

MENU

PRZYSTAWKI

Sledź Matias marynowany w wiśniówce 36,-
podawany ze śliwką w occie i czerwoną
cebulą

 *Polecane wino*
 *Winnica Białe Skały, Polska* 38,-

Krewetki w emulsji winno - maślanej 69,-
z chili, czosnkiem i natką pietruszki

 *Polecane wino*
 *Secret Coast Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia* 38,-

Foie gras na chałce z karmelizowaną 89,-
figą i musem z jabłek

 *Polecane wino*
 *Tokaji Szamorodni Edes, Węgry* 30,-

Tatar wołowy z szalotką, ogórkiem 59,-
kiszonym, rydzami, majonezem
borowikowym i jajkiem przepiórczym

 *Polecane wino*
 *Martin Berdugo Crianza D.O., Hiszpania* 50,-

Domowa kaszanka w chrupiącej panierce 36,-
podawana z gruszką na musie z jabłek

Boczek confit z pudrem z jadalnych 45,-
kasztanów na musie ze śliwek

SAŁATKI

 *Polecane wino*
 *Vorz Murola Pecorino Bianco, Włochy* 24,-

Sałatka Cezar z kurczakiem 48,-

Sałatka Cezar z krewetkami 59,-

Sałatka z kozim serem, 52,-
burakami i marynowaną gruszką

ZUPY

Żurek na domowym zakwasie 32,-
z borowikami, białą kielbasą i jajkiem

Rosół z wielu mięs z kołdunami 34,-
z mięsem wołowym

DANIA GŁÓWNE

Jesiotr z sosem holenderskim 129,-
w towarzystwie czerwonego kawioru

 *Polecane wino*
 *Chablis Louis Jadot A.O.C. Chablis* 70,-

Różowa pierś z kaczki z puree 79,-
dyniowym i karmelizowaną marchewką

 *Polecane wino*
 *Winnica Turnau Rondo Regent, Polska* 38,-

Policzki z mlecznej cielęciny marynowane 98,-
w ciemnym piwie serwowane z puree
z topinamburu i brokułem bimi

 *Polecane wino*
 *Correntoso Pinot Noir, Argentyna* 46,-

Stek z jelenia z kością podawany 158,-
z puree z buraka i brokułem bimi

 *Polecane wino*
 *Bodega Norton Reserva Malbec, Argentyna* 40,-

Polędwica wołowa z foie gras 179,-
z ziemniakami w popiele, boczniakiem
mikołajkowym i sosem pieprzowym

 *Polecane wino*
 *Martin Berdugo Crianza D.O. Hiszpania* 50,-

Polędwica wołowa z ziemniakami 149,-
w popiele, boczniakiem mikołajkowym
i sosem pieprzowym

Papardelle z borowikami w emulsji 59,-
winno - maślanej i tartym Bursztynem

Ręcznie lepione pierogi z dziczyzną 61,-
z truflą serwowane z konfiturą z żurawiny

LAS I WINO

RESTAURACJA

Do rachunku powyżej 4 osób doliczany jest serwis 10%

MENU

SEZONOWE

SEZONOWY ZAWRÓT GŁOWY

Grzanka z szarpaną wołowiną, jajem poche i karmelizowaną cebulą	36,-
Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi	28,-
Sandacz z zielonymi warzywami, sosem z szyjek rakowych i chrupiącym puree	75,-
Golonka w piwie z zasmażaną kapustą i pieczonymi ziemniakami	65,-
Brownie z lodami	26,-

GORĄCE MELODIE

Pumpkin Spice Latte	23,-
Cynamonowe Cappuccino z bitą śmietaną	21,-
Zimowa zielona herbata z cytrusami	21,-
Zimowa czarna herbata z malinami i miodem	21,-
Herbata z rumem i miodem	36,-
Wino grzane z korzennymi przyprawami	31,-



MENU

DESERY

Czekoladowa sfera z lodami espresso i gorącym karmelem	33,-
Mus z mlecznej czekolady z nadzieniem z wiśni i spodem orzechowo - karmelowym	32,-

NAPOJE GORĄCE

Espresso	9,-
Espresso macchiato	10,-
Espresso doppio	13,-
Cappucino	15,-
Latte	17,-
Flat White	17,-
Herbata	14,-

NAPOJE ZIMNE

Cisowianka niegazowana 0,3	11,-
Cisowianka Perlage 0,3	11,-
Cisowianka niegazowana 0,7	17,-
Cisowianka Perlage 0,7	17,-
Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	11,-
Soki Cap	11,-
FuzeTea	11,-
Oranzada Bolek i Lolek 0,33L	12,-
Sok świeżo wyciskany 0,3L	22,-
Lemoniada 0,4L	14,-
Ice Latte	19,-

LAS I WINO

RESTAURACJA

Do rachunku powyżej 4 osób doliczany jest serwis 10%



MENU

KOKTAJLE

Long Island Iced Tea 52,-

wódka, gin, jasny rum, tequila, triple sec

Whisky Sour 34,-

Jack Daniels's Gentlemen, sour, białko, angustura

Espresso Martini 36,-

Espresso, wódka, Kahlua

Pornstar Martini 42,-

wódka, Passoa, puree marakuja, syrop wanilia, prosecco

Raspberry Kiss 32,-

gin, hibiskus, puree marakuja, malina, imbir

Hennessy Hero 52,-

koniak, miód, sprite

WHISKEY

Glenmorangie 10 YO 28,-

Jameson irish Whiskey 22,-

Bushmills The Originale 23,-

Ballantine's 18,-

Gentlemen Jack 25,-

Chivas 12 YO 27,-

Chivas 18 YO 42,-

Glenfiddich 15 YO 39,-

Nikka from the barrel 52,-

KONIAK & BRENDY

Hennessy V.S 38,-

Dupuy X.O. 58,-

Metaxa 7* 22,-

PIWO

Korona Olbrachta (jasne) 20,-

Śmietanka (przeniczne) 20,-

Królowa Tropików (mango marakuja) 20,-

Piernikowy Foch (ciemne) 20,-

Zero Stresu (bezalkoholowe) 20,-

Książęce Czerwony Lager 18,-

Książęce Ciemne Łagodne 18,-

Książęce IPA 0% 18,-

WÓDKA

Chopin (ziemniak) 22,-

Chopin (pszenica) 22,-

Podole Wielkie (ziemniak) 20,-

Podole Wielkie (pszenica) 20,-

Finlandia 16,-

Żubrówka 12,-

GIN

Name & Nature 20,-

Hendrick's 25,-

Seagrams 18,-

RUM & TEQUILA

Bacardi rum 22,-

Havana Clab 19,-

Salitos Gold 18,-

LAS I WINO

RESTAURACJA

Do rachunku powyżej 4 osób doliczany jest serwis 10%

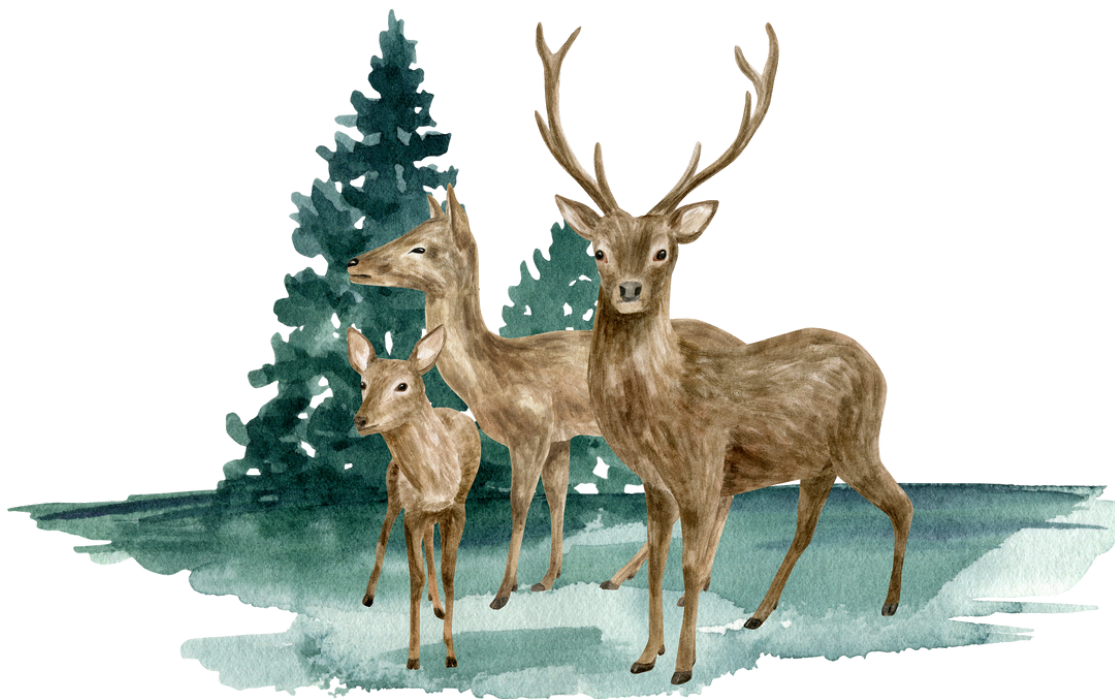
KIDS MENU

ZUPY

Domowy rosół z makaronem	19,-
Zupa pomidorowa z makaronem	19,-

DANIA GŁÓWNE

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią	32,-
Spaghetti z sosem pomidorowym i kurczakiem	29,-
Gnocchi z masłem i parmezanem	27,-



LAS I WINO

RESTAURACJA

Do rachunku powyżej 4 osób doliczany jest serwis 10%