

# Menu

## Przystawki

**Pierogi Ruskie (3 szt/7 szt) 25 PLN/50 PLN**  

ziemniaki | duszona cebulka | crème fraîche | szczypiorek | koperek

**Pierogi z jagnięciną (3 szt/7 szt) 32 PLN/72 PLN**  

wolnogatowana jagnięcina | duszona cebula | czosnek | szpinak | mięta | liście pietruszki

**Carpaccio z buraka 32 PLN**   

ser kozi | organiczny burak pieczony w soli z rozmarynem | dressing rozmarynowy z czarną truflą | orzechy włoskie prażone w miodzie

**Smażona wątróbka drobiowa glazurowana octem balsamicznym 42 PLN**  

gruszka z lawendą | roszonek | dressing balsamiczny

**Cepelin faszerowany kaczką i majerankiem 38 PLN**  

jus z kaczki | grzyby Shimeji | szczypiorek

**Tatar z polędwicy wołowej (90 g) 65 PLN**     

żółtko jajka z wolnego wybiegu | chleb żytni | pickle | szalotka | majonez koperkowy

**Tatar z tuńczyka (80 g) 72 PLN**   

awokado | czerwona cebula | dressing z yuzu




## Zupy

**Zupa dnia 35 PLN**

**Zupa cebulowa 35 PLN**    

tost z serem Gruyère | grzanki | białe wino | czosnek | tymianek

## Sałatki

**Sałatka z kozim serem 52 PLN**     

grillowany ser kozi | buraki glazurowane miodem | orzechy włoskie | orzeszki pini | sałatka z liści sałat | dressing truflowy

**Sałatka Cezar (kurczak/krewetki) 54 PLN/66 PLN**   

grillowana pierś z kurczaka lub krewetki tygrysie | sałata rzymska | Parmezan | anchois | grzanki

## Dania główne

**Pappardelle z borowikami 64 PLN**    

ręcznie robiony makaron | borowiki | sos z białego wina i ziół | posiekane orzechy włoskie | Grana Padano | pietruszka

**Spaghetti Carbonara 62 PLN**    

wieprzowina guanciale | ser Pecorino Romano | jajko z wolnego wybiegu lub śmietana

**Spaghetti z krewetkami 72 PLN**    

krewetki tygrysie | pomidory koktajlowe | pietruszka | chili | czosnek | białe wino

**Cheeseburger The Cyrus 66 PLN**     

najwyższej jakości wołowina | maślana bułka | karmelizowana cebula | wiórki czerwonej cebuli | dojrzały ser cheddar | chrupiący ogórek konserwowy | frytki stekowe | sos autorski

**Kurczak w czerwonym curry z ryżem basmati 68 PLN**   

marchew | cukinia | papryka | papryczka chili | trawa cytrynowa | imbir | kolendra

**Konfitowana noga z kaczki 82 PLN**    

kluski ziemniaczane | czerwona kapusta ze śliwką i czerwonym winem | demi-glace

**Tatar z polędwicy wołowej (140 g) 95 PLN**     

żółtko jajka z wolnego wybiegu | frytki | pickle | szalotka | majonez koperkowy

**Policzki wołowe duszone w winie 105 PLN**     

czosnkowe puree ziemniaczne | puree ze szpinaku | fasolka szparagowa duszona na maśle z czosnkiem i szalotką



gluten



laktaza



sezam



gorczyca



jajka



seler



orzechy



ryby



skorupiaki



SO2



soja



krewetki

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych, prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia. Chętnie udzielimy informacji o składnikach dań i alergenach.

## Dodatki

Frytki 22 PLN

Frytki z batatów 28 PLN

Wiosenna sałatka 24 PLN

## Desery

Fondant czekoladowy 38 PLN 

lody bananowo-orzechowe

Crème Brûlée 34 PLN 

trawa cytrynowa | wanilia

## Napoje gorące

### Kawa

Kawa czarna 18 PLN

Kawa biała 20 PLN

Flat white 22 PLN

Cappuccino 21 PLN

Latte 22 PLN

Espresso 14 PLN

Espresso macchiato 16 PLN

Podwójne espresso 20 PLN

### Herbata

Earl Grey 12 PLN

English Breakfast 12 PLN

Zielona 12 PLN

Owocowa 12 PLN

## Napoje zimne

### Woda mineralna

Aqua Panna (250 ml/750 ml) 19/29 PLN

San Pellegrino (250 ml/750 ml) 19/29 PLN

Cisowianka (300 ml/700 ml) 12/20 PLN

Cisowianka gazowana (300 ml/700 ml)

12/20 PLN

### Sok owocowy

Pomarańcza (250 ml) 15 PLN

Jabłko (250 ml) 15 PLN

### Napoje gazowane

Coca Cola 250 ml classic/zero 16 PLN

Fanta 250 ml 16 PLN

Red Bull 250 ml 20 PLN

Tonic 200 ml 15 PLN

Sprite 250 ml 16 PLN

## Piwo

Pilsner Urquell (300/500ml) 20/24 PLN

Książęce Pszeniczne (butelka - 500ml) 20 PLN

Książęce Czerwony Lager (butelka - 500ml) 18 PLN

Żywiec (butelka - 500ml) 20 PLN

Lech Free 0% (butelka - 500ml) 18 PLN