

## 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
Karmelizowana brukselka <i>sos winny, sól maldon</i>	34 PLN
Białe kielbaski <i>sos chrzanowy, świeży majeranek</i>	47 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 ziemniaka i topinamburu <i>trufła, seler</i>	49 PLN
Zupa rybna <i>trzy rodzaje ryb, anyż, warzywa</i>	38 PLN
Żur <i>biała kielbasa, purée ziemniaczane z cebulą, jajo na twardo</i>	37 PLN
Francuska zupa cebulowa <i>grzanka z domowej bagietki z serem Gruyere, szalotka</i>	39 PLN
Consommé <i>pierogi z kaczką</i> SERWOWANY W SOBOTĘ I NIEDZIELĘ	42 PLN

## DANIA MAŁCZNE

Pierogi cielęce <i>masło, świeża szalwia</i>	48 PLN
Pierogi z lokalnych ryb <i>masłany 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
Bryzol wołowy <i>frytki, karmelizowana brukselka, zasmażane boczniki z cebulą</i>	120 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