

PRZEKĄSKI

Nasz Śledź <i>creme fraiche, piklowana szalotka, marynowana brukiew, jabłko, gorczyca piklowana</i>	39 PLN
Młode ziemniaki z ogniska z truflą <i>domowa śmietana, chips z ziemniaka, zapiekanka selerowa, sól morska</i>	57 PLN
Salata Cezar <i>kurczak lub krewetki (+20 PLN), bekon, grzanki, parmezan, oryginalny dressing</i>	45 PLN
Borowiki <i>śmietana, parmezan, estragon, grzanki</i>	55 PLN
Tatar wołowy <i>majonez lubczykowy, chrzan, piklowana gorczyca, marynowane grzyby, szalotka</i>	62 PLN
Grillowany kozi ser <i>burak pomarańczowy, burak czerwony, orzech włoski, żurawina</i>	48 PLN
Krewetki w maśle i białym winie <i>grzanka czosnkowa, natka pietruszki, chili</i>	57 PLN

ZUPY

Zupa rybna <i>trzy rodzaje ryb, anyż, warzywa</i>	38 PLN
Zupa dyniowa <i>ricotta z limonką, oliwa chili, grzanki</i>	32 PLN
Zupa z młodych ziemniaków i topinamburu <i>domowa śmietana, letnia trufła, seler</i>	44 PLN
Zupa z młodej cebuli <i>grzanka z serem Gruyere, szalotka, zielona cebula</i>	39 PLN

DANIA MĄCZNE

Kluski ziemniaczane w sosie borowikowym <i>śmietana, parmezan, szpinak</i>	48 PLN
Papardelle z sosem Alfredo <i>śmietana, kurczak (+12 PLN), brokuł, czosnek, parmezan</i>	45 PLN

DODATKI

Włoska czarna trufła 1 gram	30 PLN
Ziemniaki z ogniska, sól morska	12 PLN
Puree ziemniaczane	10 PLN
Frytki	14 PLN
Ziemniaki gotowane	10 PLN
Fasolka szparagowa z masłem i bułką	16 PLN
Salata z winegretem	15 PLN

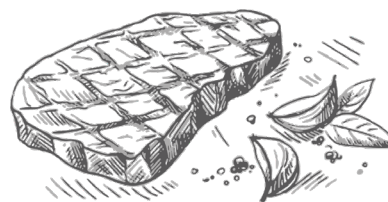
DANIA GŁÓWNE

Halibut <i>sos kawiorowy, szpinak, kawior z troci, młode ziemniaki z wody z koperkiem</i>	82 PLN
Łosoś <i>domowa śmietana ziołowa, ogórki, czarny bez, rzodkiewka, mikro zioła, młode ziemniaki z wody z koperkiem</i>	79 PLN
Ryba dnia z sałatą <i>sos tatarski, frytki</i>	90 PLN
Połowa kaczki pieczonej po polsku <i>buraki, puree z buraków, sos z czarnej porzeczki, kluski ziemniaczane</i>	92 PLN
Schabowy rasy Duroc <i>kapusta zasmażana, puree ziemniaczane, koperek</i>	90 PLN
Club Sandwich z frytkami <i>kurczak, bekon, sałata, pomidory</i>	58 PLN

**Serwujemy dla Państwa tylko polską wołowinę
z Warmii i Mazur, sezonowaną specjalnie
dla Restauracji Neptun 30 dni na sucho.**

**Aby wzbogacić doświadczenie smaku proponujemy świeżą
tartą trufkę jako dodatek za 30 PLN/gram.**

Burger Neptun <i>wołowina, bekon, ser Gruyere, konfitura cebulowa, house dressing, ziemniaki z ogniska</i>	69 PLN
Antrykot 300g <i>sos pieprzowy, frytki, fasolka szparagowa</i>	140 PLN
Polędwica wołowa <i>sos z pieprzu, warzywa, ziemniaki z ogniska</i>	140 PLN



DESERY

Lody zapiekane w bezie	38 PLN
Czekoladowy Fondant	45 PLN
Tarta jabłkowa	34 PLN
Tarta dyniowo korzenna	32 PLN
Deser Malibu <i>z truflą, smażoną borówką, kruszonką kokosową i lodami czekoladowymi</i>	35 PLN
Tort Royal Carmel	32 PLN
Sernik Klasyczny	27 PLN
Pucharek z lodami i owocami <i>smaki: wanilia, truskawka, czekolada</i>	35 PLN

Do stolików od 10 osób doliczamy 10% serwisu.

NAPOJE ZIMNE

Napoje <i>7 Up, Lipton Green Tea/Lemon/Peach, Mirinda, Pepsi, Pepsi Max</i>	200 ml	12 PLN
Soki owocowe <i>czarna porzeczka, jabłko, pomarańcza</i>	200 ml	12 PLN
Cisowianka <i>niegazowana, musująca</i>	300 ml 700 ml	15 PLN 20 PLN
Lemoniada dnia <i>cytryna, malina, marakuja</i>	300 ml	20 PLN
Tonic Fever Tree	200 ml	18 PLN
Red Bull	250 ml	20 PLN
Soki świeżo wyciskane <i>grejpfruit, pomarańcza</i>	300 ml	25 PLN

COCKTAILS

Pink Spritz <i>Limoncello, żurawina i prosecco</i>	33 PLN
Blueberries Gin Fizz <i>Gin owocowy, bąbelki</i>	39 PLN
Neptun Kir <i>Fragoline di bosco, czarne maliny, prosecco</i>	39 PLN
Iced Tea Bolonia <i>Amaro Montenegro, mrożona herbata, mięta</i>	29 PLN
Halfspring Sour <i>amaretto, kwaśno-słodkie, aksamitna pianka</i>	29 PLN
Cucumber Side <i>Gin, sour, puder ogórkowy</i>	35 PLN
Pear Whisky Sour <i>Whisky, gruszka, sour</i>	37 PLN
Pink Gin Sour <i>Gin, czerwony pieprz, żurawina</i>	38 PLN
Old Herbs <i>Bourbon, zioła i owoce</i>	44 PLN
Morning Cloud <i>Bumbu Cream, cynamon, aksamitna mleczna pianka</i>	55 PLN

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE

Espresso Tonic	23 PLN
Pornstar Free	32 PLN
Aperol Free	35 PLN

PIWO

Lech Free	330 ml	14 PLN
Żywiec 0%	500 ml	19 PLN
Żywiec Białe	500 ml	19 PLN
Żywiec Porter Bałtycki	500 ml	19 PLN
Żywiec Jasne Pełne	300 ml 500 ml	17 PLN 20 PLN
Zamek Łeba	500 ml	21 PLN
Grimbergen Blonde	330 ml	15 PLN

NAPOJE GORĄCE

Espresso		9 PLN
Americano		12 PLN
Herbara Ronnefeldt		12 PLN
Rozgrzewająca herbata z owocami i imbirem		20 PLN
Cortado		14 PLN
Cappuccino		16 PLN
Espresso Doppio		16 PLN
Flat White		17 PLN
Latte Macchiato		17 PLN
Espresso con Panna		18 PLN
Gorąca Czekolada		18 PLN
Cold Brew Coffee		18 PLN
Affogato espresso i gałka lodów		20 PLN
Piwo Grzane	300 ml 500 ml	22 PLN 26 PLN
Bumbu Coffee		29 PLN
Herbata z Rumem		30 PLN
Irish Coffee		30 PLN
Wino Grzane	200 ml	39 PLN

OKOWITA & WÓDKA

Podole Wielkie Okowita <i>gryka, jęczmień, owies, pszenica, ziemniak, żyto</i>	40 ml	30 PLN
Baczewski	40 ml	25 PLN
Podole Wielkie Wódka <i>ziemniak, żyto</i>	40 ml	30 PLN
Belvedere	40 ml	35 PLN
Squadron 303	40 ml	44 PLN

SŁONE PRZEKĄSKI

Czipsy	19 PLN
Orzeszki	19 PLN

