

PRZEKĄSKI

Nasz Śledź <i>creme fraiche, piklowana szalotka, marynowana brukiew, jabłko, gorczyca piklowana</i>	43 PLN
Ziemniaki z ogniska z truflą jesienną <i>domowa śmietana, chips z ziemniaka, zapiekanka selerowa, sól morską</i>	64 PLN
Salata Cezar <i>kurczak lub krewetki (+20 PLN), bekon, grzanki, parmezan, oryginalny dressing</i>	45 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, grzanka z żurawina</i>	48 PLN
Krewetki w maśle i białym winie <i>grzanka czosnkowa, kolendra, chili</i>	57 PLN

ZUPY

Zupa rybna <i>trzy rodzaje ryb, anyż, warzywa</i>	38 PLN
Zamkowa zupa z ogórków kiszonych <i>miso, creme fraiche, mięsa pieczone</i>	33 PLN
Zupa z młodych ziemniaków i topinamburu <i>domowa śmietana, polska trufła, seler</i>	44 PLN
Francuska zupa cebulowa <i>grzanka z domowej bagietki z serem Gruyere, szalotka, zielona cebula</i>	39 PLN

DANIA MĄCZNE

Spaghetti z polską jesienną truflą <i>parmezan</i>	80 PLN
--	--------

DODATKI

Jesienna polska trufła 1 gram	40 PLN
Ziemniaki z ogniska, sól morską	12 PLN
Puree ziemniaczane	10 PLN
Frytki	14 PLN
Ziemniaki gotowane	10 PLN
Salata z winegretem	15 PLN

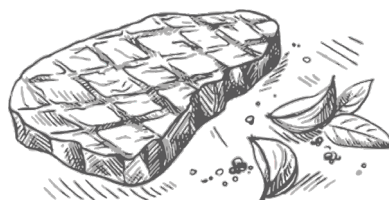
DANIA GŁÓWNE

Halibut atlantycki biały <i>sos z głów halibuta, salsefia, soliród piklowany, emulsja ze szpinaku, ziemniaki z wody z koperkiem</i>	140 PLN
Fish & Chips z dorsza grenlandzkiego <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
Kurczak po francusku <i>frytki, salata, vinegrette</i>	68 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 40 PLN/gram.

Duszona wołowina w Chianti <i>sos z grzybami leśnymi, zapiekanka ziemniaczana, tymianek</i>	85 PLN
Połędwica wołowa <i>fondant ziemniaczany, cebula marynowana, puree cebulowe, sos z czerwonego wina</i>	165 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 trufką, 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	15 PLN
Soki owocowe <i>czarna porzeczka, jabłko, pomarańcza</i>	200 ml	15 PLN
Cisowianka <i>niegazowana, musująca</i>	300 ml 700 ml	15 PLN 22 PLN
Lemoniada <i>cytryna, malina, marakuja</i>	300 ml	20 PLN
Tonic Fever Tree	200 ml	22 PLN
Red Bull	250 ml	22 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	26 PLN
Pornstar Free	32 PLN
Aperol Free	35 PLN

PIWO

Lech Free	330 ml	15 PLN
Żywiec 0%	500 ml	24 PLN
Żywiec Białe	500 ml	24 PLN
Żywiec Porter Bałtycki	500 ml	20 PLN
Żywiec Jasne Pełne	300 ml 500 ml	17 PLN 24 PLN
Zamek Łeba	500 ml	24 PLN

NAPOJE GORĄCE

Espresso	12 PLN	
Americano	14 PLN	
Herbara Ronnefeldt	16 PLN	
Rozgrzewająca herbata z owocami i imbirem	25 PLN	
Cortado	16 PLN	
Cappuccino	16 PLN	
Espresso Doppio	16 PLN	
Flat White	18 PLN	
Latte Macchiato	18 PLN	
Espresso con Panna	20 PLN	
Gorąca Czekolada	24 PLN	
Cold Brew Coffee	20 PLN	
Affogato espresso i gałka lodów	22 PLN	
Piwo Grzane	300 ml 500 ml	24 PLN 28 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	26 PLN
Podole Wielkie Wódka <i>ziemniak, żyto</i>	40 ml	30 PLN
Belvedere	40 ml	38 PLN
Squadron 303	40 ml	44 PLN

SŁONE PRZEKĄSKI

Czipsy	19 PLN
Orzeszki	19 PLN

