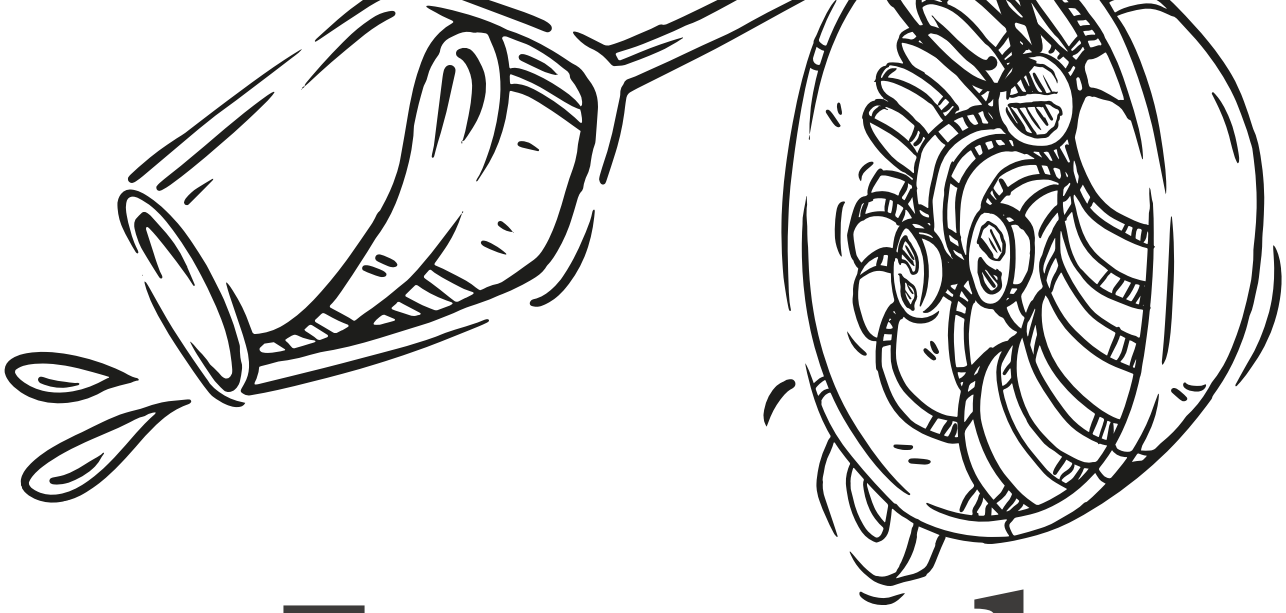
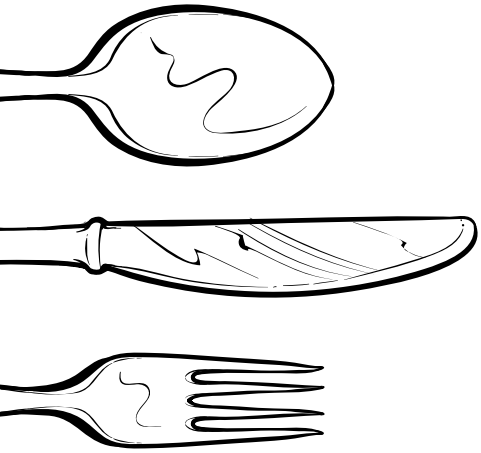


Lunch menu

poniedziałek



LUNCH

ZUPY

Rosół z makaronem	14 zł
Zalewajka z grzybami	15 zł

DANIA GŁÓWNE

Wątróbka drobiowa z cebulką, ziemniaki puree, surówka	**Danie główne** 35 zł
Kotlet zbójnicki, ziemniaki opiekane, surówka	
Placki ziemniaczane z gulaszem warzywnym i kwaśną śmietaną	**Zestaw** (zupa + danie) 42 zł

o selekcję surówek zapytaj obsługę

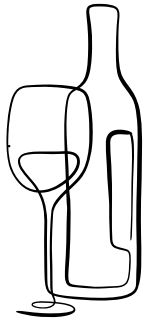
KARTA

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki smażona na różowo, puree z buraka, gratin z ziemniaka, krokiet z kaszanki	67 zł

DESER

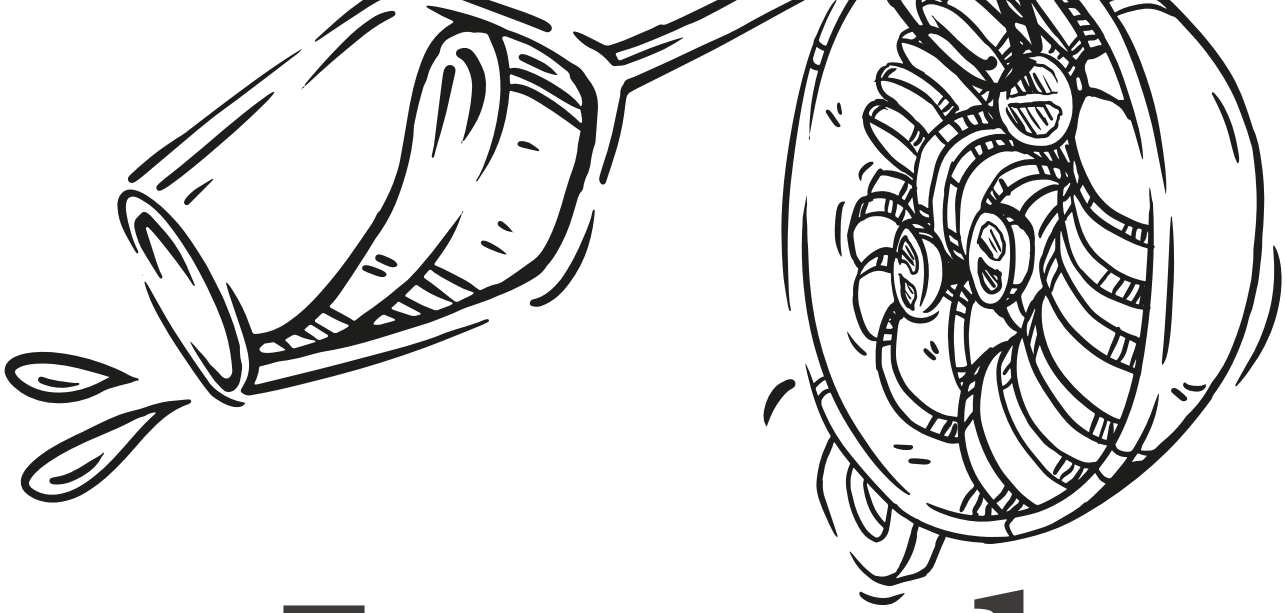
Sernik z koziego sera z kruszonką i sorbetem z czarnej porzeczki	23 zł



Valdecaz Verdejo
Hiszpania, Vet Castilla y Leon

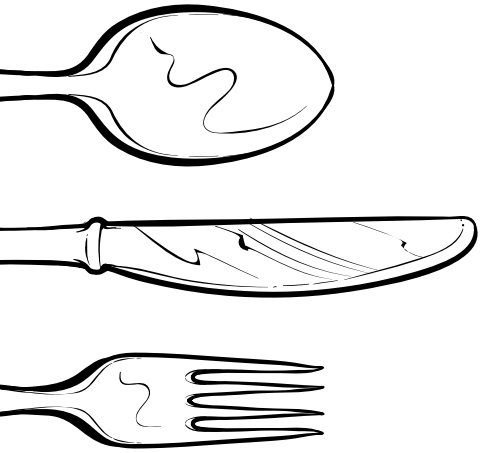
Kolor słomkowożółty. Aromaty owoców cytrusowych z nutką ziół takich jak tymianek. Orzeźwiające i zrównoważone

13 zł /150 ml



Lunch menu

wtorek



LUNCH

ZUPY

Rosół z makaronem	14 zł
Pomidorowa z makaronem	15 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet devolay, ziemniaki z wody, surówka	**Danie główne** 35 zł
Placek po węgiersku, surówka	
Risotto z cukinią, brokułami i pieczarkami	**Zestaw** (zupa + danie) 42 zł

o selekcję surówek zapytaj obsługę

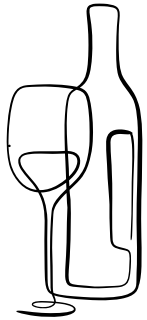
KARTA

DANIA GŁÓWNE

Żebro wołowe w sosie porto, timbal z selera, puree z buraka, krokiet ziemniaczany	65 zł

DESER

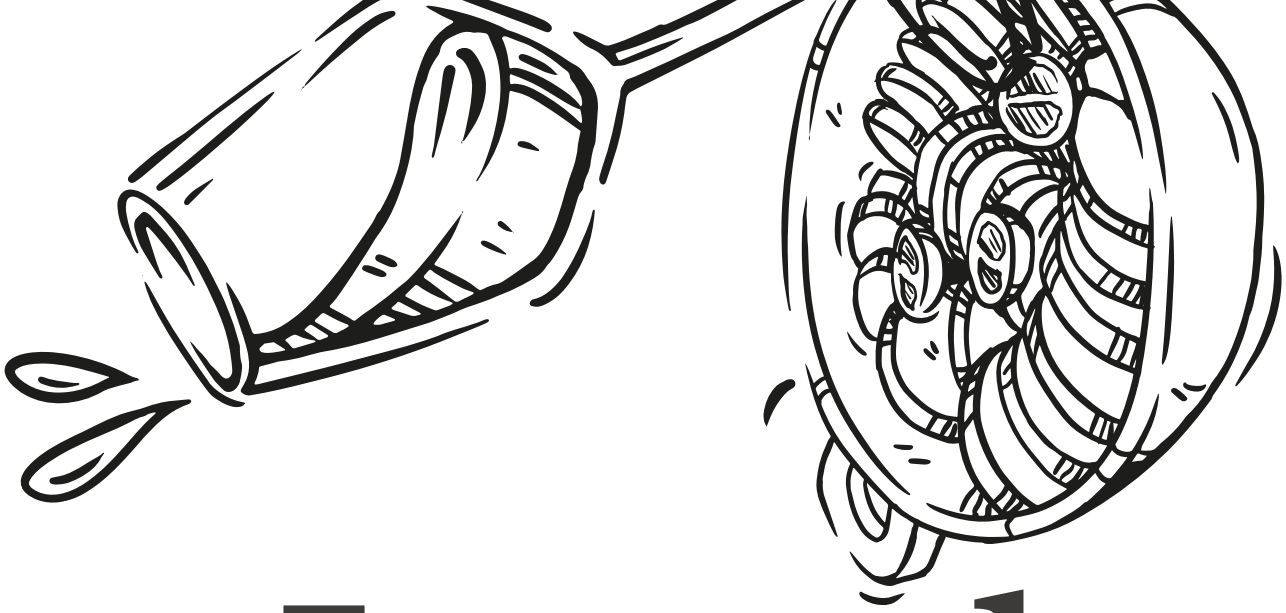
Czekoladowe brownie z malinami, kremem i lodami waniliowymi	23 zł



L'Arjolle Blanc
Francja, Langwedocja

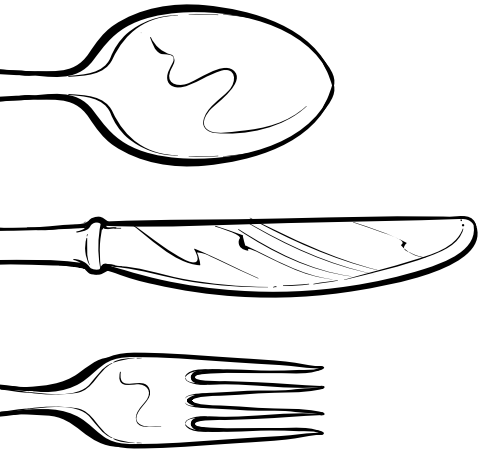
Kwiatowy bukiet. Połączenie owoców cytrusowych i białych kwiatów. Na podniebieniu nuty akacji i passiflory

17 zł /150 ml



Lunch menu

środa



LUNCH

ZUPY

Rosół z makaronem	14 zł
Krupnik na podrobach	15 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy, ziemniaki z wody, surówka	**Danie główne** 35 zł
Kieszeń drobiowa w sosie borowikowym, ziemniaki puree, surówka	
Kotlet warzywny, ziemniaki opiekane, surówka	**Zestaw** (zupa + danie) 42 zł

o selekcję surówek zapytaj obsługę

KARTA

DANIA GŁÓWNE

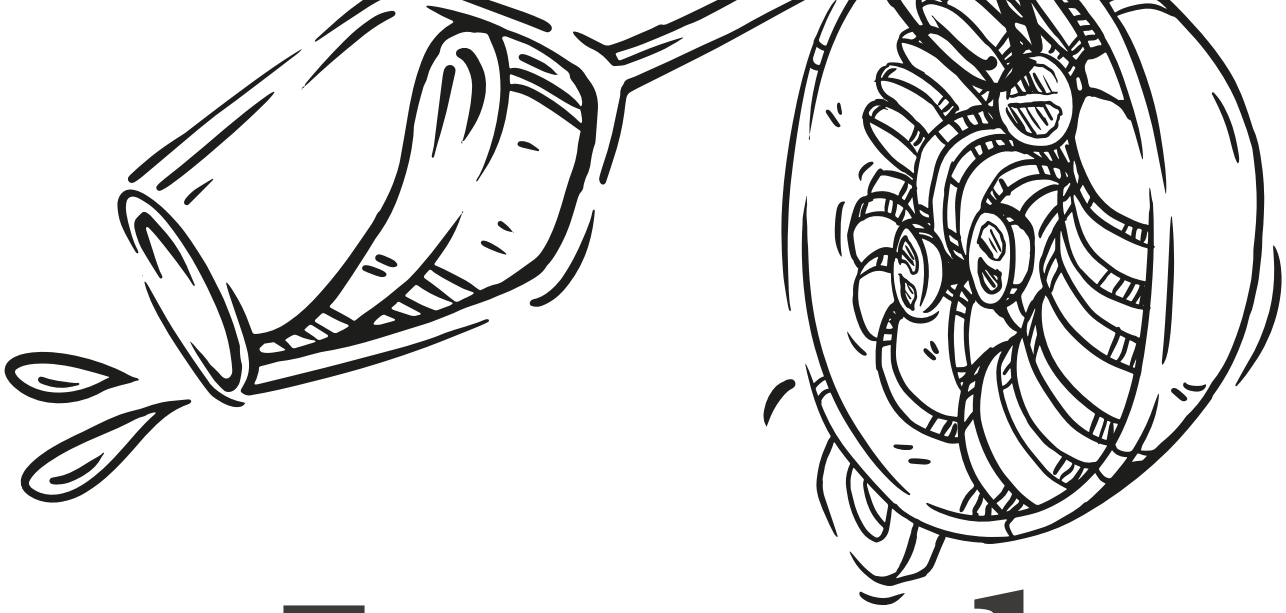
Golonka duszona w cydrze z puree ziemniaczanym z gorczycą, kapusta gotowana w szampanie z ananasem	54 zł

DESER

Sernik z koziego sera z kruszonką i sorbetem z czarnej porzeczki	23 zł

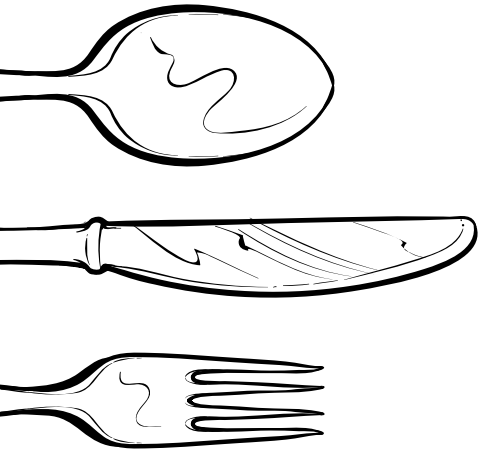
Piwo Bełchatowskie

Jasne	16 zł
Ciemne	
Bezalkoholowe	



Lunch menu

czwartek



LUNCH

ZUPY

Rosół z makaronem	14 zł
Barszcz zabielany z puree ziemniaczanym	15 zł

DANIA GŁÓWNE

Bitki ze schabu lub pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kluski śląskie, kapusta zasmażana

Kotlet drobiowy z ananasem i żurawiną, ryż z warzywami, surówka

Naleśniki /2szt./ z farszem warzywnym z cukinią i papryką, surówka

Danie główne 35 zł

Zestaw (zupa + danie) 42 zł

o selekcję surówek zapytaj obsługę

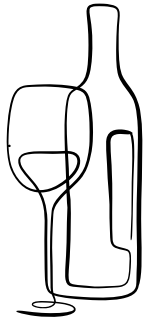
KARTA

DANIA GŁÓWNE

Halibut w sosie Beurre Blank, warzywne tagliatelle, czarna soczewica w boczkiem — 59 zł

DESER

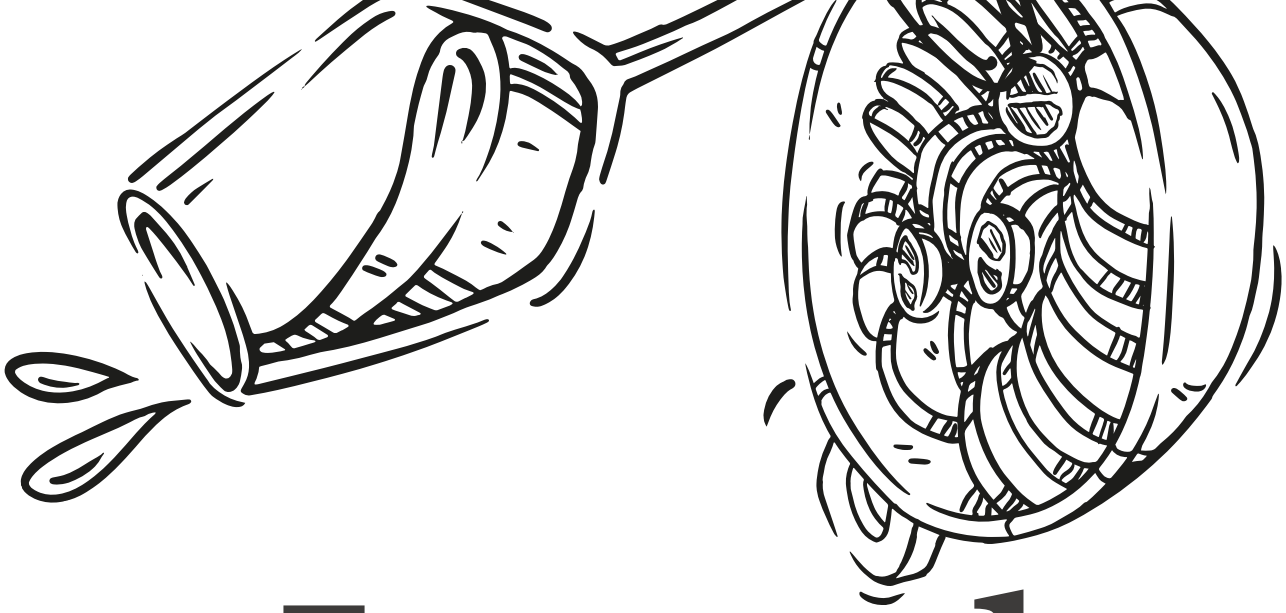
Mus z białej czekolady z sorbetem mango — 21 zł



Marques del Tiron Blanco
Hiszpania, Galicja

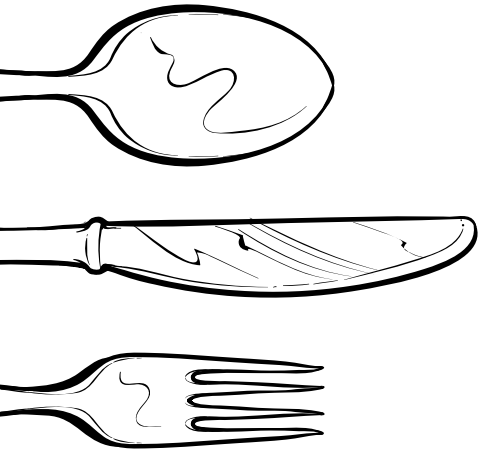
Jasnosłomkowy kolor. Bukiet z tropikalnymi aromatami mango, ananasa i cytrusów

13 zł /150 ml



Lunch menu

piątek



LUNCH

ZUPY

Rosół z makaronem	14 zł
Fasolowa	15 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet mielony 2 szt., ziemniaki z wody, buraczki

Ryba saute na szpinaku, ziemniaki z wody, surówka

Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pieczarkowym /2szt,/ surówka

Danie główne
35 zł

Zestaw
(zupa + danie)
42 zł

o selekcję surówek zapytaj obsługę

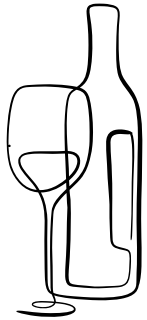
KARTA

DANIA GŁÓWNE

Czarny makaron z rakami i hiszpańską kiełbasą w kremowym sosie	49 zł

DESER

Lody waniliowe z musem malinowym	22 zł



L'Arjolle Rouge
Francja, Langwedocja

Wytrawne wino pełne dojrzałych owoców jagodowych. Wyczuwalne nuty słodkich przypraw

17 zł /150 ml

NAPOJE SEZONOWE

LEMONIADY NA CIEPŁO

Lemoniada Spicy mango

Lemoniada yuzu - imbir — **0.3l / 17** zł

Lemoniada jabuticaba

NAPARY ROZGRZEWAJĄCE

Orange spritz

Owoce leśne — **0.3l / 18** zł

HERBATA ZIMOWA

Herbata cynamonowa bułeczka

Herbata bergamotka - malina — **18** zł

Herbata gruszka

KAWA ZIMOWA

Latte z syropem (cynamonowe ciasteczko, kasztan, Speculus, dynia) — **20** zł

Cappuccino z syropem dyniowym — **18** zł

KOKTAJLE ZIMOWE

Tonic z bergamotką i limonką — **20** zł

Jabuticaba — **20** zł

Aperol spritz z cynamonem i gruszką na ciepło (alkoholowy) — **30** zł

GRZANE WINA

Czerwone (winter spicy z wiśnią) 150 ml

Białe (biała czekolada z gruszką) 100 ml — **25** zł