



W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW” lub 'MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY” takie jak: zboża zawierające gluten, mleko, jaja, ryby, soja, seler, gorczyca, nasiona sezamu, skorupiaki, orzechy, dwutlenek siarki, łubiny, orzeszki ziemne, mięczaki.

Poproś obsługę o tabelę alergenów naszych dań!
Znajduje się ona w segregatorze na barze!

Rosół z makaronem (400ml)	10 zł
Pomidorowa z makaronem lub ryżem (400ml)	11 zł
Flaki wieprzowe (400ml)	14 zł
Żurek (400ml)	14 zł

Pieczewo czosnkowe	2szt.	6 zł
z serem		8 zł
z serem i salami		10 zł
Pikantne Krewetki z sosem		
winno-maślanym 5szt. 100g		29 zł
Ziołowa polędwiczka wieprzowa podana		
na grzance maślano-ziołowej	2 szt.	20 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli		
z parmezanem i kaparami (100g)		31zł

Kotlet panierowany, frytki, zestaw surówek (150g/150g/180g)	25 zł
Filet z kurczaka w sosie musztardowym z groszkiem, ryż, blanszowana marchewka (150g/100g/250g/150g)	28 zł
Grillowany filet z kurczaka zapiekany ze szpinakiem i mozzarellą, szyszki ziemniaczane, sałatka wiosenna (200g/200g/100g)	29 zł
De volaille z masłem, puree ziemniaczanym, zestaw surówek (150g/250g/180g)	27 zł
Gyros drobiowy w zestawie (gyros drobiowy, frytki, zestaw surówek, sos czosnkowy) (150g/150g/200g)	26 zł

Kotlet schabowy, ziemniaki z wody, kiszona kapusta zasmażana (180g/250g/150g)	29 zł
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, puree ziemniaczane, mała sałatka (180g/100g/250g/100g)	36 zł
Kotlet szwajcar, frytki, zestaw surówek (200g/150g/180g)	30 zł

Siekany rumsztyk z cebulką, puree, mała sałatka (150g/50g/250g/100g)	37 zł
Zraz wołowy, sos pieczeniowy, pyzy, zasmażana czerwona kapusta (180g/100g/3szt/150g)	37 zł
Stek z polędwicy wołowej podany na lustrze sosu pieprzowego, szyszki ziemniaczane, mała sałatka (150g/200g/100g)	65 zł

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, frytki stekowe, pieczarki z patelni (150g/150g/150g)	64 zł
Stek z polędwicy wołowej z warzywami smażonymi na maśle, sos pieprzowy, szyszki ziemniaczane (150g/100g/200g)	65 zł

Kompozycja mięs z grilla 72 zł
(gyros drobiowy, siekany rumsztyk, połówczki wieprzowe
z masłem czosnkowym, filet z kurczaka z grilla, frytki stekowe,
zestaw surówek, sosy) (150g/150g/150g/140g/300g/400g)

Cena ryb zależna od wagi!
Indywidualny wybór dodatków do ryb

Dorsz soule/ dorsz panierowany 100g	10 zł
Sandacz soule 100g	16 zł

Ziemniaki z wody	5 zł
Puree	6 zł
Frytki cienkie	7 zł
Frytki stekowe	7 zł
Szyszki ziemniaczane	7 zł
Pyzy 3 szt.	5 zł
Surówka z białej kapusty	8 zł
Surówka z czerwonej kapusty	8 zł
Salatka wiosenna	8 zł
Kapusta czerwona zasmażana	7 zł
Kapusta kiszona zasmażana	7 zł
Surówka z kiszonej kapusty	8 zł
Buraczki	6 zł
Warzywa blanszowane	8 zł

Pieczarki opiekane na maśle	7 zł
Sos pieczeniowy	5 zł
Sos pikantny, czosnkowy, koktajlowy, musztardowy, ketchup	3 zł

Frytki (150g)	7 zł
Tortilla	14 zł
(gyros drobiowy, chrupiące warzywa, sos czosnkowy)	
Tortilla Fit	15 zł
(grillowany filet z kurczaka, chrupiące warzywa, pestki dyni, sos jogurtowy)	
Kapsalon (400g)	22 zł
(gyros drobiowy, frytki, chrupiące warzywa, ser żółty, sos czosnkowy)	

Frytki(150g)	7 zł
Pizza margherita	17 zł
Nuggetsy 6szt.	11 zł
Nuggetsy z frytkami(100g/150g)	17 zł
Naleśniki z nutellą 2szt.	15 zł
Naleśniki z dżemem 2szt.	10 zł
Naleśniki z cukrem 2szt.	8 zł

Pierogi z mięsem okraszone boczkiem z cebulką, kapusta kiszona zasmażana 9 szt.	24 zł
Pierogi ruskie okraszone boczkiem z cebulką 9 szt.	22 zł
Pierogi z serem na słodko polane masłem 9 szt.	20 zł
Pierogi z łososiem i białym serem, szpinak, maselko koperkowe 9 szt.	30 zł

Istnieje możliwość zamówienia śmietany do pierogów!

Spaghetti Bolognese z parmezanem(550g)	22 zł
Spaghetti Bolognese zapiekane z serem(650g)	25 zł
Penne z kurczakiem w sosie szpinakowym z parmezanem(500g)	24 zł
Penne Carbonara z parmezanem(450g)	22 zł
pikantneSpaghetti olio olio z krewetkami i szpinakiem oraz parmezan(500g)	30 zł
Penne z kurczakiem i suszonymi pomidorami oraz parmezan(450g)	25 zł

Istnieje możliwość wymiany makaronu penne na penne razowe!

Z panierowanym filetem z kurczaka	19 zł
/ z frytkami	23 zł
(delikatny filec drobiowy z chrupiącymi warzywami, chipsem z bekonu, pikantnym sosem)	
Z grillowanym kurczakiem	19 zł
/ z frytkami	23 zł
(grillowany filec drobiowy z surówkami i chrupiącymi warzywami i sosem czosnkowym)	
Wołowy	21 zł
/ z frytkami	25 zł
(z soczystej polskiej wołowiny z chrupiącymi warzywami, chipsem z bekonu, aromatyczną konfiturą z czerwonej cebuli, sosem koktajlowym)	
Cheeseburger	22 zł
/ z frytkami	26 zł
(z soczystej polskiej wołowiny z chrupiącymi warzywami, chipsem z bekonu, serem, sosem musztardowym)	

Z grillowanym kurczakiem i cukinią (mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, grillowany filet z kurczaka, cukinia, granat, sos vinegrette)	25 zł
Salatka z kurczakiem w sosie jogurtowym (sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, ogórek, szczypiorek, kaski kurczaka w płatkach kukurydzianych, sos jogurtowy)	26 zł
Salatka z krewetkami w sezamie (krewetki 100g, sezam, mix sałat, ogórek, pomidor koktajlowy, cytryna, sos vinegrette)	30 zł
Salatka z gyrosem drobiowym (mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek, papryka, ser camembert, gyros drobiowy, pestki dyni, sos vinegrette)	26 zł
Salatka A'la Grecka (mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek, cebula, oliwki, ser typu Feta, sos vinegrette, sos balsamiczny)	23 zł



PIZZA – 32CM		KAWA		Zmrok (Mleczny stout, alkohol 4,5%, ciemne piwo)		11zł	Faber Riesling Halbtrocken Mosel (białe półwytrawne) 65 zł
Margherita	17 zł	Espresso	6 zł	AIPA (Aipa, alkohol 6,8%)	11 zł		Uczciwy w najlepszym tego słowa znaczeniu, półwytrawny riesling, który przypadnie do gustu wszystkim entuzjastom delikatnych win o lekko wyczuwalnej słodczy. Powstał w regionie, w którym winorośl uprawiana była już w II wieku! Profil aromatyczny charakteryzują typowe dla młodych win z tej odmiany zapachy grejpfruta, skórki cytrynowej, miodu i kwiatów. W ustach daje o sobie znać słodczy i kwasowość w świetnej proporcji. Długa końcówka z przyjemnym akcentem mineralnym pozostawia wrażenie dobrze skrojonego wina. Sprawdzi się jako aperitif, ale także w połączeniu z pikantną kuchnią wschodnią lub jako dodatek do miękkich serów.
(sos pomidorowy, ser mozzarella 2x, oregano)		Podwójne espresso	9 zł	DRINKI ALKOHOLOWE			
Margherita z szynką	18 zł	Kawa czarna /z mlekiem	7 zł / 8zł	Kamikaze	18 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, oregano)		Kawa po turecku czarna /z mlekiem	7 zł / 8zł	(wódka, blue curacao, sok z cytryny)			
Mięsna	25 zł	Cappuccino	9 zł	Sex on the beach	19 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, gyros, boczek, salami, oregano)		Latte Macchiato	10 zł	(wódka, likier brzoskwiniowy, likier kokosowy, grenadine, sok pomarańczowy, sok żurawionowy)			
Salami	19 zł	Syrop smakowy do kawy	2 zł	Tequila Sunrise	19 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, salami, oregano)		HERBATY		(sierra silver, grenadine, sok pomarańczowy)			
Diavolo	20 zł	Herbata Sir William's	6 zł	Aperol	19 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, pikantna papryczka, pikantne salami, oregano)		Aromatyczna herbata liściasta (dzbanek 1l)	12 zł	(Aperol, prosecco, pomarańcze, woda gazowana)			
Roma	20 zł	(Zielona, czerwona, niebieska)		Prosecco z granatem	19 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, pieczarki, szynka, cebula, oregano)		Miód zamiast cukru	3 zł	(granat, rum 40ml, prosseco, syrop malinowy)			
Gyros	25 zł	NAPOJE ZIMNE		WÓDKA NA KIELISZKI			
(sos pomidorowy, ser mozzarella, gyros, cebula, ogórek konserwowy, kukurydza, oregano)		Tymbark (1l)	8 zł	Wyborowa 40 ml	5 zł		
Rukola	25 zł	Coca cola, Fanta, Pepsi, Sprite (0,5l)	5 zł	Finlandia 40 ml	7 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, pomidory koktajlowe, szynka dojrzewająca, sałata rukola, parmezan, oregano)		Fuzetea (0,5l)	5 zł	WHISKY			
Prime	23 zł	Woda niegazowana/gazowana (0,5l)	4 zł	Jack Daniel's 40 ml	12 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, kabanos, cebula, boczek, ogórek, oregano)		Kubuś Water (0,5l)	4 zł	Johnnie Walker Red 40 ml	8 zł		
Capriciosa	23 zł	Kubuś Go (0,3l) - 3zł		Johnnie Walker Black 40 ml	16 zł		
(sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, czerwona cebula, pieczarki, słodka papryka, oregano)		Coca Cola, Pepsi, Fanta, Sprite (0,33l)	3,5 zł	Jim Beam 40 ml	11 zł		
Serowa	21 zł	Tarczyn 100% (0,3l)	4 zł	WINO			
(sos pomidorowy, ser mozzarella, ser typu feta, ser blue, oregano)		Tymbark (0,25l)	3 zł	Wino domu (wytrawne białe lub czerwone)			
Pizza z zielonym pesto	24 zł	PIWO LANE		lampka 200 ml	10 zł		
(Pesto z bazylii, ser mozzarella, pomidor koktajlowy, czerwona cebula, szynka dojrzewająca)		(w okresie wiosenno-letnim)		karafka 500 ml	22 zł		
WidziMisie	16 zł	Tyskie		Lekkie, nieskomplikowane, owocowe wino o miękkim garbniku, delikatnej słodczy i nieco waniliowym posmaku. Białe doskonale sprawdzi się przy daniach drobiowych oraz rybnych. Czerwone natomiast wzbogaci smak wołowiny czy też serów.			
Twoja wersja pizzy, jaka się Tobie widzi...		duże 0,5l	6 zł	Nos Racines Sauvignon Blanc (białe wytrawne)		55 zł	
(sos pomidorowy, ser mozzarella oregano)		małe(0,3l)	4 zł	Francuskie, wytrawne wino o zdecydowanym, charakterystycznym bukiecie, w którym dominują jabłkowo - mineralne nuty. Stworzone w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc. Wino idealnie skomponuje się z rybami oraz owocami morza.			
DODATKI DO PIZZY		PIWO BUTELKA		3 Wooly Sheep Sauvignon Blanc (białe wytrawne)		90 zł	
Jarskie	3 zł	Lech pils 0,5l	6 zł	Nowozelandzkie, wytrawne wielokrotnie nagradzane wino o bogatym cytrusowym bukiecie. Charakterystyczne cechy to lekki smak, niska kwasowość oraz orzeźwiająca goryczka. Polecane do dań rybnych sałatek oraz pizzy.			
Papryka, papryka ostra, pieczarki, cebula, kukurydza, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone, rukola, czosnek, ogórek konserwowy, oliwki, kapary		Żywiec 0,5l	6 zł	Prosecco (wino musujące białe wytrawne)		65 zł	
Sery	4 zł	Lech free 0,33l	5 zł	Lekkie, musujące wino. Stylowy towarzysz podczas toastów i aperitifów. Wino o kwiatowym zapachu i owocowym smaku. Idealny dodatek do dań z ryb i białych mięs.			
Ser mozzarella, ser typu feta, ser pleśniowy, ser parmezan, ser żółty, ser camembert		Browar Gzub		Zebo Moscato Sicilia (białe słodkie)		60 zł	
Mięsne	5 zł	Browar z serca Wielkopolski (Annopole k. Środy Wielkopolskiej), produkowany z użyciem niespotykanego w Polsce procesu refermentacji w butelkach oraz beczkach, co gwarantuje zachowanie walorów smakowych piwa na najwyższym poziomie przez bardzo długi okres (butelki – 1 rok terminu przydatności do spożycia). Wszystko to bez procesu pasteryzacji i filtracji wyjaławiających piwo.		Włoskie, słodkie, perlące wino pełne owocowych nut. Wyczuwalne są aromaty brzoskwini, nektarynek oraz melona. Słodczy oraz kwasowość są idealnie zbalansowane, przez co odpowiednio schłodzony trunek będzie doskonałym towarzyszem gorących dni. Doskonale sprawdzi się też jako aperitif lub w towarzystwie deseru.			
Szynka długodojrzewająca, salami łagodne, salami pikantne, szynka, boczek, gyros drobiowy		Zorza (Pszeniczna IPA, alkohol 5,8%)	11 zł	Włoskie, słodkie, perlące wino pełne owocowych nut. Wyczuwalne są aromaty brzoskwini, nektarynek oraz melona. Słodczy oraz kwasowość są idealnie zbalansowane, przez co odpowiednio schłodzony trunek będzie doskonałym towarzyszem gorących dni. Doskonale sprawdzi się też jako aperitif lub w towarzystwie deseru.			
Sosy do pizzy	3 zł	Pils (Pils, alkohol 5,1%)	9 zł	Zebo Moscato Sicilia (białe słodkie)		60 zł	
Czosnkowy, pikantny, ketchup, koktajlowy, pomidorowy, oliwa z oliwek		Pszeniczne (HefeWeizen, alkohol 5,1%)	11 zł	Włoskie, słodkie, perlące wino pełne owocowych nut. Wyczuwalne są aromaty brzoskwini, nektarynek oraz melona. Słodczy oraz kwasowość są idealnie zbalansowane, przez co odpowiednio schłodzony trunek będzie doskonałym towarzyszem gorących dni. Doskonale sprawdzi się też jako aperitif lub w towarzystwie deseru.			
		Nokaut (Raspberry Wheat ALE, alkohol 4,1%, o smaku maliny)	11 zł	Zebo Moscato Sicilia (białe słodkie)		60 zł	
				Włoskie, słodkie, perlące wino pełne owocowych nut. Wyczuwalne są aromaty brzoskwini, nektarynek oraz melona. Słodczy oraz kwasowość są idealnie zbalansowane, przez co odpowiednio schłodzony trunek będzie doskonałym towarzyszem gorących dni. Doskonale sprawdzi się też jako aperitif lub w towarzystwie deseru.			