

MENU

WIOSNA – LATO 2026

PRZYSTAWKI

- 1. TATAR WEGETARIAŃSKI ZE SZPARAGÓW** 35
*jajko poche / piana z białych szparagów /
parmezan / bagietka czosnkowa*
- 2. CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 56
rukola / kapary / parmezan / krem balsamiczny
- 3. TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 57
*wędzony dymem dębowym /
marynowane kurki / żółtko*

ZUPY

- 4. KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z BIAŁĄ
CZEKOLADĄ** 29
mleko kokosowe / chips z pietruszki / oliwa / chili
- 5. CONSOMME DROBIOWE Z PERLICZKI** 29
*makaron / warzywa brunoise / lubczyk /
pomidory*
- 6. DZIKA ZALEWAJKA** 30
*wędzonka / grzyby / rozmaryn / pieczony
ziemniak / kiełbasa z dzika i jelenia*

SALAŃKI

- 7. KURCZAK SOUS-VIDE** 46
*sałata / awokado / ogórek /
pomidorki koktajlowe / cebula / sos cezar /
pestki dyni / mango / chili / bagietka*
- 8. HALLOUMI** 48
*sałata / awokado / ogórek / pomidorki
koktajlowe / cebula / żurawina / granola /
mango / chili / bagietka*
- 9. MARYNOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA** 58
*sałata / awokado / ogórek / pomidorki
koktajlowe / mango / sezam / chili /
sos sojowy / bagietka*

MENU DZIECIĘCE

- 10. ZUPA POMIDOROWA** 19
makaron domowy
- 11. NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI** 35
ketchup / surówka z marchewki
- 12. SPAGHETTI NAPOLI** 30
sos pomidorowy

DANIA GŁÓWNE

- 13. PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME SOUS-VIDE** 52
*placek ziemniaczany / piana
szparagowa / młoda marchew / gastrique*
- 14. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE** 56
*czzerwona kapusta / puree z zielonego
groszku / jus wołowe*
- 15. BURRATA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI** 57
*pieczony czosnek / orzechy nerkowca / oliwa
pietruszkowa / krem balsamiczny / bagietka*
- 16. GULASZ Z SARNY** 57
*pampuchy / mandarynka / rozmaryn /
żurawina / powidła śliwkowe / piwo porter*
- 17. BURGER WOŁOWY SMASH Z FRYTKAMI** 58
*brioszka / gouda / sos majo-chili / ogórek
piklowany / rukola / konfitura z czerwonej cebuli*
- 18. PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ** 58
tzatziki / ziemniaki z patelni / młody bób
- 19. STEK RIBEYE (300g)** 128
*warzywa w tempurze / ziemniaki wedges /
masło czosnkowe / sos pieprzowy*

RYBY I OWOCE MORZA

- 20. MAKARON Z KREWETKAMI** 52
*linguine / bazylija / pistacje / czosnek / chili /
parmezan*
- 21. ŁOSOŚ WĘDZONY DYMEM DĘBOWYM** 68
*dziki brokuł / puree truflowe / liść kafiru /
sos żubrówkowy*
- 22. MULE** 75
*śmietana / białe wino / czosnek / pietruszka /
koper / szczypior / bagietka*
- 23. STEK Z HALIBUTA**
*frytki z batatów / sałata rzymska / bób / krem
miodowo – cytrynowy*

DESERY

- 24. TARTA Z CZERWONĄ PORZECZKĄ** 29
*budyń śmietankowy / sos malinowy / borówki /
coulis z owoców leśnych*
- 25. TRUSKAWKOWY BAŁAGAN** 30
*beza / mus waniliowy / sorbet truskawkowy /
mięta*

MENU

WIOSNA – LATO 2026

DODATKI

FRYTKI STEKOWE / FRYTKI CIENKIE (100g)	12
BAGIETKA Z MASŁEM CZOSNKOWYM	12
PIECZONE ZIEMNIAKI (100g)	12
FRYTKI Z BATATÓW (100g)	17
SOS	7
<i>czosnkowy / musztardowo-miodowy / ketchup / majonez / sos barbeque</i>	
SAŁATKA WINEGRET (100g)	15

PIWA

LECH FREE 0%	0,33l	12
KSIĄŻĘCE	0,5l	18
CZERWONY LAGER 4,9%		
ZŁOTE PSZENICZNE 4,9%		
IPA 5,4%		
CIEMNE ŁAGODNE 4,1%		
PSZENICZNE 0%		
MIODOWY LAGER 4,5%		
LECH PREMIUM Z NALEWAKA 5%	0,33l	13
LECH PREMIUM Z NALEWAKA 5%	0,5l	16
PILSNER URQUELL 4,4%	0,5l	21

PIWA RZEMIEŚLNICZE

KORONA OLBRACHTA jasne 5,6%	0,5l	21
ŚMIETANKA pszeniczne 5,6%	0,5l	21
POWRÓT KRÓLA apa 5,6%	0,5l	21
ZERO STRESU Polski Sad 0%	0,5l	22
SEZONOWE	0,5l	22
<i>Orientalna Pomarańcza ale 5,6%</i>		

O pełną kartę sezonowych koktajli, kartę win oraz kartę alergenów zapytaj obsługę



Karta menu w wersji elektronicznej



Spacer wirtualny po kręgielni

NAPOJE GORĄCE

HERBATA RICHMONT	14
<i>czarna / zielona / owocowa / mięta / earl grey</i>	
ESPRESSO	12
ESPRESSO DOPPIO	17
AMERICANO	15
CAPPUCCINO	16
CAFFE LATTE / FLAT WHITE	18

Mleko roślinne +2 zł

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / KINLEY TONIC	0,25l	12
SOK CAPPY	0,25l	12
<i>jabłko / pomarańcza</i>		
WODA KROPLA BESKIDU	0,33l	12
<i>gazowana / niegazowana</i>		
REDBULL	0,25l	16
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW	0,25l	20
KARAFKA WODY	1l	20
<i>gazowana / niegazowana</i>		
KARAFKA SOKU	1l	25
<i>pomarańcza / jabłko</i>		
PAN JAŁOWIEC	0,33l	16
<i>klasyczny / żurawina</i>		

WINO

LAMIA PROSECCO 11%	0,15l	25
<i>wino musujące / półwytrawne</i>	0,75l	119
CASA PECUNIA FRIZZANTE 10,5%	0,15l	20
<i>musujące / półwytrawne</i>	0,75l	90
WINO DOMU 10%	0,15l	20
<i>Trebbiano Del Rubicone / wytrawne</i>	0,75l	90
WINO DOMU 10,5%	0,15l	20
<i>Sangiovese Del Rubicone / wytrawne</i>	0,75l	90
GENOA WHITE 11%	0,15l	20
<i>Vinho Tejo - Portugal / wytrawne</i>	0,75l	90
GENOA RED 12%	0,15l	20
<i>Vinho Tejo - Portugal / wytrawne</i>	0,75l	90