

PRZEKĄSKI

| | |
|--|--------|
| Nasz Śledź <i>pomidory, szalotka</i> | 38 PLN |
| Jesiotr wędzony <i>mus chrzanowy</i> | 45 PLN |
| Tatar wołowy <i>zmieszany z dodatkami</i> | 49 PLN |
| Szparagi po polsku <i>bułka tarta z masłem</i> | 37 PLN |
| Sałata z kozim serem <i>sałata rzymska, szpinak, orzechy, żurawinowe vinaigrette z tymiankiem, jabłko</i> | 48 PLN |
| Tatar z łososia <i>zmieszany z dodatkami, cytryna</i> | 47 PLN |
| Placki ziemniaczane <i>sos smardzowy</i> | 54 PLN |
| Chrupiący śledź <i>sos tatarski, estragon</i> | 42 PLN |

ZUPY

| | |
|--|--------|
| Krem z zielonych szparagów | 47 PLN |
| Zupa rybna <i>trzy rodzaje ryb, anyż, warzywa</i> | 38 PLN |
| Botwina <i>jajko na twardo, śmietana</i> | 44 PLN |
| Francuska zupa cebulowa <i>grzanka z domowej bagietki z serem Gruyere, szalotka</i> | 39 PLN |
| Consommé <i>pierożki z kaczka</i> SERWOWANY W SOBOTĘ I NIEDZIELĘ | 42 PLN |

DANIA MAĆZNE

| | |
|---|--------|
| Pierożki cielece <i>masło, świeża szalwia</i> | 48 PLN |
| Pierożki z lokalnych ryb <i>maślany sos z estragonem</i> | 57 PLN |

"UCZTA KONESERA" NA SPECJALNE OKAZJE

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

| | |
|--|----------------------|
| Foie gras na grzance, chutney z cebuli w porto | - 74 PLN |
| Kurcze kukurydziane w całości | - 240 PLN |
| Beef Wellington | - 400 PLN / osoba |
| Halibut | - 140 PLN / osoba |
| Sola Dover w całości | - 600 PLN |
| Ostrygi | - 12 sztuk / 260 PLN |

DANIA GŁÓWNE

| | |
|--|---------|
| Filet z dorsza w cieście <i>sos tatarski, frytki, surówka z pora</i> | 89 PLN |
| Schabowy rasy Duroc <i>kapusta zasmażana, purée ziemniaczane</i> | 89 PLN |
| Kurczak po austriacku <i>sos z pieczonej papryki i pomidorów, kluski kładzione, sałata vinaigrette</i> | 68 PLN |
| Wołowina duszona w Bordeaux <i>gratin ziemniaczane</i> | 78 PLN |
| Sandacz z patelni <i>purée z selera, szpinak</i> | 72 PLN |
| Kotlety mielone <i>purée ziemniaczane, mizeria</i> | 62 PLN |
| Kacze udo <i>kopytka, modra kapusta, żurawina</i> | 79 PLN |
| Antrykot wołowy <i>fasolka szparagowa, fytki</i> | 150 PLN |
| Turbot <i>ziemniaki z wody, tarty chrzan, palone masło, sałata vinaigrette</i> | 120 PLN |
| Kurcze kukurydziane w całości <i>purée ziemniaczane, sałata vinaigrette</i> SERWOWANY PRZEZ OBSŁUGĘ PRZY STOLE W SOBOTĘ I NIEDZIELĘ | 240 PLN |

DODATKI

| | |
|-----------------------|--------|
| Purée ziemniaczane | 10 PLN |
| Ziemniaki z koperkiem | 10 PLN |
| Frytki | 14 PLN |
| Sałata z vinaigrette | 15 PLN |
| Mizeria | 16 PLN |

DESERY

| | |
|---|--------|
| Lody zapiekane w bezie z adwokatem | 42 PLN |
| Fondant czekoladowy | 45 PLN |
| Tarta jabłkowa | 38 PLN |
| Miodownik | 32 PLN |
| Crème brûlée | 33 PLN |
| Tort Royal Carmel | 36 PLN |
| Sernik wiedeński | 32 PLN |
| Mus z białej czekolady <i>krem cytrynowy, borówka zasmażana</i> | 38 PLN |
| Pucharek z lodami i owocami <i>śmietanka, czekolada, truskawka</i> | 38 PLN |
| Gałka lodów <i>śmietanka, czekolada, pistacja, truskawka, sorbet: mango, malina, cytryna</i> | 10 PLN |

Do rachunku jest doliczana opłata za nakrycie stołu w wysokości 2,50 PLN/os.
Do stolików od 10 osób doliczamy 10% serwisu.

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

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

COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| Espresso Martini | 45 PLN |
| <i>Wódka, espresso, syrop cukrowy</i> | |
| Cosmopolitan | 43 PLN |
| <i>Wódka, Cointreau, żurawina</i> | |
| Old Fashioned | 46 PLN |
| <i>Bourbon whiskey, angostura</i> | |
| Lavender | 48 PLN |
| <i>Lawendowa wódka, likier z bergamotki, kordial pomarańczowy, sour</i> | |
| Halfspring Sour | 45 PLN |
| <i>Amaretto, kwaśno-słodki z aksamitną pianką</i> | |
| White Lady | 40 PLN |
| <i>Gin, likier pomarańczowy, cytryna</i> | |
| Bee's Knees | 42 PLN |
| <i>Gin, sok z cytryny, miód</i> | |
| Penicylina | 40 PLN |
| <i>Whisky, syrop imbirowo-miodowy, sour</i> | |
| Cherry Blossom | 48 PLN |
| <i>Wiśniówka, kordial pomarańczowy, sour</i> | |
| Margarita | 40 PLN |
| <i>Tequila, limonka, likier pomarańczowy, sól</i> | |

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|----------------|--------|
| Espresso Tonic | 32 PLN |
| Pornstar Free | 32 PLN |
| Aperol Free | 35 PLN |

PIWO / BEER

| | | |
|------------------------|--------|--------|
| Żywiec 0% | 330 ml | 14 PLN |
| Żywiec | 330 ml | 14 PLN |
| | 500 ml | 18 PLN |
| Żywiec Porter Bałtycki | 500 ml | 18 PLN |
| Żywiec Biały | 500 ml | 18 PLN |
| Zamek Łeba | 300 ml | 16 PLN |

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 |

OKOWITA & WÓDKA

| | | |
|---|-------|--------|
| Baczewski | 40 ml | 28 PLN |
| Podole Wielkie Okowita | 40 ml | 36 PLN |
| <i>gryka, jęczmień, owies, pszenica, ziemniak, żyto</i> | | |
| Podole Wielkie Wódka | 40 ml | 30 PLN |
| <i>ziemniak, żyto</i> | | |
| Belvedere | 40 ml | 38 PLN |
| Squadron 303 | 40 ml | 44 PLN |

SŁONE PRZEKĄSKI / SNACKS

| | |
|--------------------|--------|
| Chipsy / Chips | 19 PLN |
| Orzeszki / Peanuts | 19 PLN |