



RESTAURACJA NEPTUN

PRZEKĄSKI

Tatar wołowy <i>zmieszany z dodatkami</i>	57 PLN
Placki ziemniaczane <i>sos smardzowy</i>	58 PLN
Krewetki w maśle i białym winie <i>warzywa julienne</i>	67 PLN
Chrupiący śledź <i>sos tatarski, estragon</i>	44 PLN
Nasz Śledź <i>pomidory, szalotka</i>	42 PLN
Salata Cezar <i>z kurczakiem</i>	52 PLN
Pâté z gęsi <i>konfitura cebulowa z jabłkiem i gorczycą</i>	40 PLN

ZUPY

Zalewajka przedwojenna <i>zakwas żytni, ziemniaki, grzyby</i>	42 PLN
Francuska zupa cebulowa <i>grzanka z domowej bagietki z serem Gruyere</i>	45 PLN
Zupa rybna <i>trzy rodzaje ryb, anyż, warzywa</i>	44 PLN

DANIA MĄCZNE

Pierogi ciętę <i>masło, świeża szalwia</i>	67 PLN
---	--------

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Soczewica czarna <i>sos pomidorowy, warzywa brunoise</i>	49 PLN
---	--------

"UCZTA KONESERA" NA SPECJALNE OKAZJE

Wyjątkowe specjały, które przygotowujemy na indywidualne zamówienie, z co najmniej 5-dniowym wyprzedzeniem.
Wszystkie dania Konesera są serwowane z dodatkami przez obsługę przy stole.

- Kurcze pieczone w całości - 270 PLN
- Chateaubriand - 540 PLN / 2 osoby
- Bliny gryczane z kawiozem - 90 PLN / osoba
- Sola Dover w całości - 600 PLN
- Ostrygi - 12 sztuk / 260 PLN

DANIA GŁÓWNE

Antrykot wołowy z sosem pieprzowym <i>karmelizowana brukselka, frytki francuskie</i>	170 PLN
Schabowy rasy Duroc <i>kapusta zasmażana, purée ziemniaczane</i>	97 PLN
Kacze udo confit <i>kapusta zasmażana ze śliwką, kluski ziemniaczane</i>	90 PLN
Kotlety mielone <i>purée ziemniaczane, buraki zasmażane</i>	74 PLN
Turbot <i>tarty chrzan, palone masło, ziemniaki z wody, sałata vinaigrette</i>	130 PLN
Filet z dorsza w cieście <i>sos tatarski, frytki francuskie, colesław</i>	92 PLN
Kurczak po austriacku <i>sos z pieczonej papryki i pomidorów, kluski kładzione, sałata vinaigrette</i>	74 PLN
Sandacz po kaszubsku <i>ogórek kiszony z marynowaną szalotką, ziemniaki z wody</i>	90 PLN
Poliki wołowe <i>karmelizowana marchew, purée ziemniaczane</i>	89 PLN
Kurcze kukurydżiane w całości <i>purée ziemniaczane, sałata vinaigrette</i> SERWOWANY PRZEZ OBSŁUGĘ PRZY STOLE W SOBOTĘ I NIEDZIELĘ	270 PLN

DODATKI

Purée ziemniaczane	10 PLN
Ziemniaki z koperkiem	10 PLN
Frytki	19 PLN
Salata z vinaigrette	15 PLN
Mizeria	16 PLN

DESERY

Lody zapiekane w bezie z adwokatem	45 PLN
Tarta jabłkowa	42 PLN
Crème brûlée	35 PLN
Fondant czekoladowy z gałką lodów	45 PLN
Gałka lodów <i>śmietanka, czekolada, pistacja, truskawka, sorbet: mango, malina, cytryna</i>	12 PLN
Deska serów <i>kozia rolada, ser Bursztyn, ser Lazur, parmezan, prażone migdały, musztarda figowa, domowe paluchy drożdżowe</i>	79 PLN

Informujemy, że do każdego rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 12,5%.

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Cisowianka / Water	300 ml	15 PLN
niegazowana, musująca	700 ml	22 PLN
Karafka wody / Carafe of water	700 ml	14 PLN
Pepsi/Pepsi Max	200 ml	18 PLN
Lemonaid	330 ml	24 PLN
limonka, marakuja, czerwona pomarańcza		
Charitea	330 ml	24 PLN
czerwona - Rooibos, zielona, czarna z cytryną, gazowana herbata mate		
Tonic Fentimans	200 ml	22 PLN
Red Bull	250 ml	24 PLN
Soki świeżo wyciskane / Fresh juices	250 ml	30 PLN
grejpfruit, pomarańcza, mix		

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	12 PLN
Americano	14 PLN
Herbata Ronnefeldt / Tea	16 PLN
Napar zimowy / Winter Tea	35 PLN
Cortado	16 PLN
Cappuccino	16 PLN
Espresso Doppio	16 PLN
Flat White	18 PLN
Latte Macchiato	18 PLN
Espresso con Panna	20 PLN
Affogato	20 PLN
Gorąca Czekolada / Hot chocolate	26 PLN
Irish Coffee	42 PLN

PIWO / BEER

Żywiec 0%	330 ml	20 PLN
Żywiec	330 ml	20 PLN
Żywiec Porter Bałtycki	500 ml	26 PLN
Żywiec Biały	500 ml	24 PLN
Zamek Łeba	330 ml	24 PLN

SŁONE PRZEKĄSKI / SNACKS

Chipsy / Chips	19 PLN
Orzeszki / Peanuts	19 PLN

Cocktails

SIGNATURE

Lavender	45 PLN
Lawendowa wódka, likier z bergamotki, kordial pomarańczowy, sour	
Morning Cloud	45 PLN
Kremowy rum Bumbu, Advocaat, mleko, śmietanka, karmel, cynamon	
Cherry Blossom	45 PLN
Wiśniówka, kordial pomarańczowy, sour, białko	
Cranberry Sour	45 PLN
Żytni Bourbon, kordial pomarańczowy, sour, syrop klonowy, żurawina, bitter	

CLASSIC

Sazerac	45 PLN
Żytni bourbon, absinthe, bitter	
Penicylina	45 PLN
Whisky, syrop imbirowy, miód, sour	
Godfather	45 PLN
Bourbon, amaretto	
Hemingway	45 PLN
Rum, Luxardo, limonka, grejpfrut	
Espresso Martini	45 PLN
Wódka waniliowa, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy	
Rusty Nail	45 PLN
Szkocka whisky, Drambuie	

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Gin & Tonic 0%	45 PLN
No-groni	45 PLN
Amaraetto Sour	45 PLN
Amaretti Lyre, sour, syrop cukrowy, białko, bitter	

OKOWITA & WÓDKA

Baczewski	40 ml	28 PLN
Podole Wielkie Okowita	40 ml	38 PLN
jęczmień, pszenica, ziemniak, żyto		
Podole Wielkie Wódka	40 ml	30 PLN
ziemniak, żyto		
Belvedere	40 ml	38 PLN
Squadron 303	40 ml	44 PLN