe • mus z owoców leśnych • owoce sezonowe •

ALERGENY: NABIAŁ/GLUTEN/JAJA

### SERNIK BASKIJSKI 34 PLN

Karmel • mus jagodowy

ALERGENY: NABIAŁ/GLUTEN/JAJA

## NAPOJE SEZONOWE

### HERBATA MALINOWA 21 PLN

świeże maliny • mus malinowy • rozmaryn

### GORĄCA CZEKOLADA 15 PLN

### GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ 22 PLN

### BABYCCINO 10 PLN

spienione mleczko 150ml - "kawka" dla naszych najmłodszych gości

### WINO GRZANE 20 PLN

pomarańcz • goździki • cynamon

## NAPOJE ZIMNE

### WODA CISOWIANKA 8/16 PLN

330/750ml • gazowana • niegazowana

### COCA COLA 12 PLN

250ml coca cola zero • tonic • fanta • sprite

### CAPPY 12 PLN

250ml • pomarańczowy • jabłkowy

### SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 18 PLN

250ml • pomarańcz • grejpfrut • mix

### LEMONIADA CYTRYNOWA 17/36 PLN

350ml/1l

## NAPOJE CIEPŁE

### HERBATA ELLIES 17 PLN

assam • earl grey • zielona • owocowa • miętowa

### CAFE CREME 12 PLN

180ml

### ESPRESO/DOPIO 12/13 PLN

40ml/60ml

### CAFE LATTE 17 PLN

200ml

### CAPPUCINO 15 PLN

180ml

# MENU MAŁEGO PILOTA

Wyruszamy w kulinarną podróż!



Jesteś  
Super!



## START LOTU

**Rosół z makaronem** 19 zł

rozgrzewający bulion z marchewką



Lubimy  
Twój Uśmiech!



## LOT KRÓTKODYSTANSOWY

**Panierowane polędwiczki z kurczaka** 29 zł

frytki belgijskie | ketchup



Masz  
Fajną Fryzurę!



## LOT NAD MORZEM

**Kąski z dorsza** 35 zł

frytki belgijskie | ketchup



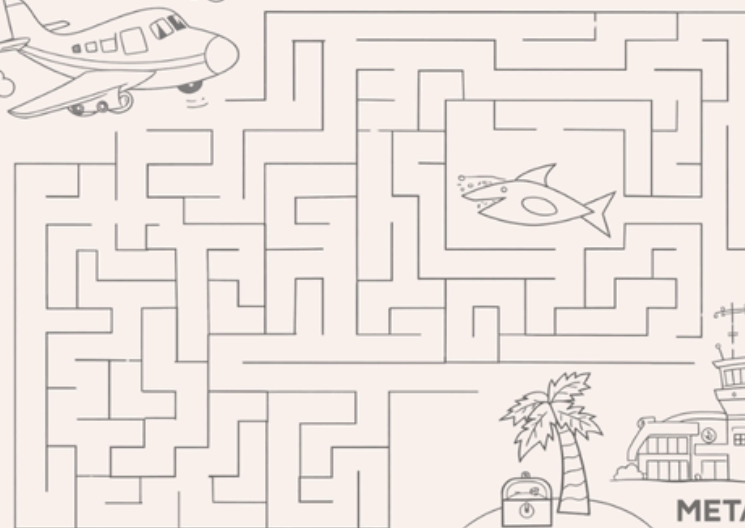
Brawo!  
Świetna Robota!



## SŁODKIE LĄDOWANIE

**Pancake z owocami** 29 zł

owoce sezonowe | nutella



## KAPITANIE !

- > ✈️ połącz kropki i pokoloruj samolot
- > ✈️ pokieruj pilota na lotnisko
- > ✈️ baw się super!

