

Jain

Karta Menu



Przystawki Starters

Tatar wołowy ze słonecznikiem 24,00 zł
mięso wołowe, musztarda francuska, papryka ostra sól, pieprz, olej, jaja, słonecznik,
cebulka, kapary, ogórek konserwowy, kurka marynowana
ALERGENY: gluten, jaja

Beef tartar served with sunflower
ALLERGENS: wheat, eggs



Essere Merlot



Monte La Reina Joven Tempranillo

Carpaccio z polędwicy wołowej z salsą z pomidorków koktajlowych 27,00 zł
z kaparami i wiórkami parmezanu
polędwica wołowa, pieprz młotkowany, pomidorki koktajlowe, zielona pietruszka,
oliwa z oliwek, bazylija, parmezan
ALERGENY: mleko, gluten

Beef carpaccio with cherry tomato salsa, capers and parmesan chees
ALLERGENS: milk, wheat



Essere Merlot



Katherine Hills Cabernet Sauvignon

Marynowane plastry łososia z pesto z zielonej pietruszki 25,00 zł
z rukolą i oliwkami
łosoś świeży, pomarańcza, cytryna, sól, cukier trzcinowy, zielona pietruszka,
orzeszki pini, oliwa z oliwek, parmezan, rukola, oliwki
ALERGENY: ryby, gluten

Marinated salmon slices with parsley pesto, rocket salad and olives
ALLERGENS: fish, wheat



Essere Chardonnay



Monte La Reina Verdejo

Śledź w sosie śmietanowym z musztardą francuską z julienne z jabłka 23,00 zł
śledź, śmietana, musztarda francuska, sól, pieprz, jabłko, rukola, sok z cytryny
ALERGENY: ryby, mleko, gluten

Herring in cream sauce with French mustard and apple
ALLERGENS: fish, milk, wheat



Cesari Pinot Grigio



Monte La Reina Verdejo



Przystawki Starters

Mus z gęsich wątróbek podanych na grzankach z mixem sałat 23,00 zł
z palonym cukrem i sokiem z czarnego bzu
wątróbka gęsia, cukier, sól, pieprz, białe wino, bagietka pszenna, sok z czarnego bzu, sałaty
ALERGENY: gluten, orzechy, mleko

*Goose liver mousse served on toasts with mix fresh salads, roasted butter
and elderberry juice*
ALLERGENS: wheat, nuts, milk



Frey-Sohler Gewurztraminer



Koegler Riesling Mild

Krewetki z chorizzo i chrupiącą bagietką 27,00 zł
krewetki, cebula, papryka, sól, pieprz, śmietana, bagietka pszenna, masło, czosnek, koperek
ALERGENY: skorupiaki, gluten, mleko

Prawns with chorizo and crispy baguette
ALLERGENS: shellfish, wheat, milk



SL Brigante Vermentino



Monte La Reina Verdejo

Gnocchi szpinakowe z rukolą i parmezanem 24,00 zł
mąka ziemniaczana, jaja, szpinak, masło, rukola, parmezan, sól
ALERGENY: mleko, gluten

Spinach gnocchi with rocket salad and parmesan
ALLERGENS: milk, wheat



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



SL Brigante Vermentino



Salatki

Salads

Salaty z zielonym dresingiem, grillowanym kurczakiem
i tostem francuskim 24,00 zł

mix sałat, zielona pietruszka, koper, szpinak baby, ocet winny, miód, musztarda francuska,
olej słonecznikowy, pierś z kurczaka, przyprawa do drobiu, masło, chlebek tramazino,
jaja, pomidorek koktajlowy, ogórek zielony, oliwki czarne
ALERGENY: gluten, jaja, mleko

Mix fresh salads with green dressing, grilled chicken and french toast
ALLERGENS: wheat, eggs, milk



Cesari Pinot Grigio



Monte La Reina Verdejo

Salatka Cezar 24,00 zł

mix sałat, majonez, anchois, filet z kurczaka, przyprawa do drobiu, boczek,
pomidorki koktajlowe, parmezan
ALERGENY: ryby, mleko, gluten

Caesar's salad

ALLERGENS: fish, milk, wheat



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



Cesari Pinot Grigio

Bukiet sałat w sosie miodowo - musztardowym 24,00 zł

z wątróbkami drobiowymi na ostro

mix sałat, majonez, anchois, filet z kurczaka, przyprawa do drobiu, boczek,
pomidorki koktajlowe, parmezan
ALERGENY: gluten

Mix fresh salads with honey and mustard sauce and spicy poultry liver

ALLERGENS: wheat



Frey-Sohler Gewurztraminer



Koegler Riesling Mild



Salatki

Salads

Salaty z karmelizowaną gruszką, orzechami i kozim serem 26,00 zł
mix sałat, gruszka, miód, orzechy włoskie, kozi ser, ogórek zielony, pomidorki koktajlowe,
rzodkiewka, masło, czosnek, bagietka
ALERGENY: orzechy, gluten, mleko

Mix fresh salad served with caramelised pears, nuts and goat's cheese
ALLERGENS: nuts, wheat, milk



Essere Chardonnay



Monte La Reina Verdejo

Gorący camembert otulony ciastem filo na kolorowych sałatach 25,00 zł
z żurawiną
camembert, cebula czerwona, żurawina, ocet balsamiczny, ciasto filo, jajka, sałaty,
pomidorek koktajlowy, ogórek zielony, rzodkiewka, masło, czosnek, bagietka
ALERGENY: gluten, jaja, mleko

Hot camembert wrapped in filo pastry on coloured salads with cranberries
ALLERGENS: wheat, eggs, milk



Essere Merlot



Katherine Hills Cabernet Sauvignon

Mix sałat z awokado, mango i krewetkami w orientalnym sosie 26,00 zł
mix sałat, awokado, mango, chilli, krewetki, bagietka, masło, czosnek, orzeszki pini
ALERGENY: orzechy, gluten, skorupiaki

Mix fresh salad with avocado, mango and prawns served on oriental sauce
ALLERGENS: shellfish, wheat, nuts



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



SL Brigante Vermentino



Zupy Soups

Krem z zielonego groszku i szparagów podany z aromatyczną śmietaną i oliwą orzechową z chilli 16,00 zł

zielony groszek, szparagi zielone, sól, pieprz, ziemniak, śmietana, oliwa z oliwek, orzechy włoskie, chilli

ALERGENY: mleko, gluten, orzechy, seler

Green pea and asparagus cream soup served with aromatic cream and chilli peanut oil

ALLERGENS: milk, wheat, nuts, celery

Zupa z młodej marchwi z imbirem i miętą z grzankami 15,00 zł

młoda marchew, imbir świeży, mięta, sól, pieprz, pieczywo przennie, oliwa z oliwek, tymianek

ALERGENY: gluten, mleko

Young carrot soup with ginger, fresh mint and toasts

ALLERGENS: milk, wheat

Zupa z owoców morza z młodymi warzywami 18,00 zł

mieszanka owoców morza, brokuła, cukinia, śmietana, pasta curry, białe wino

ALERGENY: skorupiaki, mleko, gluten

Seafood soup with fresh vegetables

ALLERGENS: shellfish, milk, wheat

Ostra zupa gulaszowa 15,00 zł

wołowina, ziemniaki, marchew, pieczarka, papryka, cebula, czosnek,

papryka ostra, papryka wędzona, papryka słodka, kumin, sól, pieprz

ALERGENY: gluten, mleko, seler, gorczyca

Spicy goulash soup

ALLERGENS: wheat, milk, celery, charlock

Bogracz wołowy 16,00 zł

wołowina, pieczarka, papryk, cebula, czosnek, mąka pszenna, jaja, papryka ostra,

maggi, vegeta, pieczywo

ALERGENY: gluten, mleko, seler, gorczyca

Beef soup

ALLERGENS: wheat, milk, celery, charlock

Flaki wołowe z pieczywem 16,00 zł

flaki wołowe, wołowina, seler, vegeta, maggi, mąka pszenna, imbir, sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, pieczywo

ALERGENY: gluten, gorczyca, seler

Beef tripe soup with bread

ALLERGENS: wheat, celery, charlock

Jan

Pasty

Spaghetti z owocami morza w białym winie z ziołami i czosnkiem 38,00 zł
semolina, mąka pszenna, jaja, mieszanka owoców morza, białe wino, śmietana, czosnek, masło
ALERGENY: skorupiaki, gluten, mleko, jaja

Spaghetti with seafood in white wine with herbs and garlic
ALLERGENS: shellfish, wheat, milk, eggs



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



Monte La Reina Verdejo

Tagliatelle z kaczką w sosie śmietanowym z majerankiem, orzechami 28,00 zł
i młotkowanym pieprzem
semolina, mąka pszenna, jaja, pierś z kaczki, śmietana, majeranek,
orzechy włoskie, pieprz młotkowany, sól
ALERGENY: gluten, mleko, orzechy, jaja

Tagliatelle with duck in cream sauce, marjoram, nuts and hammered pepper
ALLERGENS: wheat, milk, nuts, eggs



Essere Merlot



Katherine Hills Cabernet Sauvignon

Papardelle z suszonym pomidorem, cukinią i brokułami 22,00 zł
w oliwie czosnkowej
semolina, mąka pszenna, jaja, suszony pomidor, cukinia, brokuła, czosnek,
oliwa z oliwek, sól, pieprz
ALERGENY: gluten, jaja

Pappardelle with dried tomato, zucchini and broccoli in garlic oil
ALLERGENS: wheat, eggs



Cesari Pinot Grigio



Monte La Reina Verdejo

Pęczetta z wołowiną i ogórkiem 26,00 zł
kasza pęczak, wołowina, ogórek konserwowy, sól, pieprz, pieczarka, borowik, mąka pszenna
ALERGENY: gluten

Barley groats with beef and cucumbers
ALLERGENS: wheat



Essere Merlot



Monte La Reina Joven Tempranillo



Pasty

Risotto z piersią z kurczaka sous vide, cukinią i suszonym pomidorem 28,00 zł
ryż, białe wino, sól, pieprz, filet z kurczaka, cukinia, suszony pomidor, śmietana
ALERGENY: mleko, gluten

Risotto with chicken breast sous vide, zucchini and dried tomato
ALLERGENS: milk, wheat



Cesari Pinot Grigio



Monte La Reina Verdejo

Spaghetti alio olio 24,00 zł
semolina, mąka pszenna, jaja, czosnek, papryczka chilli, sól, pieprz, oliwa z oliwek, parmezan
ALERGENY: jaja, gluten

Spaghetti alio olio
ALLERGENS: eggs, wheat



Cesari Pinot Grigio



SL Brigante Vermentino

Tagliatelle z polędwicą wołową, suszonym pomidorem, imbirem, 33,00 zł
rukolą i orzeszkami pini
semolina, mąka pszenna, jaja, polędwica wołowa, suszony pomidor, imbir, rukola,
orzeszki pini, parmezan, sól, pieprz
ALERGENY: gluten, jaja, mleko, orzechy

Tagliatelle with beef tenderloin, dried tomato, ginger, rocket and pine nuts
ALLERGENS: wheat, eggs, milk, nuts



Cape Atlantic Pinotage



Cederberg Merlot/Shiraz



Dania gorące
Main course

Polędwica wołowa na puree, por duszony w jabłkach, 71,00 zł
gruszka karmelizowana z limonką
polędwica wołowa, sól, pieprz, olej, ziemniaki, masło, smietana, por, białe wino,
jabłka, gruszka, miód, limonka
ALERGENY: mleko, gluten

Beef tenderloin with purée, leek stewed with apple, caramelised pear with lime
ALLERGENS: milk, wheat



Cape Atlantic Pinotage



Cederberg Merlot/Shiraz

Stek z antrykotu z sosem maślano-czosnkowym, 56,00 zł
kulkami ziemniaczanymi z mozzarellą i grillowanymi warzywami
antrykot, sól, pieprz, olej, masło, czosnek, śmietana, mąka pszenna, ziemniaki,
mozzarella, papryka, cukinia
ALERGENY: mleko, gluten

Entrecote steak with butter and garlic sauce, potato balls with mozzarella and grilled vegetables
ALLERGENS: milk, wheat



Essere Merlot



Monte La Reina Joven Tempranillo

Polędwiczka wieprzowa z białym sosem z zieloną pietruszką, 35,00 zł
młodymi ziemniakami i kalafiozem
polędwiczka wieprzowa, sól, pieprz, masło, śmietana, zielona pietruszka, ziemniaki,
kalafior romanesco, kalafior fioletowy
ALERGENY: gluten, mleko

Pork tenderloin with white sauce and green parsley, young potatoes and romanesco cauliflower
ALLERGENS: wheat, milk



Essere Chardonnay



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



Dania gorące

Main course

T-bon wieprzowy sous vide w sosie własnym, puree ziemniaczane, 39,00 zł
pieczone bataty, młoda cukinia

t-bon wieprzowy, ziemniaki, masło, śmietana, sól, pieprz, mąka pszenna, bataty,
miód, tymianek, oliwa z oliwek, cukinia

ALERGENY: mleko, gluten

Pork sous vide in self-sauce, potato puree, baked yams, young zucchini

ALLERGENS: milk, wheat



Frey-Sohler Gewurztraminer



Cesari Cento Filari



Pierś z kurczaka sous vide duszony w cytrynie, polenta, 34,00 zł
smażone szparagi, pieczone pomidory

filet z kurczaka, sól, pieprz, zioła prowansalskie, cytryna, śmietana, kaszka kukurydziana,
masło, parmezan, mleko, szparagi zielone, czosnek, zielona pietruszka, pomidorki cherry, ocet
ALERGENY: mleko, gluten

Chicken breast sous vide stewed in lemon, polenta, fried asparagus, roasted tomatoes

ALLERGENS: milk, wheat



Ghost Corner Semillon



Cape Atlantic Sauvignon Blanc

Wariacja z kaczki na sosie jabłkowym z puree z kalafiora, 46,00 zł
młoda kapusta, ziemniaki w mundurkach

udko i filet z kaczki, anyż, jabłka, cydr, kalafior, masło, sól, pieprz, kapusta, koper,
szczypior, ziemniaki

ALERGENY: gluten, mleko

Duck in apple sauce served with cauliflower puree, young cabbage and peeled potato

ALLERGENS: wheat, milk



Cesari Pinot Grigio



Koegler Riesling Mild



Dania gorące
Main course

Noga z gęsi z sosem z nutą maliny, gnocchi, buraki glazurowane miodem 48,00 zł
noga z gęsi, przyprawa 7 smaków, jabłko, pomarańcza, maliny, czerwone wino,
mąka ziemniaczana, jaja, buraki, miód, cynamon, anyż, sól, pieprz
ALLERGENY: gluten

Goose leg with raspberry sauce, gnocchi, honey beetroots
ALLERGENS: *wheat*



Frey-Sohler Gewurztraminer



Koegler Riesling Mild

Polik wołowy w sosie chrzanowym, puree ziemniaczane, 39,00 zł
duet cukinii z oliwą czosnkową
polik wołowy, sos sojowy, sól, pieprz, chrzan, śmietana, ziemniaki, masło, cukinia zielona
i żółta, czosnek, oliwa z oliwek, cebula, marchew, pietruszka, seler, czosnek
ALLERGENY: mleko, gluten

Beef cheek in horseradish sauce, potato puree, zucchini with garlic oil
ALLERGENS: *milk, wheat*



Cederberg Merlot/Shiraz



Katherine Hills Cabernet Sauvignon



Dania rybne

Fish dish

Sandacz smażony na złoto na letniej sałatce z bobu z masłem ziołowym 42,00 zł
sandacz, masło, czosnek, mąka pszenna, masło, bób, pomidorki koktajlowe,
szczypior, zielona pietruszka, koper, czerwona cebula
ALERGENY: mleko, ryby, gluten

Gold-fried zander in summer bean salad with herbal butter
ALLERGENS: wheat, milk, fish



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



Essere Chardonnay

Miecznik z grilla z sosem fenkułowym , tagliatelle z młodymi warzywami 49,00 zł
miecznik, fenkuł, śmietana, masło, sól, pieprz, semolina, mąka przenna, jaja,
oliwa z oliwek, tymianek, młoda marchew, mini cukinia
ALERGENY: gluten, ryby, mleko, jaja

Grilled swordfish served with fenel sauce, tagliatelle and young vegetables
ALLERGENS: wheat, fish, milk, eggs



Cesari Pinot Grigio



Koegler Riesling Mild

Filet z łososia z risotto cytrynowym, puder z buraka 45,00 zł
i groszkiem cukrowym z palonym masłem z chilli
filet z łososia, sól, pieprz, ry, cytryna, śmietana, kurkuma, burak, maltodekstryna,
groszek cukrowy, masło, chilli, mąka pszenna
ALERGENY: gluten, ryby, mleko

Salmon fillet served with lemon risotto, beetroot, sweet pea and spicy roasted butter
ALLERGENS: wheat, fish, milk



Cape Atlantic Sauvignon Blanc



SL Brigante Vermentino



Desery Desserts

- Ciasto toffi, sorbet owocowy, owoce 17,00 zł
mąka pszenna, masło, jaja, mleko, orzechy laskowe, mleko, owoce, białe wino,
proszek do pieczenia
ALERGENY: gluten, jaja, mleko
- Toffee cake, fruit sorbet, fruit*
ALLERGENS: wheat, eggs, milk
- Szarlotka z lodami cynamonowymi zapiekane pod beżą 17,00 zł
mąka pszenna, jaja, proszek do pieczenia, cukier, śmietana, cynamon, jabłka,
morela, żubrówka, galaretka cytrynowa, białka jaj
ALERGENY: gluten, jaja, orzechy, mleko
- Apple pie with cinnamon ice cream baked under a meringue*
ALLERGENS: wheat, eggs, nuts, milk
- Torcik bezowy z limonkową nutą, sorbet gruszkowy i owocami 17,00 zł
białka jaj, cukier, limonka, ocet winny, gruszka, białe wino, owoce, śmietana,
serek, mascarpone
ALERGENY: gluten, mleko, jaja
- Meringue and lime cake with pear sorbet and fruits*
ALLERGENS: wheat, milk, eggs
- Lody smażone z sosem malinowym 16,00 zł
lody, mąka pszenna, jaja, śmietana, cukier, cynamon, maliny, czerwone wino,
mąka ziemniaczana
ALERGENY: gluten, mleko, jaja
- Fried ice cream with raspberry sauce*
ALLERGENS: wheat, milk, eggs



Napoje zimne
Cold drinks

Pepsi, Pepsi Light, 7Up, Mirinda - 0,2 l.	6,00 zł
Lipton cytrynowa, brzoskwiniowa, zielona herbata - 0,2 l.	6,00 zł
Woda źródlana gazowana i niegazowana - 0,3 l.	6,00 zł
Red bull - 0,2 l.	8,00 zł
Schweppes tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale - 0,2 l.	6,00 zł
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, - 0,2 l. czarna porzeczka, pomidorowy	6,00 zł
Dzbanek soku - 1 l.	18,00 zł
Dzbanek wody z cytryną - 1 l.	12,00 zł