

Starter

LIMONKOWE KREWETKI Z TEQUILLĄ Duszone krewetki, delikatnie marynowane w soczystych limonkach i tequili, doprawione czerwoną papryką i ostrą zieloną papryczką podane z chrupiącą bagietką czosnkową. 300g/ 1,2,7,12	55 PLN
TATAR WOŁOWY Siekana świeża wołowina nakreślona marynowanym borowikiem, kwaśnym ogórkiem, cebulką, musztardą Dijon w towarzystwie żółtka, podane z chrupkim pieczywem. 290g/1,3,10	50 PLN
CROSTINI Z KOZIM SEREM I WINOGRONAMI DUSZONYMI W SHERRY 🌿 Kruczy lekko prażony chleb z kremowym, delikatnie pikantny kozim serem podany z winogronem duszonym w słodkim Sherry. 310g/1,7	35 PLN

Zupy

KREMOWA ZUPA POROWO-KUKURYDZIANA 🌿 Harmonia delikatności pora z bogactwem słodczy kukurydzy w lekkiej zupie kremowej z chrupiącymi, lekko czosnkowymi grzankami. 700g/1,7,9	30 PLN
ROSÓŁ Z RYŻEM I KURCZAKIEM Z CYTRYNOWĄ NUTĄ Złocisty rosół podany z delikatnym ryżem Basmati, w asyście soczystych kawałków kurczaka z nutą świeżej cytryny. 600g/9	30 PLN

Salatki

SAŁATKA CEZAR Z ŁOSOSIEM Chrupiąca mieszanka liści sałat z maślankowo-jogurtowym dressingiem, doprawionym czosnkiem i parmezanem z pieczonymi plasterkami łososia, uwieńczonymi chrupiącymi pajdami złocistej bagietki. 330g/1,4,7	50 PLN
SAŁATKA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM CURRY Soczysta mieszanka liści świeżych sałat podana z plasterkami grillowanego kurczaka o nucie aromatycznego curry, z dodatkiem serka koziego, skropiona ziołowym vinaigrette podana z chrupiącą bagietką. 500g/ 1,6,7,	45 PLN
SAŁATKA Z RUKOLĄ I JARMUŻEM 🌿 Rukola i delikatny jarmuż urozmaicone pieczonymi słodkimi ziemniakami i marchwią, delikatnym kremowym kozim serem, plasterkami jabłka, kandyzowanymi orzechami włoskimi i listkami mięty, aromatyczny tymiankowo-cytrynowym vinaigrette, chrupka bagietka. 500g/1,7,8	40 PLN

Ryby

FILET Z SUMA AFRYKAŃSKIEGO Z CYTRYNOWĄ SKORUPKĄ Pieczony filet z suma z cytrynową skorupką, serwowany z chrupiącymi frytkami z batatów i brukselkami. 530g/4,7	60 PLN
HALIBUT Grillowany filet z halibuta podany na ryżu Basmati, w towarzystwie chutney z czerwonej cebuli. 610g/4,7	70 PLN
PIECZONY DORSZ Z KARCZOCHAMI Pieczony filet z dorsza z delikatnymi sercami karczocha w sosie z czerwonego wina i cytryny podany na lekko tłuczonych ziemniakach z aromatycznymi ziołami. 600g/4,7	70 PLN

Pasta

GARGANELLI Z BOCZKIEM I GROSZKIEM CUKROWYM Garganelli z podsmażonym soczystym boczkiem z dodatkiem świeżego chrupiącego groszku cukrowego, zanurzone w kremowym sosie z czosnkiem i szalotką, oprószone parmezanem, podanym ze złocistą bagietką. 400g/1,7	45 PLN
ZAPIEKANE CANNELLONI NADZIEWANE WOŁOWINĄ Cannelloni wypełnione wołowym mięsnym nadzieniem, ostrym sosem pomidorowym oraz Mozzarella. 500g/7,9	50 PLN
FETUCCINI AFREDO Zielone Fetuccini w śmietankowo-serowym sosie z dominacją serów dojrzewających, doprawionym papryczką piri-piri, podane z grillowanymi płatkami kurczaka* lub łososia*, lekko oprószonym parmezanem, podane z chrupiącą bagietką. 500g/1,7 *DODATKOWO PŁATNE 10 PLN	45 PLN

Dania Głównie

KURCZAK MARSALA Soczysty filet z kurczaka delikatnie marynowany i smażony ze świeżymi pieczarkami w czerwonym winie Marsala, serwowany z chrupkimi złocistymi frytkami z batata i chrupiącym groszkiem cukrowym. 660g/1.7	50 PLN
ROLADA Z KRÓLIKA Delikatna roladka z królika podana z intensywnym sosem demi-glace w asyście kremowego, mięsowego puree z zielonego groszku i szparagami. 650g/1,7	70 PLN
COMBER Z JELENIA Grillowany comber z jelenia ułożony na ziołowym puree, uwieńczony podsmażanymi leśnymi borowikami uzupełniony smakiem karmelizowanych porzeczek. 770g/1,7	130 PLN
PODWĘDZANE KONFITOWANE UDKO Z KACZKI Delikatnie podwędzane udko z kaczki confit w towarzystwie opiekanych ziemniaków, podane z sałatą frizee dodatkiem oliwy z oliwek i cytryny. 770g/1,2	60 PLN
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Delikatne polędwiczki wieprzowe marynowane w syropie klonowym z czosnkiem, podane z ziemniakami o nucie cytrynowej i aromatycznym puree z dyni ze szczyptą gałki muszkatołowej. 500g/1,2,6,10	50 PLN

Stek

DESKA STEKÓW 300G POLĘDWICA, POLIKI WOŁOWE, ROSTBEF Wykwintne sztuki mięs podane z dwoma sosami do wyboru: Whiskey, Roquefort, Pieprzowy oraz Chimichurri, chrupiące frytki stekowe lub złotymi krążkami cebulowymi. 620g/7,6,10	180 PLN
POLĘDWICA Grillowany Filet Mignon serwowany z aromatycznymi ziemniakami al forno oraz glazurowanymi warzywami korzeniowymi, sos whiskey. 600g/7,9	120 PLN
ROSTBEF SOUS-VIDE Soczysta sztuka rostbefu podana z sosem demi-glace, delikatnym puree z dyni o aromacie cynamonu, któremu towarzyszy pikantna salsa pomidorowa. 550g/7,6,10 WZBOGAĆ SWOJE DANIE: FRYTKI STEKOWE 10 PLN/ FRYTKI Z BATATA 12 PLN/ SAŁATKA 10 PLN	100 PLN

Kuchnia Polska

ROSÓŁ Z MAKARONEM Aromatyczny wywar drobiowo wołowy podany z tradycyjnym makaronem. 500g/ 1,9	25 PLN
ŻUREK STAROPOLSKI Żurek sporządzany na domowym zakwasie z dodatkiem wędzonego boczku, podsmażanej kiełbaski swojskiej, wiejskiego jajka serwowany w chrupkiej czarce chlebowej. 420g/1,3,7	35 PLN
PÓŁMISEK PIEROGÓW (9 SZT.) Kompozycja 3 smaków wyrabianych domowym sposobem pierogów z kapustą, mięsem i serem z ziemniakami a to wszystko skąpane w omaście. 360g/1,3,7	30 PLN
SZABLA WOŁODYJOWSKIEGO Szaszłyk z delikatnym mięsem polędwiczki wieprzowej w asyście aromatycznej cebuli, papryki czerwonej, serwowany z ziemniaczanymi rozetkami i sosem jogurtowo-mięsowym. 510g/1,7	50 PLN
SCHABOWY TRADYCYJNY Panierowany kotlet schabowy, smażony na smalcu, serwowany z czosnkowym puree ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty. 600g/1,3,7	45 PLN
DESKA POLSKICH SMAKOŁYKÓW (NA 4 OSOBY) Kompozycja składa się z golonki, karkówki, żeberka i boczku, podanych w asyście kompozycji zapiekanych pierogów, zasmażanej kapusty i złocistych frytek stekowych, chrzanu, musztardy, smalcu, ogórka kiszzonego, kwaśnej śmietany, sosu pieczeniowego i podkarpackich proziaków. 3600g/1,3,7,9	360 PLN
OREO TIRAMISU Mascarpone połączone z intensywnym aromatem espresso, likieru migdałowego i chrupkością herbatników Oreo. 300g/1,3,7	30 PLN
SERNIK Z CIEMNYM SPODZIE Z WIŚNIAMI I PISTACJOWYMI LODAMI Kremowy sernik na intensywnie czekoladowej podstawie, połączony ze słodkością wiśni i orzeźwiającej nucie pistacjowych lodów. 310g/1,3,7,8	30 PLN
AFFOGADO Z WYSP KARAIBSKICH Karaibski deser w postaci lodów bananowo-ananasowych z likierem Tia Maria i rumem Captain Morgan, polane aromatycznym espresso. 550g/1,3,7	30 PLN
CZEKOLADOWY SUFLET Z LODAMI WANILIOWYMI Wilgotne ciasto czekoladowe z wyływającym czekoladowym wnętrzem podany z lodami waniliowymi. 200g/1,3,7,8	30 PLN



ALERGEN



Burgery* 100% mięsa z polskiej wołowiny

CHICKEN BURGER 30 PLN
Panierowany soczysty filet z kurczaka z remuladą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, rukolą. 410g/1,7,10,11

BURGER W TORTILLI 35 PLN
Tostowana tortilla z mięsem wołowym, serem cheddar, słodkimi frytkami z batata oraz świeżą sałatą doprawione kiszonym ogórkiem i wyjątkowym sosem autorskim. 360g/1,7,10

BURGER Z KOZIM SEREM 35 PLN
Grillowany burger z polskiej wołowiny z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli, pomidorem i rukolą. 470g/1,7,10,11

BURGER Z JAJKIEM 35 PLN
Grillowany burger z polskiej wołowiny z jajkiem sadzonym, aioli chipotle, boczkiem, serem cheddar, pomidorem i czerwoną cebulą. 420g/1,3,7,10,11

BURGER HALOUMI 🌱 30 PLN
Wegetariański burger z grillowanym greckim serem halloumi, guacamole, pomidorem, papryczką piri-piri, rukolą. 300g/1,7,10,11

NA WIĘKSZY APETYT DOBIERZ:
Łódeczki frytki lub krążki cebulowe lub surówkę coleslaw lub mix sałat 10 PLN
Chrupiące frytki z batatów 12 PLN
Dodatkowy krążek polskiej wołowiny 15 PLN

Rustykalna pizza i calzone

SALAME PICCANTE OLIVE NERE CIPOLLA 30 PLN
Sos pomidorowy, pikantne salami, ser mozzarella, oliwki. 480g/1,7,9

GORGONZOLA ANANAS 🌱 30 PLN
Ser gorgonzola, ananas, oliwa z oliwek. 360g/1,7,9

PROSCIUTTO FUNGHI 30 PLN
Sos pomidorowy, Prosciutto cotto, pieczarki, mozzarella. 510G/1,7,9

TUNA 30 PLN
Sos pomidorowy, Tuńczyk, oliwki, cebula. 500G/1,7,9

CAPRESSE 🌱 30 PLN
Sos pomidorowy, Mozzarella, pomidor, bazylia, sos balsamiczny. 480G/1,7,9

MARGHERITA 30 PLN
Sos pomidorowy, ser mozzarella. 400G/1,7,9

CALZONE MIĘSNE 30 PLN
Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, kielbasa wiejska, boczek, papryka, kukurydza, ricotta. 550G/1,7,9

CALZONE WARZYWNE 🌱 30 PLN
Sos pomidorowy, ser mozzarella, szpinak, czosnek, pieczarki, papryka, cebula, pomidory, ricotta. 550G/1,7,9

WYBIERZ SWÓJ ULUBIONY SOS:
Sos autorski
Oliwa z oliwy z czosnkiem i tymiankiem
Domowy sos czosnkowy
Sos pomidorowy

Napoje zimne

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 20 PLN
Pomarańczowy, grejpfrutowy 300ml

SMOOTHIE 26 PLN
Szpiank, banan, truskawka 300ml

SOK CAPPY 10 PLN
Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, wieloowocowy 250ml

WODA MINERALNA 10 PLN
Gazowana, niegazowana 330ml

NAPÓJ GAZOWANY 12 PLN
Coca cola, sprite, fanta 250ml

Napoje ciepłe

HERBATA 10 PLN

KAWA CZARNA 8 PLN

KAWA BIAŁA 10 PLN
Czarna kawa połączona z mlekiem

CAPPUCCINO 14 PLN
Espresso połączone z mlecznym kremem, oprószona cynamonem

AMERICANO 10 PLN
Kawa czarna dopełniona wrzątkiem

ESPRESSO 8 PLN
Mała mocna włoska kawa

LATTE MACCHIATO 15 PLN
Mleko zabarwione kawą

LATTE 15 PLN
Kawa warstwowa z mlekiem

IRISH COFFEE 30 PLN
Kawa z whisky Jameson i cukrem trzcinowym

ZIMOWA HERBATA 15 PLN
Czarna herbata z Grenadine, pomarańczą i goździkami

GORĄCA CZEKOLADA 20 PLN
Czekolada połączona z mlekiem, uwieńczona bitą śmietaną, oprószona cynamonem

Koktajle

APEROL SPRITZ 35 PLN
Prosecco, Aperol, Woda gazowana

OLD FASHIONED 30 PLN
Whiskey, syrop cukrowy, Angostura, woda gazowana, pomarańcz

SEX ON THE BEACH 30 PLN
Wódka, likier brzoskwiński, likier kokosowy, sok żurawinowy, sok pomarańczowy

PALONA BORUTA 40 PLN
Wódka Boruta, cynamon, wanilia

WHISKY SOUR 30 PLN
Whisky, sok z cytryny, białko jajka, syrop cukrowy

MOHITO 30 PLN
Rum, limonka, syrop cukrowy, woda gazowana, mięta

Piwa lane

PIWO LANE 15 PLN
Żywiec 0,5l

Żywiec 0,3l 12 PLN

Piwa butelkowe

Żywiec, Żywiec IPA 15 PLN

Leżajsk Pełne 15 PLN

Heineken, Heineken 0% 18 PLN

Paulaner 20 PLN

Porter 18 PLN

Piwo Cieszyńskie 18 PLN

Cieszyńskie Duple IPA 18 PLN

Sok Do Piwa 2 PLN

Wódki 40 ml

Dwór Sieraków 25 PLN

Dwór Sieraków Smakowe 20 PLN

Palona Pułkownika Boruty 40 PLN

J.A. Baczewski 20 PLN

Czarny Bocian 15 PLN

Żubrówka 20 PLN

Koniak 40 ml

Hennessy V.S. 35 PLN

Brandy 40 ml

Metaxa 5 stars 25 PLN

Metaxa 12 stars 35 PLN

Borbon- Whiskey 40 ml

Wild Turkey 25 PLN

Jacky Daniels 25 PLN

J.A. Baczewski 25 PLN

Koktajle

NEGRONI 30 PLN
Gin, Campari, Martini Rosso

LONG ISLAND 35 PLN
Triplesec, wódka, Tequilla, Gin, Rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, Coca Cola

COSMOPOLITAN 30 PLN
Wódka smakowa, Triple Sec, sok z żurawiny, sok z limonki

Koktajle bezalkoholowe LOVE

APEROL SPRITZ 30 PLN
Prosecco 0%, Aperol 0%, Woda gazowana

MOHITO 30 PLN
Woda gazowana, limonka, syrop cukrowy, mięta

Single Malt Scotch Whisky 40 ml

Singleton 60 PLN

Glenfiddich 60 PLN

Irish Whiskey 40 ml

Jameson Irish 25 PLN

Tullamore Dew 30 PLN

Scotch Whiskey 40 ml

Chivas Regal 12YO 30 PLN

Ballantine's 15 PLN

Rumy 40 ml

Malibu 18 PLN

Bacardi Superior 18 PLN

Capitan Morgan 20 PLN

Dictator 12YO- 45 PLN

Tequila 40 ml

Sierra Gold 28 PLN

Sierra Silver 25 PLN

Gin 40 ml

Bombay Sapphire 25 PLN

Xibal 40 PLN

Likiery 40 ml

Kahula 15 PLN

Bailey's Irish Cream 15 PLN

Jagemaister 15 PLN