

MENU

Aperitif

Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru **48zł**

Zupa

zapytaj kelnera od **28zł**

Przystawki

🌿 Hummus, orzechy ziemne, oliwa, pieczywo **20zł**

🌿 Pieczywo własnego wypieku z ekologicznym masłem z Wańczykówki **12zł**

🌿 Selekcja regionalnych polskich serów z Wańczykówki,
konfitura owocowa, miód truflowy, orzechy, pieczywo **69zł**

Maślana grzanka, rillettes z królika, majonez z zielonym pieprzem,
majonez szczypiorkowy, piklowana cebula perlowa **36zł**

Śledź w tempurze, wędzona śmietana, piklowane czerwone buraki, koperek **36zł**

Krewetki w emulsji maślanej z chili, czosnkiem i natką pietruszki (6szt.), pieczywo **50zł**

Marynowany pstrąg łososiowy, sos na bazie cytrusów, szalotki i chili,
pomarańcza, marynowany koper włoski, cykoria **42zł**


Tatar z polskiej polędwicy wołowej w marynacie z oliwy z oliwek, jasnego sosu sojowego,
musztardy dijon oraz octu pomidorowego z szalotką i ogórkiem kiszonym,
espuma ze świeżego ogórka, żółtko z papryczką jalapeno,
chrupiący por, suszone żółtko, pieczywo z masłem **65zł**

Dania zmienne

2.04 – 15.04

Policzki wieprzowe, gniecione ziemniaki konfitowane, podsmażane brokuły, konfitura z czerwonej cebuli, piklowana czerwona cebula, chips z pora, sos demi glace musztardowy **56zł**

Sandacz z Pojezierza Mazurskiego, ziołowy krokciek ziemniaczany z twarogiem, podsmażana młoda marchew, duszony szpinak, puree z młodej marchwi, piklowany koper włoski, bisque z raków **71zł**

 Vege moussaka – zapiekane ziemniaki i bakłażan z sosem beszamelowym i ragout z czerwonej soczewicy, tapenada z oliwek i kaparów, creme freiche, piklowany ogórek **48zł**


Dania główne

Stek z polskiej polędwicy wołowej, podsmażane grzyby, puree grzybowe, duszony szpinak, sos demi glace z piklowanymi shimeji **155zł**

Dodatki:

Puree ziemniaczane / frytki / mix sałat **15zł**


Filet z halibuta grenlandzkiego, puree ziemniaczane, podsmażana brukselka i brokuł, piklowana cukinia, majonez paprykowy, sos veloute na wywarze z wędzonej ryby, trybula **82zł**

 „Kartacze” z farszem grzybowym z dodatkiem sera Tłuszcioch z Wańczykówki, duszony por, espuma grzybowa, puder z grzybów, piklowana szalotka **54zł**

Sałatki

Marynowany pstrąg łososiowy, mix sałat, ziołowy serek, pomidorki koktajlowe, piklowana zielona cukinia, oliwa extra virgin, świeże zioła **56zł**

Mix sałat z dressingiem balsamicznym, pomidorki koktajlowe, brokuły, piklowana zielona cukinia i czerwona cebula, avocado, prażona komosa ryżowa:


- z grillowaną polędwicą wołową **64zł**
-  ○ z grillowanym serem ze Ślubowa **52zł**

Pieczycwo do sałatek podajemy na życzenie Gości.

Bowl

ryż w sosie ponzu, goma wakame, marynowany imbir,
salsa ogórek sweet chilli, avocado, majonez ponzu,
orzechy ziemnie, kolendra, nori

- z krewetkami (4szt) **58zł**
- z grillowaną polędwicą wołową **64zł**

 Burger z grillowanym serem ze Ślubowa, piklowany ogórek,
pomidor, rukola, sos ziołowy **50zł**

Burger wołowy, ser mimolette, suszone pomidory, piklowana cebula,
rukola, majonez truflowy (opcjonalnie pikantny sos) **60zł**

Dodatki do burgerów:

Frytki / mix sałat **15zł**

Danie dla dwojga

Żeberka wieprzowe, panierowany kurczak, kalmary w tempurze, krewetki na maśle,
salsa z ogórka i cytryny, goma wakame, marynowany imbir, majonez ziołowy,
majonez ponzu, frytki, sałaty z sosem winegret **142zł**

Deser

Serniczek szampański z miodem z syfonu, ciasto francuskie, sponge kardamonowy,
sos z krwistej pomarańczy z olej szafranowym, sorbet z krwistej pomarańczy,
chips z miodu gryczanego, śnieg z białej czekolady **36zł**

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

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.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT



danie wegetariańskie // Karta dań obowiązuje od 2.04.2026r

Karta alergenów dostępna na życzenie Gościa.

Napoje zimne

- Woda gazowana/niegazowana (0,5l/1l) **8zł/12zł**
- Sok Toma jabłkowy/pomarańczowy/ **13zł**
- Pepsi/Pepsi max/Mirinda/7up/Schwepps/ **13zł**
- Sok ze świeżych pomarańczy/grejpfrutów/mieszany **23zł**
- Kombucha CUDO jaśmin/mango **22zł**
- Domowa lemoniada **24zł**
- Dzban lemoniady **42zł**

Napoje gorące

- Herbata rozgrzewająca **26zł**
(czarna herbata, syrop malinowy, imbir, miód, pomarańcze, cytryna, goździki, cynamon, anyż, maliny, mięta)
- Napar imbirowo-miętowy, cytryna, miód **22zł**
- Herbata Dammann **18zł**
- Grzane czerwone wino **24zł**
(dostępne również w wersji bezalkoholowej)

Kawy

- Espresso **12zł**
 - Podwójne espresso **18zł**
 - Americano **15zł**
 - Cappuccino **19zł**
 - Cappuccino Maxi **21zł**
 - Latte Macchiato **20zł**
 - Flat White **21zł**
 - Tonic espresso **24zł**
 - Kawa mrożona **22zł**
 - mleko roślinne **+2zł**
- Każda kawa jest dostępna w wersji bezkofeinowej.

Piwo

- Pilsner Urquell (0,3l/0,5l) **15zł/19zł**
- Książęce pszeniczne (0,5l) **18zł**
- Piwoniada (domowy Raddler – 0,5l) **21zł**
Zapytaj obsługę o dostępne piwa kraftowe

Wino bezalkoholowe

- Białe lub czerwone 15cl **24zł**
- Musujące 15cl **26zł**

Koktajle bezalkoholowe

- Hugo 0%** (mięta, syrop z czarnego bzu, limonka, wino musujące bezalkoholowe) **31zł**
Bellini XXL 0% (puree brzoskwińowe lub truskawkowe, wino musujące bezalkoholowe) **31zł**
Orange spritz (syrop orange spritz, schwepps tonic) **24zł**

Koktajle

- Italicus spritz** (likier Italicus, prosecco, oliwki) **34zł**
Aperol Spritz (aperol, prosecco, pomarańcza) **31zł**
Lambrusco Spritz (lambrusco rosato, aperol, puree truskawkowe, truskawki) **31zł**
Limoncello Spritz (limoncello, wino musujące, syrop cukrowy, cytryny) **31zł**
Hugo (mięta, syrop z czarnego bzu, limonka, prosecco) **31zł**
Raspberry Bellini (Seagram's, maliny, prosecco) **31zł**
Bellini XXL (puree brzoskwińowe lub truskawkowe, prosecco) **31zł**
Negroni (Campari, Martini Rosso, Beefeater Gin) **35zł**
Negroni Bianco (likier Italicus, Martini Bianco, Beefeater Gin) **38zł**
Cuba Libre (Havana 3yo, pepsi, sok z limonki, limonka) **24zł**
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**
Gin&Tonic (wybrany gin, schwepps tonic, cytryna)

Wódki

- Wyborowa **14zł**
Ostoya **15zł**
Żubrówka z trawą **14zł**
Wódka Dwór Sieraków **16zł**
Wódka Dwór Sieraków Czarny Bez/
/ Śliwka z tarniną/ Z pieprzem /
Ziemniak Kosher **17zł**
Wódka Dwór Sieraków Palona **23zł**
Belvedere **20zł**

Whisky

- Jack Daniels **19zł**
Jim Beam **19zł**
Jameson **19zł**
Chivas 12yo **23zł**
Chivas 15yo **25zł**
Chivas 18yo **35zł**
Glenmorangie 12 yo **30zł**
Ardbeg 10yo **32zł**

- Lagavulin 16yo **49zł**
Glenlivet 12yo **24zł**
Glenlivet 18yo **36zł**

Gin

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

Inne

- Grappa **32zł**
Tequila Olmeca Silver **15zł**
Havana 3yo **15zł**
Havana 7yo **20zł**
Bacardi Blanca **17zł**
Bacardi Black **17zł**
Baileys **17zł**
Campari **16zł**
Jagermeister **15zł**
Hennessy VS **27zł**

Martini Bianco/ Extra Dry/Rosso 8cl **19zł**