



Przystań Tu



BISTRO & WINE


Menu zmienne: (13.11-26.11)



Zupa dnia:


 (zapytaj kelnera) **od 28zł**



Dania główne:



  Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane, podsmażana papryka, duszony jarmuż, piklowana szalotka, demi glace, kruszonka ziołowa **62zł**

 Filet z sandacza, kus-kus w maślanej emulsji z natką pietruszki, podsmażany brokuł i kalafior, puree z pigwy, piklowany koper włoski, sos z korzenia selera i cebuli dymki, chips z topinamburu **64zł**


  Gnocchi w emulsji grzybowej, podsmażane grzyby, straciatella, oliwa truflowa, mizuna **48zł**
(opcjonalnie polędwica wołowa+**24zł**)


 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 trufłowy (opcjonalnie pikantny sos ) , frytki **52zł**

Desery:

 Płyś, mirabelkowy krem patissiere, puree z czarnej porzeczki, jeżyny, lody solony karmel, prażone orzechy laskowe, temperowana gorzka czekolada z różowym pieprzem **34zł**

 Tartaletka z praliną orzechową, salsa z pieczonych jabłek, ganache z karmelizowanej białej czekolady, żel z cydru, lody cynamonowe, kruszonka owsiana z miodem i orzechami laskowymi **34zł**

Przystań Tu

BISTRO & WINE

Do wina i nie tylko...

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

Przystawki:

- 📋 Śledź w tempurze, crème fraiche, piklowane jabłko i szalotka, koperek **38zł**
- 📋 Krewetki z chili, czosnkiem i natką pietruszki (6szt.), pieczywo **42zł**
- 📋 Maślana grzanka, rilettes z kaczki, majonez lubczykowy, piklowana czerwona cebula **42zł**
- 📋 Tatar wołowy z szalotką, ogórkiem kiszonym i gorczycą, truflowa emulsja z kaszą manną, piklowane buraki, grzybki shimeji oraz szalotka, majonez lubczykowy, prażona komosa ryżowa, mizuna **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 borowikowe, podsmażane grzyby shitake ze szpinakiem, sos demi glace, piklowane grzyby shimeji, frytki **136zł**
- 📋 Halibut, puree ziemniaczane, podsmażana brukselka, pieczona dynia, piklowana cukinia, sos kukurydziany **69zł**
- 📋 Risotto dyniowe, twaróg raciborski, podsmażane pieczarki z szalwią, prażone orzechy pinii **48zł**
(opcjonalnie z polędwicą wołową **+26zł**)

Sałatka:

- 📋 Świeże sałaty, pieczona dynia, suszone pomidory, avocado, prażone pestki dyni, piklowana czerwona cebula, dressing balsamiczny
 - z krowim serem „Fetka” z Wańczykówki **48zł** 🥑
 - z grillowaną polędwicą wołową **58zł**



Przystań Tu

Pieczycwo, Dobre Sądki, podajemy na życzenie Gości.

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) **21zł**
- Dzban lemoniady (cytryna/malina/marakuja) 1 litr **38zł**
- Sok ze świeżych pomarańczy/grejpfrutów/mieszany (0,3l) **20zł**
- Kombucha CUDO jaśmin/mango **18zł**

Napoje gorące:

- Herbata rozgrzewająca
(czarna herbata, syrop malinowy, imbir, miód, pomarańcze, cytryna, goździki, cynamon, anyż maliny) **25zł**

- Napar imbirowo-miętowy, cytryna, miód **19zł**
- Herbata Dammann **16zł**

- Grzany cydr **24zł**
- Grzane wino czerwone **24zł**

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) **20zł**
- 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 01.09.2024r

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.



Przystanek Tu

BISTRO & WINE

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

Wino bezalkoholowe:

VINA'0° Chardonnay 15cl **24zł**

VINA'0° Merlot 15cl **24zł**

VINA'0° Classic sparkling 15cl **26zł**

Koktajle bezalkoholowe:

Hugo 0% (mięta, syrop z czarnego bzu, limonka, VINA'0° Classic sparkling) **29zł**

Bellini XXL 0% (puree brzoskwińowe lub truskawkowe, VINA'0° Classic sparkling) **29zł**

Orange spritz (syrop orange spritz, schwepps tonic) **24zł**

Koktajle:

Aperol Spritz (aperol, prosecco, pomarańcza) **29zł**

Hugo (mięta, syrop z czarnego bzu, limonka, prosecco) **29zł**

Raspberry Bellini (Seagram's, maliny, prosecco) **29zł**

Bellini XXL (puree brzoskwińowe lub truskawkowe, prosecco) **29zł**

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) **26zł**

Passion Fruit Love (Havana 3yo, marakuja, syrop cukrowy, sok z cytryny) **28zł**

Banana Jack Daniels (Jack Daniels, likier bananowy, wino białe, woda gazowana) **28zł**

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**

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 **19zł**

Jim Beam **19zł**

Jameson **19zł**

Dwór Sieraków Whisky **19zł**

Chivas 12yo **23zł**

Chivas 15yo **25zł**

Chivas 18yo **35zł**

Glenmorangie 10 yo **30zł**

Ardbeg 10yo **32zł**

Lagavulin 16yo **49zł**

Glenlivet 12yo **24zł**

Glenlivet 18yo **36zł**

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**