

OKOŃCZONA

Restauracja

MENU DEGUSTACYJNE

PEŁNA DEGUSTACJA

dostępne codziennie od godziny 17:00
po wcześniejszej rezerwacji

menu degustacyjne 7 dań - **219,-** / os.
pairing alkoholi do menu degustacyjnego - **119,-** / os.

MAŁA DEGUSTACJA

dostępne codziennie
nie wymaga wcześniejszej rezerwacji

4 dania **119,-** / os.

TALERZYKI

to share

Tatar wołowy 58,- / Beef tartare 58,-
połędwica / żółtko / pikle / czosnek niedźwiedzi / chleb
sirloin / egg yolk / pickles / wild garlic / bread

Biała kielbasa 42,- / Polish white sausage 42,-
młoda kapusta / chrzan / jabłko
young cabbage / horseradish / apple

Salatka / Salad
kurczak / chicken 46,- / krewetki / shrimps 56,-
twaróg wędzony / szparagi / rabarbar / winegret
smoked cheese / asparagus / rhubarb / vinaigrette

Szparagi 39,- / Asparagus 39,-
sos holenderski / jajko / parmezan / rzodkiewka
Hollandaise sauce / egg / Parmesan / radish

Sery Piastowskie dla 2 osób 58,-
set of regional cheese for 2 pax 58,-
selekcja 5 serów / rabarbar / truskawka / chleb z ziaren
selection of 5 cheeses / rhubarb / strawberry / seeded bread

Zestaw Okovita dla 4 osób 149,- / Okovita set for 4 pax 149,-
tatar wołowy / reuben pastrami / biała kielbasa / smalec z ogórkami
beef tartare / reuben pastrami / white sausage / lard with cucumbers

ZUPY

soups

Botwinka 32,- / Young beetroot leaves 32,-
młode buraki / bób / jajko
young beets / broad beans / egg

Rakowa 39,- / Crayfish bisque 39,-
łosoś / rak / kokos / fenkuł
salmon / crayfish / coconut / fennel

DODATKI

sides

Młode ziemniaki 18,- / New potatoes 18,-
crème fraîche / dymka
crème fraîche / green onion

Kluski parzone 16,- / Parisian dumplings 16,-
sos pieczeniowy / piklowana marchew
gravy / pickled carrot

Frytki domowe 16,- / Homemade fries 16,-
dip czosnkowy / parmezan
garlic dip / Parmesan

Młoda kapusta 16,- / Young cabbage 16,-
śmietana / polskie zioła
sour cream / Polish herbs

Warzywa gotowane 16,- / Boiled vegetables 16,-
sos maślany / koperek
butter sauce / dill

Risotto 18,- / Risotto 18,-
botwinka / zielony groszek
beet greens / green peas

Salatka z kalafiora 16,- / Cauliflower salad 16,-
pomidor / ogórek / sos jogurtowy
tomato / cucumber / yogurt sauce

Salata masłowa 14,- / Butter lettuce 14,-
winegret / rzodkiewka / pomidor
vinaigrette / radish / tomato

Szparagi 18,- / Asparagus 18,-
sos winno-maślany / oliwa ziołowa
wine butter sauce / herb olive oil

Maślana bułka 12,- / Butter roll 12,-
masło ziołowe / Maldon
herb butter / Maldon

DANIA GŁÓWNE

main courses

Karkówka wieprzowa 64,- / Pork neck 64,-
grostek / marchew / demi glace / rozmaryn
peas / carrot / demi-glace / rosemary

Kanapka Reuben Pastrami 42,- / Reuben Pastrami 42,-
pastrami wołowe / kapusta czerwona / Mimolette / sos rosyjski
beef pastrami / red cabbage / Mimolette cheese / Russian sauce

Kotlet schabowy 62,- / Pork chop 62,-
serowa krusta / ogórek małosolny / skyr / cytryna
cheese crust / half-sour cucumber / skyr / lemon

Policzki wołowe 89,- / Beef cheeks 89,-
focaccia / pesto / ser solankowy / ocet cherry
focaccia / pesto / brined cheese / cherry vinegar

De volaille 58,- / Chicken Kiev 58,-
sałata rzymska / anchois / fenkuł
romaine lettuce / anchovies / fennel

Pierś z kaczki 68,- / Duck breast 68,-
młode buraki / kalafior / demi glace z pomarańczą
young beets / cauliflower / orange demi-glace

Stek z polędwicy wołowej 200g 119,- / Filet mignon 200g 119,-
demi glace / czosnek niedźwiedzi / sałaty ze szparagami
demi-glace / wild garlic / salads with asparagus

Rumsztyk z biodrówki jagnięcej 98,- / Lamb rump 98,-
pomidory / trufła / orzechy / sos z pieczonych warzyw
tomatoes / truffle / nuts / roasted vegetable sauce

Tagliatelle 58,-
krewetki / szpinak / słodka śmietanka
shrimps / spinach / double cream

Pierogi z truskawkami 48,- / Dumplings with strawberries 48,-
twaróg / rabarbar / chili / bułka tarta / palone masło
cottage cheese / rhubarb / chilli / breadcrumbs / brown butter

Pstrąg filetowy w całości 69,- / Whole deboned trout 69,-
beurre blanc cytrynowy / szczypiorek
lemon beurre blanc / chives

DESERY

desserts

Malinowa chmurka 32,- / Raspberry meringue cake 32,-
krem malinowy / beza / ganache Monte
raspberry cremeux / meringue / Monte ganache

Sernik baskijski 32,- / Basque Cheesecake 32,-
ganache marakuja / ciasto cygaretkowe
passion fruit ganache / tuile pastry



Twoje zdanie ma dla nas duże znaczenie.
Podziel się z nami swoją opinią.
Dziękujemy!

HERBATY MROŻONE

iced teas

Malina - Bez 250ml 24,-

raspberry - elderflower

zielona herbata | syrop malinowy | syrop z kwiatu czarnego bzu | sok z cytryny
green tea | raspberry syrup | elderflower syrup | lemon juice

Mango - Marakuja 250ml 24,-

mango - passion fruit

czarna herbata | puree z marakuji | syrop mango | sok z cytryny
black tea | passion fruit puree | mango syrup | lemon juice

Rabarbar - Truskawka 250ml 26,-

rhubarb - strawberry

zielona herbata | konfitura z rabarbaru i truskawki | sok z cytryny
green tea | rhubarb and strawberry jam | lemon juice

KOKTAJLE

cocktails

Negroni 90ml 32,-

gin | Campari | czerwony vermouth
gin | Campari | red vermouth

Whisky Sour 90ml 32,-

whisky | sok z cytryny | syrop cukrowy | angostura
whisky | lemon juice | sugar syrup | angostura

PornStar Martini 180ml 35,-

Prosecco | wódka | marakuja | wanilia
Prosecco | vodka | passion fruit | vanilla

Gin Sour 90ml 32,-

gin | sok z cytryny | syrop z kwiatu czarnego bzu
gin | lemon juice | elderflower syrup

Okowita Sour 90ml 32,-

Okowita wiśniowa | sok z cytryny | syrop cukrowy | malina
Cherry Okowita | lemon juice | sugar syrup | raspberry

Hugo Spritz 200ml 32,-

Prosecco | syrop z kwiatu czarnego bzu | limonka | mięta
Prosecco | elderflower syrup | lime | mint

Aperol Spritz 200ml 32,-

Prosecco | Aperol | woda gazowana | pomarańcza
Prosecco | Aperol | sparkling water | orange

Strawberry Spritz 200ml 30,-

Prosecco | syrop truskawkowy | sok z cytryny | woda gazowana
Prosecco | strawberry syrup | lemon juice | sparkling water

Espresso Martini 120ml 32,-

wódka | Kahlua | syrop cukrowy | espresso
vodka | Kahlua | sugar syrup | espresso

KAWY SEZONOWE

seasonal coffees

Espresso Affogato 19,-

espresso | lody śmietankowe
espresso | cream ice cream

Kawa mrożona 250ml - klasyczna / smakowa 24,-

iced latte classic / flavored iced latte
espresso | mleko | syrop cukrowy / syrop smakowy | lód
espresso | milk | sugar syrup / flavored syrup | ice

Espresso Tonic 180ml 22,-

Tonic | espresso

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

warming teas

Rabarbar - Truskawka 250ml 24,-

rhubarb - strawberry

konfitura z rabarbaru i truskawki | cytrusy | mięta | zielona herbata
rhubarb and strawberry jam | citrus | mint | green tea

Pigwa - Malina 250ml 24,-

quince - raspberry

konfitura z pigwy | syrop malinowy | cytrusy | herbata czarna
quince jam | raspberry syrup | citrus | black tea

LEMONIADY

lemonade

300ml / 800ml

Cytrusowa / *citrus* 20,- / 30,-

Marakuja / *passion fruit lemonade* 22,- / 32,-
Gorąca lemoniada 300ml / *hot lemonade* 22,-

MOKTAJLE

mocktails

Aperol free 200ml 30,-

aperitivo 0% | wino musujące 0% | pomarańcza
aperitivo 0% | sparkling wine 0% | orange

SoftStar 150ml 28,-

marakuja | cytryna | wino musujące 0%
passion fruit | lemon | sparkling wine 0%

Hugo Spritz Free 180ml 30,-

wino musujące 0% | syrop elderflower | limonka | mięta
sparkling wine 0% | elderflower syrup | lime | mint

Strawberry Spritz Free 30,-

Prosecco 0% | syrop truskawkowy | sok z cytryny | woda gazowana
Prosecco 0% | strawberry syrup | lemon juice | sparkling water

KAWY

coffee

Espresso / doppio **11 / 15,-**
Czarna **15,-**
Americano **13,-**
Cappuccino **15,-**
Latte macchiato **15,-**
Flat white **16,-**

dostępne "mleko" owsiane / oat milk **4,-**

HERBATY

teas

Czarna / black Lipton **14,-**
Earl grey Lipton **14,-**
Roibos Lipton **14,-**
Zielona / green Lipton **14,-**
Owocowa / fruit Lipton **14,-**
Cytrusowa / citrus Lipton **14,-**

NAPOJE ZIMNE

soft drinks

Woda Cisowianka / Perlage 0,3 l / 0,7 l **10,- / 18,-**
Woda filtrowana 0,5l / 1l **8,- / 16,-**
filtered water
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Kinley Tonic **12,-**
Sok owocowy tłoczony - jabłko / pomarańcza **10,-**
apple / orange
Świeżo wyciskany sok **22,-**
freshly squeezed juice

PIWO

beer

LANE / draft

Żywiec BIAŁE 0,3l **14,-** / 0,5l **17,-**
Shandy Żywiec BIAŁE / lemoniada 0,3l **14,-** / 0,5l **17,-**

BUTELKOWE / bottled

Heineken **16,-**
Żywiec lager **16,-**
Heineken 0% **16,-**
Żywiec Białe 0% **16,-**

REGIONALNE / regional

Browar TARNOBRZEG - selekcja **22,-**

WÓDKA

vodka

40ml / 500ml

J.A. Baczewski **14,- / 149,-**
Ziemniaczana Triple Head 40ml **19,-**
Żytnia Triple Head 40ml **19,-**

OKOWITA

40ml

DESTYLARNIA DYSSOV

Selekcja - Zbożowe / owocowe **24,-**

DESTYLARNIA TRIPLE HEAD

Selekcja - Zbożowe / owocowe **24,-**

Selekcja - Owocowe starzone / BeerBrand **26,-**

DESTYLARNIA MANUFAKTURA MAURERA

Kukurydza **24,-**

Jabłko - Melisa **24,-**

set degustacyjny okowity 5 x 20 ml - 70,-

WHISKY | BURBON

40ml

Jack Daniels **18,-**
Tullamore Dew **18,-**
Jameson **18,-**
Gentleman Jack **26,-**
Woodford Reserve **30,-**

SINGLE MALT

40ml

The Sexton **20,-**
Glenglassaugh Revival **30,-**
Glenglassaugh Torfa **32,-**
Glendronach 12YO **38,-**
Paprocky **29,-**
Macallan 12YO **64,-**
Lagavulin **70,-**

DEGISTIF

40ml

Wódka krzeska **32,-**
Fernet branca **24,-**
Jägermeister **16,-**
Baczewski Piolunówka **16,-**
Sambuca **14,-**

GIN | TEQUILA

40ml

Beefeater **14,-**
Beefeater Blood Orange **14,-**
Tequila Sierra Bianco **18,-**
Sierra Anejo Antiguo **26,-**

BRANDY | COGNAC

40ml

Martel Blue Swift V.S.O.P **44,-**
Hennessy V.S. **32,-**
Metaxa 7* **22,-**

RUM

40ml

Bacardi Carta Blanca **16,-**
Bacardi Black Carta Negra **16,-**
Botran blanc **24,-**
The Demon's Share 3YO **26,-**
Bumbu XO **28,-**
Dictador 12YO **32,-**

LIKIERY

40ml

Baczewski Morela **18,-**
Kahlúa **18,-**
Campari **16,-**
Baileys **20,-**