

# MENU

## Przystawki | Starters

Sałata z grillowanym tuńczykiem / groszek cukrowy / kapary / jajko / ogórek / pomidor cherry / szpinak baby / grzanka / czarny sezam / winegret z pomarańczą <i>Salad with grilled tuna / sugar snap peas / capers / egg / cucumber / cherry tomato / baby spinach / toast / black sesame / vinaigrette with orange</i>	200 g	45 zł
Sałata z pieczonym camembertem / granat / pomidor cherry / orzech nerkowca / grzanki / winegret z żurawiną <i>Salad with baked camembert / pomegranate / cherry tomato / cashew nut / croutons / vinaigrette with cranberries</i>	250 g	39 zł

## Zupy | Soups

Zupa krem cebulowy z serem i grzanką / puder z grzybów leśnych <i>Creamy onion soup with cheese and croutons / wild mushroom powder</i>	300 ml	19 zł
Regionalna zupa warmińska z pulpecikami wieprzowymi <i>Regional soup with meat balls</i>	300ml	22 zł

## Dania główne | Main dishes

Golonka z dzika / sos demi-glace z porzeczką / puree ziemniaczane / frużelina grzybowa / kawior z marchewki z jarmużem <i>Wild boar shank / demi-glace sauce with currant / potato puree / mushroom jam / carrot caviar with kale</i>	450 g	79 zł
Kurczak supreme / gratin ziemniaczany / bób z cukinią na maśle / ciemny sos z pieczonym pomidorem <i>Chicken supreme / potato gratin / broad beans with zucchini in butter / dark sauce with baked tomato</i>	350 g	59 zł
Schabowy z kością / kapusta zasmażana / ziemniaki opiekane <i>Pork chop with bone / fried cabbage / roasted potatoes</i>	450 g	54 zł
Pstrąg pieczony w całości / frytki scoops / szpinak duszony w winie i śmietanie <i>Whole baked trout / scoop fries / spinach stewed in wine and cream</i>	500 g	79 zł
Makaron pappardele / filet z kurczaka / sos sojowy / orzechy nerkowca / limonka <i>Pappardelle pasta / chicken fillet / soy sauce / cashew nuts / lime</i>	300 g	57 zł
Ravioli ze szpinakiem i ricottą / pasta pomidorowo-czosnkowa <i>Ravioli with spinach and ricotta / tomato-garlic paste</i>	350 g	44 zł

## Desery | Desserts

Brownie / piana kawowa / lód waniliowy <i>Brownie / coffee foam / vanilla ice</i>	150 g	21 zł
--	-------	-------



danie wegetariańskie | *vegetarian dish*



dania regionalne | *regional dishes*

W celu uzyskania informacji o alergenach prosimy o kontakt z obsługą restauracji | *For allergen information, please contact restaurant staff*

## Napoje gorące | Hot drinks

Herbata Eilles: czarna, zielona, owocowa

*Eilles Tea: black, green, fruit*

	300 ml	10 zł
Espresso	40 ml	10 zł
Espresso doppio	80 ml	14 zł
Americano	150 ml	10 zł
Caffe latte	300 ml	16 zł
Cappuccino	200 ml	16 zł

## Napoje zimne | Cold drinks

Coca-Cola Zero / Cola-Cola	250 ml	9 zł
Fanta / Sprite / Kinley Tonic Water	250 ml	9 zł
Kropla Beskidu Niegazowana / Kropla Delice Gazowana	330 ml	7 zł
<i>Mineral water</i>	750 ml	12 zł
Fuzetea Brzoskwinia-Hibiskus	250 ml	14 zł
<i>Fuzetea Peach-Hibiscus</i>		
Sok owocowy Cappy: pomarańczowy, jabłkowy	250 ml	9 zł
<i>Cappy fruit juice: orange, apple</i>		
Napój energetyczny Burn	250 ml	16 zł
<i>Burn Energy Drink</i>		
Sok wyciskany ze świeżych owoców: pomarańczy / grejpfrutów	250 ml	18 zł
<i>Fresh juice: orange/grapefruit</i>		

## Piwo | Beer

**Piwo beczkowe 5,5% | Draft beer 5,5%:**

Żywiec 0,5 l	500 ml	15 zł
Żywiec 0,3 l	300 ml	12 zł

**Piwo w butelce | Beer in a bottle:**

Desperados 5,9%	400 ml	18 zł
Desperados Cuba Libre 4,5%	400 ml	18 zł
Heineken 5%	500 ml	16 zł
Żywiec Białe 4,9%	500 ml	15 zł
Żywiec IPA 5%	500 ml	16 zł
Żywiec 5,5%	500 ml	15 zł
Żywiec 0%	500 ml	15 zł
Żywiec 0% Malina Ż / Żywiec 0% Mięta Ż	500 ml	15 zł

## Drinki | Drinks

Mojito	300 ml	24 zł
Negroni	250 ml	25 zł
Cuba Libre	300 ml	20 zł
Tequila Sunrise	310 ml	24 zł
Aperol Spritz	200 ml	29 zł
Blue Lagoon	340 ml	26 zł