



ZUPY soup

Krem pomidorowy z serem Emilgrana Tomato soup with Emilgrana cheese	11,00
Żurek z białą kielbasą i jajkiem White borsch with egg	13,00
Chłodnik litewski z jajkiem Beetroot cold soup with egg	15,00

DANIA OBIADOWE main dishes

Kacza pierś z nadzieniem wątróbkowo-rodzyнковym w sosie z migdałami, kluski śląskie, buraczki Duck breast stuffed with liver and raisins, almond sauce, typical polish noodles, beets	44,00
Roladki drobiowe ze szpinakiem, ziemniaki, surówka Chicken roulade with spinach, potatoes, salad	38,00
Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka Pork chop, potatoes, salad	31,00

Wszystkie dania z karty mogą zawierać substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. Lista alergenów dostępna w barze.



PIEROGI DOMOWE home made dumplings (6 sztuk/ pieces)

Pierogi z mięsem serwowane z boczkiem i cebulą Dumplings with meat	21,00
Pierogi ruskie serwowane z boczkiem i cebulą oraz jogurtem Russian-style dumplings with yogurt	20,00
Kapusta zasmażana Fried cabbage	6,00
Pierogi z jagodami serwowane z kremowym jogurtem Dumplings with blueberries with yogurt	22,00

NALEŚNIKI pancakes (2 sztuki/ pieces)

Naleśniki z kurczakiem i warzywami Pancakes with chicken and vegetables	20,00
Naleśniki z serem, truskawkami i bitą śmietaną Pancakes with cottage cheese, fruits and whipped cream	20,00

PLACKI cakes (3 sztuki/ pieces)

Placki cukiniowe z łososiem i jogurtem Zucchini pancakes with salmon and yoghurt	22,00
--	-------

Wszystkie dania z karty mogą zawierać substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. Lista alergenów dostępna w barze.

DESERY dessert

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną Ice cream dessert with fruits and whipped cream	20,00
Deser bezowy z mascarpone, marakują i świeżymi truskawkami Meringue dessert with mascarpone, passion fruit and fresh strawberries	20,00
Panna cotta waniliowa z musem malinowym Panna cotta with raspberries mousse	15,00
Lody cynamonowe z ciepłym sosem śliwkowym Cinnamon ice-cream with warm plum sauce	20,00
Kulka lodów (wanilia, czekolada, truskawka) Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)	4,00
Pytaj o ciasto domowe Ask for home-made cake	12,00

NAPOJE ZIMNE cold drinks

Domowa lemoniada z czarnego bzu (300 ml) Home made lemonade with elderberry	12,00
Domowa lemoniada z mięty, cytryny z brązowym cukrem Home made lemonade with mint, lemon and brown sugar	12,00
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów (250 ml) Fresh squeezed juice from oranges or grapefruit	13,00
Sok jabłkowy 100%, naturalnie mętny (250 ml) 100% apple juice, naturally cloudy	7,00
Sok pomarańczowy/z czarnej porzeczki Hortex (250 ml) Orange /black currant juice	5,00
Woda mineralna gazowana/ niegazowana (250 ml) Mineral water frizzy/ still	5,00
Coca cola, sprite, (puszka 330 ml/ can)	7,00
Ice tea (250 ml)	7,00
Koktail owocowy na jogurcie (250 ml) Fruit cocktail	14,00



Kawa mrożona z kulką lodów waniliowych (250ml) 14,00
Ice coffee

NAPOJE GORĄCE hot drinks

Herbata liściasta, czarna, cynamonowa 9,00
Cinnamon leaf black tea

Herbata liściasta, zielona 9,00
Pure leaf green tea

Herbata liściasta, zielona z mango i płatkami bławatka, słonecznika, róży 9,00
Leaf green tea with mango and cornflower, sunflower and rose petals

Herbata liściasta, zielona, jaśminowa 9,00
Leaf green tea with jasmine

Mieszanka czarnych herbat liściastych o intensywnym aromacie 9,00
Pure leaf black tea

Herbata owocowa, hibiskus, głóg, suszone wiśnie, suszone banany, kandyzowane ananasy, winogrona 9,00
Fruit tea with hibiscus, hawthorn, dried cherries, dried bananas, candied pineapple, grapes

Herbata rooibos z czarnymi porzeczkami, jagodami, truskawkami i wiśniami 9,00
Rooibos with red fruits

Herbata czarna Dilmah, ekspresowa 7,00
Dilmah black tea

Herbata zielona, miętowa Dilmah, ekspresowa 7,00
Dilmah green mint tea

Kawa Segafredo 7,00
Coffee

Espresso 7,00

Cappucino 9,00

Latte 11,00

PIWA beer

Piwo Tyskie (0,5l/ 0,3l)	9,00/ 7,00
Piwo Bavaria-bezalkoholowe (but 0,33l) Non-alcoholic beer	8,00
Piwo Rockmill – Play for me (but. 0,5l) Piwo z kaszubskiego browaru kontraktowego, górnej fermentacji. Jasne piwo w stylu american ale. Rzeźkie i cytrusowe w smaku oraz kwiatowe w aromacie.	12,50
Piwo SzalPiw – Elegant z Mosiny (but. 0,5l) Piwo z poznańskiego browaru kontraktowego, dolnej fermentacji. Piwo w stylu klasycznego czeskiego pilsa. Charakteryzuje się bursztynową barwą i ładną białą pianą. Aromat słodowy, żywiczny, wyraźnie chmielowy.	12,50
Piwo Doctor Brew – Sorachi Ace (but. 0,5l) Jasne piwo w stylu India Pale Ale o relatywnie wysokim nachmileniu. Wyróżnikiem tego piwa jest użycie jednej odmiany chmielu wywodzącego się z Japonii – Sorachi Ace. Profil aromatyczny – smakowy piwa można określić jako białe oraz tropikalne owoce, wyczuwalne są również nuty kokosa.	12,50
Piwo Birbant – Miss Big Foot (but. 0,5l) Ciemne piwo w stylu foreign extra stout, treściwe o aksamitnym smaku, aromat podbity dodatkiem wędzonej śliwki.	12,50
Piwo Pinta – Bawarka (but. 0,5l) Orzeźwiający, pszeniczny piwo w typie bawarskiego hefewaizen'a. Mętne i niefiltrowane. W smaku wyczuwalne są nuty fenolowe, które można określić jako goździki i banany. Dla pełni smaku warto przelać piwo do szklanki wraz z osadem.	12,50
Piwo Kormoran – Wiśnia w piwie (but. 0,5l) Piwo dolnej fermentacji z dodatkiem wiśni. Wysoko oceniane w swojej kategorii między innymi przez dobór wysokiej jakości owoców i soku. Doskonała propozycja dla osób ceniących piwa smakowe.	11,50
Piwo Langier – San Escobar Exotic Ale (but. 0,5l) Polskie piwo górnej fermentacji, z dodatkiem aromatycznych odmian chmielu. Piwo cechuje się stosunkowo wysoką goryczką, na finiszu przyjmującą lekko ziołowy profil. Najczęściej wybierane piwo wśród mieszkańców Santo Subito. Smakuje równie dobrze na plaży w San do Miere jak i w Audiovideo u podnóży gór Sierra Siarra.	13,00