

Menu

Przystawki

Smażona wątróbka drobiowa glazurowana octem balsamicznym 42 PLN  
gruszka z lawendą | roszponka | dressing balsamiczny

Tatar z polędwicy wołowej (100 g) 72 PLN      
żółtko jajka z wolnego wybiegu | chleb żytni | pikle | szalotka | majonez koperkowy

Tatar z tuńczyka (80 g) 74 PLN   
awokado | czerwona cebula | chili | dressing z yuzu

Salatka z kozim serem 54 PLN     
grillowany ser kozi | buraki glazurowane miodem | orzechy włoskie | bukiet z liści sałat | dressing truflowy

Salatka Cezar (kurczak/krewetki) 60 PLN/72 PLN   
grillowana pierś z kurczaka lub krewetki tygrysie | sałata rzymska | Parmezan | anchois | grzanki

Zupy

Zupa cebulowa 35 PLN    
tost z serem Gruyère | grzanki | białe wino | czosnek | tymianek

Dania główne

Pierogi Ruskie (3 szt/7 szt) 25 PLN/54 PLN   
ziemniaki | duszona cebulka | crème fraîche | szczypiorek | koperek

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

Ryba dnia 98 PLN    
warzywa sezonowe | smażone ziemniaki z koperkiem | sos Béarnaise przygotowany bez masła

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

Konfitowana noga z kaczki 82 PLN      
kluski ziemniaczane | czerwona kapusta ze śliwką i czerwonym winem | demi-glace

Policzki wołowe duszone w winie 105 PLN      
komosa ryżowa z warzywami korzeniowymi | warzywa sezonowe



gluten



laktaza



sesam



gorczycza



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

Sezonowy mix sałat 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