

Menu

Przystawki na zimno i sałatki

Ostryga **13,-**

Deska serów/deska serów i wędlin **55/65,-**

Hummus z pieczywem rzemieślniczym **28,- (w)**

Klasyczny/z oliwkami i oliwą chili-czosnek

Ceviche z tuńczyka **42,-**

Kolendra, cebula, chili, limonka, sos rybny, krakersy

Labneh z pieczywem rzemieślniczym **28,- (w)**

Papryka, suszone pomidory, oliwa, czosnek

Tatar wołowy **44,-**

Sos musztardowo-miodowy, kapary, czerwona cebula, korniszon, jajo przepiórcze, pieczywo rzemieślnicze, masło smakowe

Koszyk pieczywa rzemieślniczego **14,- (w)**

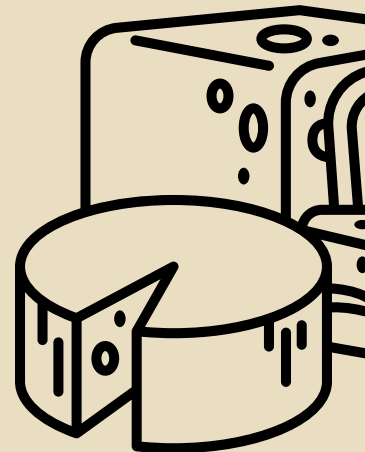
Ocet balsamiczny, oliwa, masło smakowe

Miks oliwek marynowanych 150g/300g **12/20,-**

Mojo picón, nadziane anchois, partida de la abuela

Sałatka szefa kuchni **36,- (w)**

O możliwe opcje spytaj obsługę



Przystawki na ciepło

Krewetki smażone **42,-**

Chili, kolendra, czosnek, masło, grissini

Krewetki pod cheddarem z jalapeño **42,-**

Cheddar, jalapeño, kolendra, sos majonezowy

Burger z szarpaną wołowiną **25/35,-**

Szarpana wołowina, marynowana czerwona cebula, jalapeño, cheddar

Do wyboru rozmiar mini lub klasyczny

Vege burger **25/35,- (w)**

Halloumi, rukola, suszone pomidory, sos mango-jalapeño

Do wyboru rozmiar mini lub klasyczny

Flammkuchen **42,-**

Podpłomyki alzackie

Classic

Bekon, cebula, rukola, crème fraîche

Cheese (w)

Cheddar, cebula, rukola, crème fraîche

Chorizo

Chorizo, oliwki, rukola, chili, crème fraîche

Gorgonzola-gruszka (w)

Gorgonzola, gruszka, nerkowce, miód, crème fraîche

Vegan (w)

Passata, cebula, grzyby leśne, rukola

**Pieczone
ziemniaczki 15,-**
Podawane z dwoma
sosami

Grissini 10,-

Dania główne

Stek z Wagyu klasy A5 **95,-**

Serwowany z zapiekanymi ziemniaczkami, sosem truflowym i parmezanem

Raw/Rare/Medium Rare/Medium

Stek z macki ośmiornicy **60,-**

Serwowany z zapiekanymi ziemniaczkami, sałatką i sosem chimichurri

Deser

Fondant
czekoladowy 20,-
Lody waniliowe, owoce

Makaron surf & turf z Wagyu A5 **66,-**

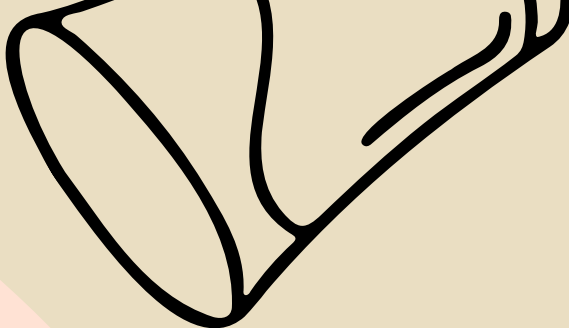
Tagliatelle, krewetki, Wagyu A5, sos śmietankowy na bazie gorgonzoli

Makaron cacio e pepe **40,- (w)**

Spaghetti, parmezan, pieprz, trufla

Makaron carbonara **40,-**

Spaghetti, guanciale, żółtko jaja, parmezan



Napoje

Woda butelkowana 0,3l/0,7l **8/14,-**

Woda filtrowana 0,5l/1l **6/10,-**

Coca cola 0,25l **8,-**

Sok pomarańczowy lub jabłkowy 0,25l **8,-**

Thomas Henry Tonic 0,2l **8,-**

Tonic water/Dry tonic/Cherry blossom tonic/Bitter lemon/Gigner beer tonic

Napoje gazowane z dodatkiem chmielu 0,33l **12,-**

Trzy Korony Okowa - Mango - Marakuja/Trzy Korony Werda - Gruszka

Ciepłe napoje

Espresso **8,-**

Espresso doppio **11,-**

Americano **11,-**

Capuccino **12,-**

Flat White **15,-**

Espresso tonic **17,-**

Herbata **9,-**

Czarna premium/Earl gray/Frutti di bosco/Zielona

Piwo lane Chmyz/Pils 0,3l/0,5l **14/19,-**

Piwo butelkowe 0,33l **14,-**

Trzy Korony Krasa - Pszeniczne/Trzy Korony Sędek - IPA

Cydr Smykan Renety - butelka 0,75l **65,-**

Cydr Smykan Lany Renety 0,3l/0,5l/1l **16/24/45,-**

**Piwo
i
cydr**

Spritz & sangria

Sangria biała kieliszek/karafka **25/60,-**

Białe wino domu, Youra pigwowiec, syrop cukrowy, woda gazowana, cytrusy

Sangria czerwona kieliszek/karafka **25/60,-**

Czerwone wino domu, Youra malina, syrop cukrowy, woda gazowana, cytrusy

Aperol Spritz/Aperol Spritz 0% **28/23,-**

Aperitivo, frizzante, woda gazowana, pomarańcze/Le Petit Beret Orange Spritz, tonic, woda gazowana, pomarańcze

Campari Spritz **28,-**

Campari, frizzante, woda gazowana, pomarańcze

Hugo/Hugo 0% **28/23,-**

Frizzante, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, limonka/Tonic, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, limonka

Mazanita Spritz/Mazanita Spritz 0% **28/23,-**

Le Petit Beret Mazanita, frizzante, rum, woda gazowana, limonka/Le Petit Beret Mazanita, tonic woda gazowana, limonka

Queen C Spritz **28,-**

Youra pigwowiec, Cydr Smykan Renety, woda gazowana, cytrusy

Kir Spritz **28,-**

Youra czarna porzeczka, frizzante, woda gazowana, limonka

Sour Herb Spritz **28,-**

Youra grejpfrut, frizzante, woda gazowana, cytrusy, rozmaryn

LavenderSpritz **28,-**

Youra lawenda, frizzante, woda gazowana, limonka

Rum 40ml

Saint James White **18,-**

Saint James Vieux Vo **23,-**

Gin 40ml

Johnston Polish Dry Gin/Winter Time Gin **18,-**

Wódka/nalewka 40ml

Ostoya Vodka **14,-**

Youra **18,-**

Malina/Porzeczka/Pigwowiec/Lawenda/Grejpfrut

Wermut 100 ml

Benini Vermouth Extra Dry/Rosso **15,-**

Whisky (Szkocja) 40ml

Kilchoman Single Malt Machir Bay, Islay **34,-**

Finlaggan Port Finished, Islay **33,-**

Ledaig Rioja Cask, Isle of Mull **32,-**

Cragganmore 12 YO, Speyside **29,-**

Tullibardine Sherry Cask Finished, Highland **28,-**

Tullibardine Burgundy Cask Finish, Highland **28,-**

Tullibardine Sauternes Cask Finish, Highland **28,-**

Craigellachie 8 YO, Speyside **25,-**

Glenlassie 6 YO Blended, Highland **18,-**

Inne alkohole

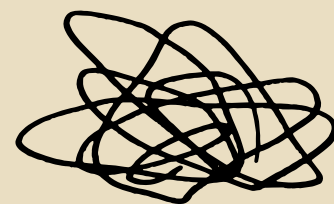
Okowita z wyłoków winogron **35,-**

Lheraud L'Oublie XO AOC Cognac **40,-**

Amaro Siciliano Bato **16,-**

Topanita Tequilla Blanco **18,-**

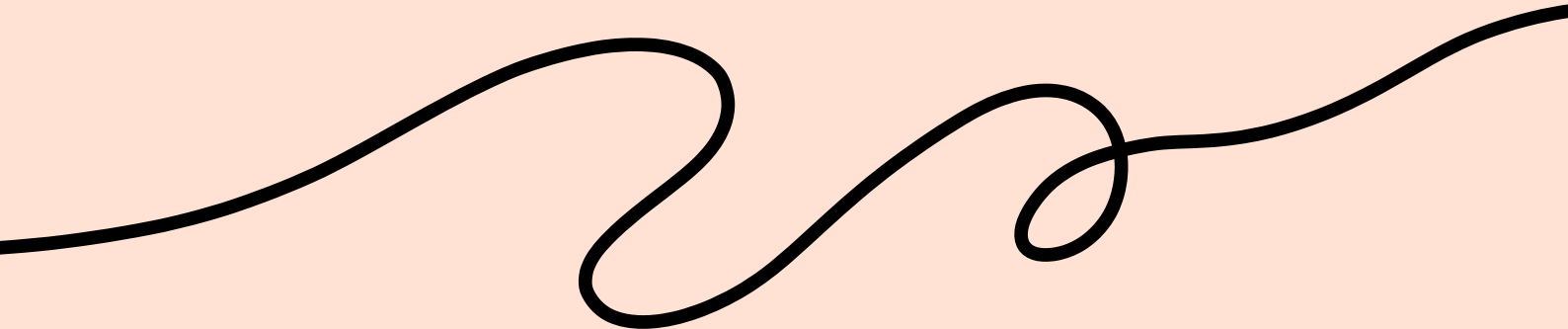
Alkohole mocne



JESIEŃ W



DELTA DIETLA



Zupa dyniowa 32,-

Dynia, marchewka, cebula, czosnek, ziemniak, mleczko kokosowe, pestki dyni, ser pleśniowy, zielona oliwa

Gnocchi dyniowe 38,-

Gnocchi dyniowe, mleczko kokosowe, cebula, czosnek, sos z grzybów leśnych

Frytki z batatów 18,-

Podawane z sosem sezamowo-cytrynowym

Grzaniec 0,2l/1l 23/95,-

Grzane wino dostępne również w wersji bezalkoholowej

Białe wino pumpkin spice/czerwone wino piernikowe/cydr szarlotka

Pumpkin Spice Latte 18,-



Każde danie z karty jesiennej możliwe do przygotowania w opcji wegańskiej