

PRZYSTAWKI

- 1. Własnego wyrobu paszтет z kaczki i gęsiich wątróbek,**
chrzan, żurawina, pieczywo – 12 zł
- 2. Oliwki premium z Grecji z pieczywem pita,**
marynowane w rozmarynie, chilli, czosnku – 12 zł
- 3. Steak Sandwich z rostbefem i cheddarem,**
konfitura z czerwonej cebuli, sos musztardowy - 24 zł
- 4. Okrągłe pieczywo czosnkowe,**
z ziołami, na cieście do pizzy – 16 zł
- 5. Mozzarella z pieca w szynce Serrano,**
suszony pomidor, rukola – 19 zł
- 6. Zupa dnia**
Informacje u obsługi

SAŁATKI

- 1. Sałatka z kurczakiem w miodzie i chilli z kukurydzą,**
suszony pomidor, ogórek, czarny sezam – 22 zł
- 2. Sałatka z wędzonym łososiem,**
ogórek, pomidor, cebula czerwona, sos balsamiczno-miodowy, oliwki Kalamata – 24 zł
- 3. Sałatka z pieczonym, francuskim kozim serem,**
marynowany burak, pestki dyni, suszony pomidor, vinaigrette malinowy – 26 zł
- 4. Sałatka z surową szynką Serrano,**
dressing żurawinowy, pomidor, grzanki, rukola, pestki dyni, pomarańcza – 24 zł
- 5. Sałatka z mozzarellą i pesto,**
cukinia, papryka, kiełki, pomidor – 22 zł

DLA DZIECI

Zapytaj o nasze dzisiejsze propozycje dla dzieci

OFERTY SPECJALNE

- 1. Makaron dnia – codziennie nowy pomysł**
Informacje u obsługi
- 2. Lunch za 25 zł – codziennie nowe propozycje**
Od poniedziałku do piątku do godziny 16:00
Zupa + danie lub danie + deser
- 3. Ryba dnia – zapytaj jaką dziś serwujemy**

DANIA GŁÓWNE

- 1. Pierś z kurczaka na kremowym szpinaku**
puree z koperkiem i pietruszką, sos cytrynowy – 26 zł
- 2 i 3. Tajskie czerwone curry z ryżem,**
mleko kokosowe, limonka kafirska, trawa cytrynowa
- z kurczakiem - 26 zł
- z krewetkami (8 szt.) – 33 zł
- 4. Schab z kością z sosem borowikowym,**
puree, kiszona kapusta duszona w białym winie – 29 zł
- 5. Stek z rostbefu wołowego,** puree z dyni, fasolka szparagowa, pieczone ziemniaki, krem z czerwonego wina - 42 zł
- 6. Szaszłyki z krewetkami z chilli i czosnkiem (10 szt.),**
sos mango - jalapeno, pieczywo – 33 zł
(dodatkowe 5 krewetek + 14 zł)
- 7. Grillowany ser kozi z Łomnicy,**
burak, młody szpinak, żurawina, pęczak, kiełki – 24 zł

DODATKI DO DAŃ

1. Mini-sałatka na vinaigrette – 7 zł
2. Kremowe puree ziemniaczane – 5 zł
3. Koszyczek pieczywa orkiszowego z masłem – 5 zł

DESER

1. Tiramisu – 12 zł
2. Szarlotka na ciepło – 8 zł
3. Szarlotka z lodami i bitą śmietaną – 12 zł
4. Lody waniliowe z owocami sezonowymi i bitą śmietaną – 12 zł

PIZZA

Pizza na ręcznie wyrabianym (bez użycia wałka), cienutkim i delikatnym cieście dojrzewającym 24 godziny. Średnica ok 28-30 cm. Ciasto do pizzy tworzymy m.in. z tradycyjnej, dolnośląskiej mąki, oliwie z pierwszego tłoczenia, soli morskiej.

Każda pizza zawiera – sos z pomidorów, ser mozzarella, suszone zioła.

1. Margherita z bazyliowym pesto – 16 zł
2. Pizza z kurczakiem, szpinakiem i irlandzkim cheddarem – 22 zł
3. Pizza z salami wołowym premium, ostrą papryką pepperoni – 20 zł
4. Pizza z łososiem wędzonym, szczypiorkiem i oliwkami – 22 zł
5. Pizza z rukolą, suszonym pomidorem, szynką Serrano – 26 zł
6. Pizza z serem kozim, szpinakiem baby, suszonym pomidorem i oliwkami - 26 zł

Każdy dodatek do pizzy – 4 zł
Hiszpańska szynka Serrano – 7 zł

Sosy: jogurtowo-czosnkowy, pesto pietruszkowe, pomidorowy, sos ostry – 2 zł

WINO NA LAMPKI

Zapytaj które wino polskie i zagraniczne z naszej oferty podajemy dziś na lampki.
Codziennie otwieramy nowe butelki!
12-19 zł / 150 ml

WINO NA KARAFKI

Hiszpańskie wino obiadowe, półwytrawne, z rejonu Walencji – białe i czerwone
27 zł / 500 ml
49 zł / 1000 ml

KAWA

Espresso – 6 zł, Doppio – 9 zł
Kawa czarna/kawa z mlekiem – 7 zł
Cappuccino – 8,5 zł
Latte – 11 zł
Latte kokosowe – 13 zł
Latte waniliowe – 13 zł
Latte karmelowe – 13 zł
Latte z likierem czekoladowym – 19 zł
Kawa z lodami i bitą śm. – 15 zł
Kawa z likierem Baileys – 18 zł
Kawa po irlandzku – 18 zł

DODATKI DO KAWY

Syropy smakowe – 2 zł (karmel, wanilia, kokos)
Dodatkowa porcja espresso – 3 zł
Bitą śmietana – 2,50 zł

NAPOJE GORĄCE

1. Herbata liściasta (zapytaj jakie mamy smaki) – 6,50 zł
2. Czekolada na gorąco – 10 zł
3. Czekolada na gorąco z bitą śmietaną – 12 zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi, Pepsi Max, 7up – 4,50 zł/0,2l,
Mirinda, Tonic, Ice Tea – 4,50 zł/0,2l
Soki – 3,50 zł/0,2l, 12 zł/1l
Woda źródłana Wojcieszowianka – 4 zł/0,33l

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

[pomarańcza, jabłko lub mix] - 14 zł/0,33l

DRINKI BEZALKOHOLOWE

1. Ginger Soda – imbir, w. gazowana, pomarańcza – 7 zł
2. Shirley Temple – 7up, malina, cytryna – 7 zł
3. Braziliana – mięta, sok jabłkowy i ananasowy – 7 zł
4. Blue Curacao – grejpfrut, ananas, syrop – 7 zł
5. Piñacolada – ananas, mleko, kokos – 12 zł
6. Mojito Virgin – mięta, limonka, woda gaz.- 12 zł

DRINKI ALKOHOLOWE

1. Malibu z mlekiem - 15 zł
2. Pomarańczowe Campari – 15 zł
3. Blue Curacao Dream - 15 zł
4. Malibu Soul - 15 zł
5. Cuba Libre – 15 zł
6. Mojito – 17 zł
7. Long Island Iced Tea - 22 zł

PIWO /BEER 0,5l

1. Lwówek Książęcy – 8 zł
2. Ciechan Miodowe – 9 zł
3. Bernard Svetly Lezak /Czechy/ – 9,50 zł
- 4. Piwo rzemieślnicze z regionalnego Browaru ROCH /różne style/ - 12 zł**
5. Piwa rzemieślnicze - 9-12 zł /zapytaj/
6. Żywiec Lager (beczka) 6zł – 0,3l / 8zł – 0,5l
7. Żywiec Pszeniczne Białe (beczka) 7zł - 0,3l / 9zł – 0,5l

PIWA Z SOKAMI 6/8 zł – 0,33l/0,5l/

1. Ananas – piwo, ananas, wanilia
2. Zielone – piwo, grejpfrut, curraçao
3. Kokos – piwo, czarna porzeczka, kokos
4. Monaco – piwo, 7up, malina
5. Radler – piwo, 7up

WÓDKA I INNE POLSKIE ALK. 50 ml

1. Wyborowa – 8 zł
2. Chopin Żyto/Ziemniak/Pszonica – 10/15/15 zł
3. Młody Ziemniak 2015 (40% alk.) - 20 zł
4. Młody Ziemniak 2014 (40% alk.) - 30 zł
5. Krzeska Ziołowa (40% alk.) – 20 zł
6. Żubrówka (40% alk.)– 8 zł
7. Cytrynowka Podlaska (35% alk.) - 8 zł
8. Soplca Wiśniowa (36% alk.)– 8 zł
9. Krupnik Old Honey (38% alk.) - 8 zł
10. Likier Czekoladowy Chopin&Wedel (18%) – 10 zł

ALKOHOLE:

1. Martini - 10 zł / 100 ml
2. Campari – 10 zł / 50 ml
3. Bacardi Carta Bianca/Negra – 10 zł /50 ml
4. Seagram's Gin – 8 zł / 50 ml
5. Becherovka (38% alk.) – 10 zł
6. Jägermeister (35% alk.) – 10 zł
7. Baileys (17% alk.) - 10 zł
8. Malibu (21% alk.) – 10 zł
9. Brandy Metaxa 5* - 10 zł
10. Hennessy Cognac V.S. – 20 zł

WHISKEY 50 ml:

1. Jameson – 10 zł
2. Ballantines – 10 zł
3. Jack Daniel's no. 7 – 14 zł
4. Tomatin (SM) – 20 zł
5. Cardhu 12 yo (SM) - 20 zł
6. Glenlivet Founder's Reserve (SM) – 25 zł
7. Jura Superstition (SM) – 30 zł
8. Glenlivet 18 yo (SM) – 35 zł
9. Glenfiddich 18 yo (SM) – 35 zł

WINO NA LAMPKI

Zapytaj które wino polskie i zagraniczne z naszej oferty podajemy dziś na lampki. Codziennie otwieramy nowe butelki!
12-19 zł / 150 ml

POLSKIE WINO

białe /but. 750 ml/:

1. Gewürztraminer 2015 /De Sas- Dolny Śląsk/ 69 zł
2. Pinot Blanc 2014 /De Sas - Dolny Śląsk/ 69 zł
3. Riesling 2013 /Trzebnica – Dolny Śląsk/ 79 zł
4. Riesling 2015 /Jakubów – Dolny Śląsk/ 89 zł
5. Solaris 2015 Słodkie /Jakubów/ 79 zł//0,5l
6. Hibia 2014 /Płochoccy - Sandomierz/ 89 zł

czerwone /but. 750 ml/:

7. Regent 2014 /De Sas – Dolny Śląsk/ - 65 zł
8. Circo Barrique 2013 /Witanowice - Małopolska/ 65 zł
9. Zweigelt-Dornfelder 2013 /Miłosz – Lubuskie/ 89 zł

różowe /but. 750 ml/:

10. Rondo 2014- Opole Lub. /p.wytr, lekko mus./ 69 zł

WINO ZAGRANICZNE

białe /but. 750 ml/:

11. Bucellas Arrinto /Portugalia/ 49 zł
12. Alazani Valley /Gruzja p.sł./ 49 zł
13. Anjou Chenin Blanc /Francja pw./ 67 zł
14. Grüner Veltliner /Austria/ 87 zł

czerwone /but. 750 ml/:

15. Montepulciano d'Abruzzo /Włochy/ 49 zł
16. St Isidoro /Portugalia, p.sł./ 49 zł
17. Alicante Monastrell /Hiszpania/ 59 zł
18. Chateau LaBorie Bordeaux ABC /Francja/ 69 zł
19. Primitivo Salento /Włochy/ 89 zł
20. Chateau de Mercey Pinot Noir Bourogne /Francja/ 99 zł

musujące białe /but. 750 ml/:

21. Cava Brut /Katalonia/ 49 zł

CYDR Z POLSKICH JABŁEK

1. JAPKO – Cydr z Doliny Baryczy – 10 zł/0,5l
2. Cytr Tradycyjny - Trzebnica [wytr.] - 15 zł/0,5l