

Przystań Tu

BISTRO & WINE

Menu zmienne: (15.05-29.05)

Zupa dnia:

📋 (zapytaj kelnera) **od 24zł**

Dania główne:

- 📋 Sandacz, młode ziemniaki w emulsji koperkowej, smażony kalafior, duszona botwinka, puree z buraka, piklowany seler, sos veloute z szczypiorkiem **58zł**
- 📋 Noga z kaczki, puree ziemniaczane, podsmażana fasolka szparagowa, puree z moreli, piklowana morela, sos demi glace **54zł**
- 📋 🍃 Gnocchi „cacio e pepe”, podsmażane szparagi i bób, duszony szpinak, piklowana szalotka, szarpany ser Buratta **44zł**
- 📋 Bowl z krewetkami (4szt.), ryż sushi, goma wakame, salsa melon-sweet chilli, avocado, ogórek, nori, majonez teriyaki, kolendra, orzechy ziemne **58zł**
- 📋 🍃 Burger z grillowanym serem halloumi, piklowany ogórek, pomidor, rukola, sos ziołowy, frytki **48zł**
- 📋 Burger wołowy, ser mimolette, suszone pomidory, piklowana cebula, rukola, majonez truflowy (opcjonalnie pikantny sos 🌶️), frytki **52zł**






Desery:

- 📋 Płyś, żel z truskawek i redukcji balsamicznej, krem z gorzkiej czekolady, krem patissiere truskawkowo-waniliowy, truskawki kompresowane w syropie z kwiatu czarnego bzu, lody bazyliowe, tiul kakaowy **35zł**
- 📋 Budyń waniliowy z tymiankiem cytrynowym, lody jogurtowe, galaretka rabarbarowa, czekolada malinowa, sponge jogurtowy, kruszonka z orzechami nerkowca, chrupek mleczny, pędy świerku **33zł**









Przystań Tu

BISTRO & WINE

Do wina i nie tylko...

-   Hummus, orzechy ziemne, oliwa **16zł**
-   Selekcja regionalnych polskich serów z Wańczykówki, konfitura owocowa, miód truflowy, orzechy, pieczywo **59zł**
-  Pieczywo własnego wypieku z masłem smakowym **12zł**

Przystawki:






-  Śledź w tempurze, crème fraiche, piklowane jabłko i szalotka, koperek **38zł**
-   Szparagi smażone, sos serowy, serek straciatella, piklowana czerwona cebula, ziołowo-pistacjowe pangratatto, oliwa truflowa **40zł**
-  Krewetki z chili, czosnkiem i natką pietruszki (6szt.), pieczywo **38zł**
-  Maślana grzanka, rilettes z kaczki, majonez z czosnku niedźwiedziego, piklowana czerwona cebula **38zł**
-   Maślana grzanka, pasta z pieczonych warzyw i suszonych pomidorów, ser Burrata, piklowana czerwona cebula, puder z oliwek, oliwa bazyliowa **42zł**
-  Tatar wołowy z szalotką, ogórkiem kiszonym i gorczycą, emulsja z polenty kukurydzianej i oscypka, majonez z czosnku niedźwiedziego, piklowane grzyby enoki, chips z chleba, prażona szalotka **58zł**

Danie dla dwojga:

Żeberka wieprzowe, panierowany kurczak, kalmary w tempurze, krewetki na maśle, salsa melon-sweet chilli, goma wakame, marynowany imbir, majonez ziołowy, majonez teriyaki, frytki, sałaty z sosem winegret **129zł**

Dania główne:

Stek z polędwicy wołowej, puree z brokuła i szpinaku, smażone szparagi i groszek cukrowy, sos porto, piklowane grzyby enoki, frytki **129zł**

-  Halibut, puree ziemniaczane, kolorowe młode marchewki, duszony szpinak, smażony brokuł, remulada z kalarepy, piklowana kalarepa, sos szczawiowy **69zł**
-   Wiosenne kartacze z ziołowym serkiem, cukinią i groszkiem, zasmażana młoda kapusta, bulion z ogórkiem kiszonym, piklowany ogórek prażony dziki ryż, koperek **48zł**
-  Sałatka z wołowiną – świeże sałaty, grillowana polędwica wołowa, smażony brokuł, avocado, piklowana czerwona cebula, pomidory koktajlowe, dressing balsamiczny, chips z parmezanu **55zł**
( opcjonalnie z grillowanym serem halloumi **46zł**)
Pieczywo do sałatek podajemy na życzenie Gości.

Przystań Tu

BISTRO & WINE

Napoje zimne:

- Woda gazowana/niegazowana (0,5l/1l) **8zł/12zł**
- Sok Toma jabłkowy/pomarańczowy/ **9zł**
- Pepsi/Pepsi max/Mirinda/7up/Schwepps/Lipton Ice Tea **9zł**
- Lemoniada (cytryna/malina/marakuja) **19zł**
- Dzban lemoniady (cytryna/malina/marakuja)1 litr **35zł**
- Sok ze świeżych pomarańczy/grejpfrutów/mieszany (0,3l) **20zł**
- Kombucha CUDO jaśmin/mango **17zł**
- Domowa herbata mrożona **19zł**

Napoje gorące:

- Herbata rozgrzewająca
(czarna herbata, syrop malinowy, imbir, miód, pomarańcze, cytryna, goździki, cynamon, maliny) **25zł**
- Napar imbirowo-miętowy, cytryna, miód **18zł**
- Wino grzane **21zł**
- Herbata Dammann **16zł**

Kawy:

- Espresso **11zł**
 - Podwójne espresso **18zł**
 - Americano **14zł**
 - Cappuccino **18zł**
 - Cappuccino Maxi **20zł**
 - Latte Macchiato **19zł**
 - Flat White **20zł**
 - Kawa mrożona **21zł**
 - mleko roślinne **+2zł**
- Każda kawa jest dostępna w wersji bezkofeinowej.

Piwo:

- Pilsner Urquell (0,3l/0,5l) **14zł/18zł**
- Książęce pszeniczne (0,5l) **18zł**
- Lech Free (0,3l) **12zł**
- Piwoniada (domowy Raddler – 0,5l) **19zł**
- Cydr (0,33l) **14 zł**

Zgodnie z zarządzeniem Ministra Finansów od 01.01.2020 roku, faktury są wystawiane tylko po podaniu przez Gościa numeru NIP, który musi znajdować się na paragonie fiskalnym.
Numer NIP powinien zostać podany przed wystawieniem paragonu. Do paragonów nie zawierających numeru NIP faktura nie zostanie wystawiona.
Paragon fiskalny do kwoty 450 zł (100 euro) z numerem NIP nabywcy to faktura uproszczona.

W przypadku dokumentowania sprzedaży fakturą uproszczoną nie wystawia się dla nabywcy kolejnej faktury. Sprzedawca musi odmówić kupującemu wystawienia faktury standardowej.

W przeciwnym wypadku jedna sprzedaż zostałaby udokumentowana dwoma fakturami.

Nabywca, chcąc otrzymać fakturę standardową, dokumentującą sprzedaż na kwotę nieprzekraczającą 450 zł (100 euro) powinien zgłosić to sprzedającemu przed przystąpieniem do fiskalizacji sprzedaży za pomocą kasy rejestrującej. Przy takim rozwiązaniu nie zostanie wystawiona faktura uproszczona i sprzedaż zostanie udokumentowana tylko jedną fakturą – fakturą standardową.



danie serwujemy również na wynos



danie wegetariańskie // Karta dań obowiązuje od 01.03.2024r

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Do rachunku grup od 8 osób przy stole doliczamy serwis w wysokości 10% wartości.

Przystań Tu

BISTRO & wine

Wino bezalkoholowe:

- VINA'0° Chardonnay 15cl **24zł**
- VINA'0° Merlot 15cl **24zł**
- VINA'0° Classic sparkling 15cl **24zł**

Koktajle bezalkoholowe:

- Hugo 0%** (mięta, syrop z czarnego bezu, limonka, VINA'0° Classic sparkling) **27zł**
- Bellini XXL 0%** (puree brzoskwińowe lub truskawkowe, VINA'0° Classic sparkling) **27zł**
- Orange spritz** (syrop orange spritz, schwepps tonic) **24zł**

Koktajle:

- Aperol Spritz** (aperol, prosecco, pomarańcza) **29zł**
- Hugo** (mięta, syrop z czarnego bzu, limonka, prosecco) **27zł**
- Raspberry Bellini** (Seagram's, maliny, prosecco) **27zł**
- Bellini XXL** (puree brzoskwińowe lub truskawkowe, prosecco) **27zł**
- Negroni** (Campari, Martini Rosso, Beefeater Gin) **35zł**
- Cuba Libre** (Havana 3yo, pepsi, sok z limonki, limonka) **24zł**
- Tom Collins** (Seagram's, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana) **22zł**
- Pink Strawberry** (Beefeater Pink Strawberry, Schweppes, truskawki) **25zł**
- Pear Daiquiri** (Havana, mus gruszkowy, sok z cytryny) **25zł**
- Passion Fruit Love** (Havana 3yo, marakuja, syrop cukrowy, sok z cytryny) **26zł**
- Banana Jack Daniels** (Jack Daniels, likier bananowy, wino białe, woda gazowana) **26zł**
- Palona Old Fashioned** (Wódka Palona Dwór Sieraków, Angostura Bitters) **26zł**
- Martini Fiero Tonic** (Martini Fiero, Schweppes, pomarańcza) **26zł**
- Raspberry Chivas XV** (Chivas XV, puree malinowe, sok z cytryny, angostura) **38zł**

Sangria czerwona (kieliszek 150ml/dzbanek 750ml, owoce, lód) **24/89zł**

Wódki:

- Wyborowa **14zł**
- Ostoya **15zł**
- Żołądkowa gorzka **14zł**
- Żubrówka Bison Grass **14zł**
- Wódka Dwór Sieraków **16zł**
- Wódka Dwór Sieraków Czarny Bez/ Jarzębiak /
Śliwka z tarniną/ z Beczki/ Z pieprzem **17zł**
- Wódka Dwór Sieraków Palona **23zł**
- Belvedere **20zł**

Whisky:

- Jack Daniels **17zł**
- Jim Beam **17zł**
- Jameson **17zł**
- Dwór Sieraków Whisky **19zł**
- Chivas 12yo **23zł**
- Chivas 15yo **25zł**
- Chivas 18yo **35zł**
- Glenmorangie 10 yo **30zł**
- Ardbeg 10yo **32zł**
- Lagavulin 16yo **49zł**

Gin:

- Bombay Sapphire **20zł**
- Seagrams **15zł**
- Beefeater **18zł**
- Beefeater Strawberry **18zł**
- Hendrick's **28zł**

Inne:

- Tequila Olmeca Silver **15zł**
- Havana 3yo **15zł**
- Havana 7yo **20zł**
- Bacardi Black **17zł**
- Baileys **17zł**
- Campari **16zł**
- Kahlua **17zł**
- Jagermeister **15zł**
- Martini Bianco/ Extra Dry/ Rosso/Fiero 8cl **19zł**
- Hennessy VS **27zł**