

**BAR & RESTAURANT 511**

# MENU

**POZIOM 511**


Kuchnia inspirowana tym, co oferuje Jura.

Karta 511 to połączenie naszych klasyków z sezonowymi składnikami. Najlepsze warzywa, ryby, mięsa i sery od lokalnych dostawców, doprawione świeżymi ziołami z jurajskich łąk. Nie mogło zabraknąć macierzanki i czerwonej borówki, z których słynie Poziom.

Rozgość się i zasmakuj w Jurze.

Rozsmakuj się w winach Winnicy Białe Skały

Zapytaj kelnera o wina z Winnicy Białe Skały, położonej tuż przy hotelu. Kelner dobierze odpowiednie wino do potrawy.

 - *danie regionalne*



## Aperitif

PROSECCO 125 ml	25,-
KIELISZEK SZAMPANA 125 ml	45,-
ROZMARYNOWE VODKA MARTINI 80 ml	25,-
MACIERZANKA 80 ml	20,-



## Przystawki

CHLEB I MASŁO	19,-
PODPŁOMYK Z SZARPANĄ KOZINĄ surówka z młodej kapusty, sos z wędzonej śliwki	49,-
GRAVLAX Z ŁOSOSIA majonez, marynowany seler naciowy, granita koperkowo-ogórkowa	56,-
 ŚLIMAKI OD SAKOWSKICH duszone w białym winie, maśle i miodzie	58,-
ZIELONE SZPARAGI sos holenderski, pesto z czosnku niedźwiedziego, orzechy nerkowca	62,-
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ kapary, musztarda francuska, żółtko przepiórcze, lubczyk	62,-
DESKA DO WINA wędliny i sery dojrzewające, marynowane orzechy, miód pokrzywowy, brusznic, karczoch	94,- / 2os.
 WYBÓR JURAJSKICH KOZICH SERÓW I MIODÓW REGIONALNYCH	110,- / 2os. 69,- / 1 os.

## Salaty

Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ truskawki, szparag zielony, prażona cebula, sos balsamiczny	49,-
 JURAJSKA wędzony pstrąg, jajko, pomidor koktajlowy, zielona fasolka	52,-
 Z KOZIM SEREM brzoskwinia, marynowana rzodkiewka, rabarbar, winegret	54,-

## Zupy

 ZALEWAJKA salsa z ogórka, puree ziemniaczane, chips z boczku	30,-
KREM Z MŁODEJ KAPUSTY Z KOPREM olej dyniowy, pulpety z perliczki	32,-
 PIKANTNA ZUPA RYBNA jesiotr, łosoś jurajski, papryka, seler naciowy	39,-

# Dania główne

<b>PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ</b> suszone pomidory, chili, szałwia, czosnek	62,-
<b>ZAWIJAKI MIGDAŁOWE Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM</b> migdały, boczniaki, różowy pieprz, demiglace	62,-
<b>RISOTTO KREMOWE</b> czosnek niedźwiedzi, marynowane szparagami, wędzony twaróg	64,-
<b>PAPARDELLE Z PESTO JURAJSKIM</b> limonka, pieczony łosoś	68,-
 <b>PSTRĄG JURAJSKI</b> puree z brokuła, kluski lane, dziki brokuł, sos z kwiatów czarnego bzu	76,-
<b>PIERŚ KACZA</b> puree z ziemniaka, dymka, smardze, brusznicą, demiglace	92,-
<b>CIEŁĘCINA W SOSIE VELUTE</b> kluski śląskie, ogórek małosolny, biały szparag	96,-
 <b>JESIOTR JURAJSKI</b> kopytka, szpinak, kalafior, koper	96,-
<b>POŁĘDWICA WOŁOWA</b> gratin ziemniaczany, ogórek marynowany, twaróg, sos z zielonym pieprzem	134,-

## Selekcja mięs

Podawany z sosem z zielonego pieprzu

<b>ROSTBEF</b> sezonowany na sucho 35 dni cena za 100g/ minimum 300g	100g/ 56,-
<b>ANTRYKOT</b> sezonowany na sucho 35 dni cena za 100g/ minimum 300g	100g/ 64,-

## Dodatki

<b>ŚWIEŻE SAŁATY Z OLIWĄ</b>	14,-
<b>SZPINAK SMAŻONY Z CZOSNKIEM</b>	18,-
<b>CHRUPIĄCE ZIEMNIAKI</b>	20,-
<b>SMAŻONE BOCZNIKI Z CZOSNKIEM I PIETRUSZKĄ</b>	24,-
<b>MIX SAŁAT Z KOPREM WŁOSKIM I OLIWĄ</b>	26,-
<b>FRYTKI Z BATATÓW</b>	24,-
<b>SZPARAGI W EMULSJI MAŚLANEJ</b>	28,-

## Desery

<b>PANNA COTTA WANILOWA</b> sorbet truskawkowy, owoce	32,-
<b>CREME BRULEE</b> borówka czerwona	32,-
<b>PIEROGI Z SEREM I TRUSKAWKAMI</b> bułka tarta prażona, lody waniliowe	34,-
<b>EKLER Z KREMEM WANILIOWYM Z BRANDY</b> rabarbar, sorbet owocowy	36,-

## Digestive

<b>BONEROWA</b>	20,-
 <b>PIGWÓWKA</b>	15,-

**Autentyczność naszej kuchni to zamiłowanie do czerpania z naturalnych dóbr jurajskiej natury, w tym świeżych, lokalnych ziół, które idealnie podkreślają jej smak.**

*W naszych daniach znajdziesz:*

 *macierzankę*  *rozmaryn*  *szczaw krwisty*  
 *borówkę czerwoną*  *krwawnik*  *miętę*



Spróbuj też naszej karty roślinnej  
lub  
zapytaj kelnera, które z naszych dań możemy  
przyrządzić w wersji wegańskiej / wegetariańskiej.  
Poinformuj obsługę o alergiach pokarmowych  
lub innych ograniczeniach w swojej diecie.  
Uwzględnimy je podczas przygotowywania  
Twojego posiłku.





## Winnica Białe Skały

<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY ROSE</b> Polska, Jura, Regent, Cabernet Cortis	25,-	135,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY MUSCARIS</b> Polska, Jura, Muscaris	25,-	135,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY SEYVAL BLANC</b> Polska, Jura, Seyval Blanc	25,-	150,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY CORTIS</b> Polska, Jura, Regent, Cabernet Cortis	25,-	135,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY SOLARIS M 2022</b> Polska, Jura, Solaris / Muscaris	30,-	155,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY SOLARIS S 2022</b> Polska, Jura, Solaris / Seyval Blanc	30,-	155,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY SOLARIS M (MUS) 2022</b> Polska, Jura, Solaris / Muscaris		130,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY SOLARIS S (MUS) 2022</b> Polska, Jura, Solaris / Seyval		130,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY CHARDONNAY</b> Polska, Jura, Chardonnay	35,-	190,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY POMARAŃCZOWE</b> Polska, Jura, Johaniter/ Muscaris/ Chardonnay	40,-	210,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY PINOT NOIR MŁODE KRZEWY 2023</b> Polska, Jura, Pinot Noir	40,-	220,-
<b>WINNICA BIAŁE SKAŁY PINOT NOIR 2023</b> Polska, Jura, Pinot Noir	45,-	250,-

## Winnica Wieliczka

<b>WINNICA WIELICZKA CHARDONNAY</b> Polska, Jura, Chardonnay	40,-	220,-
<b>WINNICA WIELICZKA PINOT NOIR</b> Polska, Małopolska, Pinot Noir	45,-	250,-

## Jura Francuska

<b>HENRI MARIE CREMANT DU JURA JURASIQUE AOC</b> Francja, Jura, Musujące		280,-
<b>DOMAINE MARIE &amp; FILS GRAND MINÉRAL</b> Francja, Jura, Chardonnay	35,-	200,-
<b>DOMAINEMAIRE &amp; FILS GRAND MINÉRALCÔTES DU JURA PINOT NOIR</b> Francja, Jura, Pinot Noir	35,-	200,-
<b>DOMAINEMAIRE &amp; FILSCHATEAUCHALON</b> Francja, Jura, Żółte, Savagnin	50,-	600,-

# WINA

## Szampany & musujące

<b>BALBINOT PROSECCO EXCLUSIVE DOC</b> Włochy, Veneto	25,-	125,-
<b>PETNAT INT3GRAL3 BIANCO FRIZZANTE</b> Włochy, Veneto	25,-	140,-
<b>CANAH VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG</b> Włochy, Veneto		150,-
<b>ALTA ALELLA CAVA MIRGIN RESERVA BRUT NATURE</b> Hiszpania, Katalonia		220,-
<b>CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA BRUT</b> Włochy, Lombardia		270,-
<b>HENRI MARIE CREMANT DU JURA JURRASIQUE AOC</b> Francja, Jura		280,-
<b>GOSTCHORZE GOSTART RIESLING</b> Polska, Lubuskie		280,-
<b>GRUET BRUT</b> Francja, Szampania	45,-	350,-
<b>JACKOWIAK-RONDEAU CUVÉE TRADITION BRUT</b> Francja, Szampania		600,-
<b>SANCHEZ - LE GUEDARD MON ROSE DE SAIGNEE</b> Francja, Szampania		650,-
<b>DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE</b> Francja, Szampania		2200,-

## Białe

<b>MISTY COVE ESTATE SERIES</b> Nowa Zelandia, Marlborough, Sauvignon Blanc	25,-	130,-
<b>BOUJONG BRANEBERGER</b> Niemcy, Mosel, Riesling	25,-	135,-
<b>WINZER SANDGRUBE 13</b> Austria, Kremstal, Gruner Veltliner	25,-	135,-
<b>SCARIAZZO RIVERA FIANO</b> Włochy, Puglia, Fiano	30,-	140,-
<b>ABBOTS &amp; DELAUNAY „LES FRUITS SAUVAGES”</b> Francja, Langwedocja, Chardonnay	30,-	140,-
<b>JORDAN INSPECTOR PERINGUEY</b> RPA, Western Cape, Chenin Blanc	30,-	150,-
<b>CIU CIU MERLETTAIE OFFIDA DOCG</b> Włochy, Marche, Pecorino	30,-	150,-
<b>FRANZ HAAS - PINOT GRIGIO</b> Włochy, Adyga, Pinot Grigio	30,-	150,-
<b>VAL DE MEIGAS - ALBARINO RIAS BAIXAS D.O</b> Hiszpania, Rias Baixas, Albarino		180,-
<b>THE OLIVE GROVE</b> Australia, Chardonnay		240,-

<b>DOMAINE BERNARD MICHAUT</b> <b>CHABLIS PREMIER CRU</b> Francja, Burgundia, Chardonnay	400,-
<b>WINZER KREMS SPÄTLESE 1981</b> Austria, Kremstal, Gewurztraminer	700,-
<b>ROGER ROBLOT - CHABLIS GRAND CRU</b> <b>LES CLOS 2020</b> Francja, Burgundia, Chardonnay	800,-

## Czerwone

<b>VILLA BARCAROLI MONTEPULCIANO</b> <b>D'ABRUZZO DOC</b> Włochy, Abruzzo, Montepulciano	25,-	130,-
<b>VARVAGLIONE MOI</b> Włochy, Puglia, Primitivo	25,-	130,-
<b>RESILIENCE NERO D'AVOLA DOC</b> Włochy, Sycylia, Nero d'Avola		130,-
<b>BARISTA</b> RPA, Coastal Region, Pinotage		140,-
<b>COUSINO DE MACUL</b> Chile, Maipo Valley, Carmenere	30,-	150,-
<b>CHÂTEAU MERMOZ 45E PARALLELE</b> Francja, Bordeaux, Cabernet Sauvignon/ Merlot	30,-	155,-
<b>SENHORA DO CONVENTO - DOURO 2012</b> Portugalia, Douro, Touriga Nacional		160,-
<b>VARVAGLIONE PRIMITIVO DI MANDURIA PAPALE</b> Włochy, Puglia, Primitivo		170,-
<b>THE LOVE GRASS SHIRAZ</b> Australia, McLaren Valley, Shiraz		180,-
<b>DOMAINE DE ROCHEBIN</b> Francja, Burgundia, Pinot Noir		200,-
<b>LA MASCOTA</b> Argentyna, Mendoza, Malbec	40,-	200,-
<b>PETRENY - BIG BAND GOLD EGRI BIKAVER</b> Węgry, Eger, Kekfranos		220,-
<b>UMATHUM - ZWEIGELT</b> Austria, Burgenland, Zweigelt		260,-
<b>BODEGAS FRANCI ESPANOLAS BORDON</b> <b>GRAN RESERVA</b> Hiszpania, Rioja, Tempranillo	45,-	250,-
<b>FANATICO CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA</b> Włochy, Toskania, Sangiovese, Cabernet Fanc, Merlot		240,-
<b>HEBO TOSCANA ROSSO IGT</b> Włochy, Toskania, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese		250,-
<b>CZAJKOWSKI - THOMA 26</b> Polska, Podkarpacie, Merlot		400,-
<b>BAROLO VOERZIO MARTINI DOCG</b> Włochy, Piemont, Nebbiolo	80,-	450,-
<b>MASO MARONI</b> <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG</b> Włochy, Veneto, Corvina,, Molinara, Rondinella	85,-	460,-
<b>SILVERADO VINEYARDS „SOLO”</b> USA, Napa Valley, Cabernet Sauvignon		1000,-

## Słodkie

<b>BOUJONG</b> Niemcy, Mosel, Riesling	30,-	150,-
<b>BUDAHAZY – NYULASZO 2018</b> Węgry, Tokaj-Furmint	60,-	280,-

## Kolorowe

<b>ANTONUTTI RAMATO DOC</b> Włochy, Friuli, Pinot grigio – różowe	30,-	150,-
<b>BURA MRGUDIC PLAVAC MALI SIVI BIO</b> Chorwacja, Plavac, Plavac Mali — pomarańczowe	35,-	220,-
<b>DOMAINE MAIRE &amp; FILS CHATEAU CHALON</b> Francja, Jura — Savagnin, żółte	50,-	600,-

## Bezalkoholowe

<b>ODDBIRD SPUMANTE 0%</b> Włochy, Veneto, Glera	35,-	180,-
<b>ODDBIRD DOAMIN DE LA PRADE 0%</b> Francja, Langwedocja, Chardonnay	25,-	110,-
<b>ODDBIRD DOAMIN DE LA PRADE 0%</b> Francja, Langwedocja, Merlot, Shiraz / Syrah	35,-	190,-

## Herbaty musujące

<b>VINTER, COPENHAGEN SPARKLING TEA</b> Chai / Czarna herbata / Biała herbata	150,-
<b>GRON, COPENHAGEN SPARKLING TEA</b> Zielona herbata / Trawa cytrynowa / Biała herbata	150,-
<b>KOMBUCHA BY LAURENT</b>	100,-





# KOKTAJLE

## Koktaile 511

<b>JURA SOUR</b> whisky, syrop z pigwy, sok z cytryny, aquafaba, czerwone wino	35,-
<b>MACIERZANKA</b> gin, syrop macierzankowy, prosecco	35,-
<b>BORÓWKA KORZENNA</b> tequila, campari, brusznica, syrop korzenny, cytryna, foame	40,-
<b>PIGWA &amp; DEREŃ</b> rum, nalewka z derenia, konfitura z pigwy, limonka, syrop korzenny, aquafaba	40,-
<b>BONEROWA</b> rum, espresso, likier jeżynowy, syrop cukrowy	35,-

## Klasyczne koktajle

<b>MARGARITA</b> tequila, likier pomarańczowy, limonka	30,-
<b>HEMINGWAY DAIQUIRI</b> rum, sok z limonki, likier wiśniowy, sok grejpfrutowy, syrop cukrowy	30,-
<b>BRUMBLE</b> gin, likier jeżynowy, syrop cukrowy, jeżyny, cukier puder	35,-
<b>APEROL SPRITZ</b> aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	35,-
<b>NEGRONI</b> gin, vermouth, likier pomarańczowy	40,-
<b>OLD FASHIONED</b> bourbon, syrop cukrowy, angostura	35,-
<b>PORNSTAR MARTINI</b> wódka waniliowa, puree z marakuji, ekstrakt z wanilii, sok z limonki, prosecco	40,-
<b>WHYSKI SOUR</b> whisky, syrop cukrowy, cytryna, angostura, aquafaba	30,-
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> wódka, gin, rum, tequila, likier pomarańczowy, cytryna, limonka, cola	45,-

## Koktajle sezonowe

<b>FIGRONI</b> gin, vermouth, Campari Bitter infuzowany figą	45,-
<b>JURAJSKI DEACON</b> dymna whisky, sok pomarańczowy, kordiał z macierzanki, wiśniówka	40,-

	<b>JURAJSKA PENICYLINA</b>	35,-
	whisky, miód pokrzywa/imbir, cytryna, dymna whisky	
	<b>KORZENNY COLINS</b>	40,-
	gin, syrop korzenny, cytryna, kruszony lód	
	<b>HOT TODDY Z MARAKUJĄ</b>	30,-
	Jack Daniel's fire, marakuja, cytryna, gorąca woda	
	<b>GRZANE WINO Z CALVADOSEM</b>	35,-
	wino Białe Skały Cortis, calvados, syrop korzenny, cytryna, gorąca woda	
	<b>GRZANE BIAŁE WINO</b>	35,-
	wino Białe Skały Seyval Blanc, Tesselis Orange & Jasmine, syrop korzenny, cytryna	
	<b>HOT APEROL ROSE</b>	35,-
	Aperol, syrop korzenny, wino Białe Skały Rose	

## Koktajle bezalkoholowe

	<b>TRUSKAWKA</b>	25,-
	puree truskawkowe, miód, cytryna, mleko skondensowane	
	<b>PINA COLADA</b>	25,-
	syrop kokosowy, sok ananasowy, mleko	
	<b>MOJITO VIRGIN</b>	25,-
	limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	
	<b>APEROL</b>	25,-
	orange spritz, tonic	

 - koktajl podany na ciepło



# INNE ALKOHOLE

## Piwo

PILSNER URQUELL LANE	12,-	16,-
PIWO Z BROWARU NA JURZE		20,-

Zapytaj obsługę o rodzaje piw

## Gin

40 ML

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	20,-
ROKU JAPANESE CRAFT GIN	25,-
HENDRICK'S SCOTLAND GIN	30,-
HENDRICK'S FLORA ADORA	35,-
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE DISTILLED GIN	25,-
HERBS	20,-
FOUR PILLARS CHARDONNAY BARREL GIN	50,-
SAVA POLISH DRY GIN	40,-
POLISH FOREST GIN	35,-
GIN HERITAGE MAGNOLIA	45,-
GIN HERITAGE BALTIC	45,-
GIN MONKEY 47	45,-
GIN TESSELLIS	40,-

## Wódka / destylaty

40 ML

OSTOYA	16,-
WÓDKA FINLANDIA	12,-
WÓDKA BELVEDERE PURE	25,-
WÓDKA REYKA	25,-
EIKO JAPANESE VODKA	30,-
WÓDKA MŁODY ZIEMNIAK 2020	30,-
DESTYLAT Z CZARNEJ PORZECZKI	30,-
DESTYLAT KWIATU CZARNEGO BZU	30,-
JAKOB HABERFELD MIODONKA	20,-
TVIGWYCHSIN	18,-
WÓDKA TESSELLIS POMARAŃCZ-JAŚMIN	35,-
WÓDKA TESSELLIS CZEKOLADA-POMARAŃCZ	35,-

# Nalewki

MIODULA PREZYDENCKA	20,-
ŚLIWOWICA PODBESKIDZKA	28,-
DERENIÓWKA	20,-
JAKOB HABERFELD PIOŁUNÓWKA	20,-
JAKOB HABERFELD WIŚNIÓWKA	20,-
JAKOB HABERFELD ORZECHÓWKA	20,-

# Vermouth

40 ML

CARPANO BIANO VERMOUTH	20,-
CARPANO CLASSICO ROSSO VERMOUTH	25,-
CARPANO DRY VERMOUTH	25,-
ANTICA FORMULA CARPANO VERMOUTH	35,-

# Likiery / Bittery / Aperetivo

40 ML

CAMPARI BITTERS	20,-
COINTREAU ORANGE LIQUEUR	28,-
CYNAR	15,-
APEROL	20,-
JAGERMEISTER MANIFEST DOUBLE BARREL MATURED	25,-
JAGERMEISTER	20,-
MIDORI MELON LIQUEUR BY SUNTORY	20,-
BAILEY'S ORIGINAL LIQUEUR	20,-
FERNET BRANCA BITTERS	22,-
LIMONCELLO	15,-

# Whisky szkocka

40 ML

ARDBEG TEN 10-LETNI	40,-
CHIVAS REGAL 12-LETNI / 18-LETNI	25,- 45,-
GLENFIDDICH 18-LETNI	50,-
GLENFIDDICH 23 - LETNI	150,-
GLENFIDDICH 26 - LETNI	250,-
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT	30,-
OLD PULTENEY 15-LETNI	60,-
WHISKY JURA 18-LETNI	70,-
WHISKY JURA JOURNEY MALT	30,-
WHISKY ABERLOUR 12-LETNI	40,-
WHISKY DEACON	40,-
WHISKY GLENLIVET 12YO / 15YO / 18YO	35,- 45,- 75,-

Whisky irlandzka	40 ML
JAMESON IRISH WHISLEY	20,-
TULLAMORE DEW BLENDED IRISH WHISKEY	30,-
TULLAMORE DEW 18-LETNI SINGLE MALT	70,-

Whisky polska	40 ML
BEE KEEPERS FOUNDERS BLENDED WHISKY	25,-

Whisky japońska	40 ML
HIBIKI HARMONY SUNTORY	60,-

Whiskey USA	40 ML
JACK DANIEL'S NO.7	20,-
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	28,-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	40,-
BULLEIT BOURBON	25,-
JIM BEAM DOUBLE OAK	22,-
MCCARTHY'S OREGON SINGLE MALT	65,-
WOODFORD RESERVE DISTILLER'S SELECT	32,-

Rum	40 ML
LA FACTORIA LIBRE DEL RON EL BALNCO	25,-
LA FACTORIA LIBRE DEL RON EL DORADO	25,-
DON PAPA RUM PHILIPINES 10-LETNI	70,-
DON PAPA RUM TIMELESS LANDSCAPE CANISTERL	35,-
BUMBU	30,-
BUMBU X.O.	40,-

Tequila	40 ML
TEQUILA LOS ARANGO ANEJO	30,-
HERRADURA PLATA 100% AGAVE	30,-
HERRADURA REPOSADO 100% AGAVE	30,-
OLMECA GOLD TEQUILA	22,-
OLMECA LANCO TEQUILA	20,-
TOPANITO MEZCAL	40,-

## Pisco / Cachaca 40 ML

PISCO CAPEL DOUBLE DESILADO  
RESERVADO - CHILE 25,-

CACHACA YAGUARA BRANCA 20,-

## Cognac & Brandy 40 ML

COGNAC HINE CIGAR RESERVE XO 80,-

COGNAC HINE RARE VSOP THE ORIGINAL 45,-

PAPIDOUX CALVADOS VSOP 30,-



# NAPOJE

## BEZALKOHOLOWE

### Kawa

<b>ESPRESSO</b> Ristretto / Lungo / Macchiato	12,-
<b>ESPRESSO TONIC</b>	15,-
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	16,-
<b>ICED ORANGE COFFEE</b> Sok pomarańczowy 100ml + tonic 80ml + kawa 40ml	18,-
<b>FRAPPE</b> Mleko 100ml + kawa 40ml	16,-
<b>CAFFE CREMA / AMERICANO</b>	13,-
<b>FLAT WHITE</b>	16,-
<b>CAPPUCINO</b>	14,-
<b>CAFFE MOCHA</b>	16,-
<b>LATTE</b>	16,-
<b>MLEKO ROŚLINNE</b>	4,-

### Herbata

<b>KLASYCZNA CZARNA</b>	15,-
<b>EARL GREY</b>	15,-
<b>ZIELONA</b>	15,-
<b>ZIELONA Z JAŚMINEM</b>	15,-
<b>OWOCOWA</b>	15,-
<b>ROIBOS</b>	15,-
<b>MIĘTA</b>	15,-
<b>RUMIANEK</b>	15,-
<b>MATCHA KLASYCZNA</b>	25,-
<b>MATCHA LATTE</b>	30,-

### Wody / soki / sody

<b>WODA ŹRÓDLANA 330ML / 750 ML</b>	7,-	15,-
<b>WODA PERRIER GAZOWANA 330 ML / 750 ML</b>	30,-	14,-
<b>WODA ACQUA PANNA NIEGAZ. 250 ML / 750 ML</b>	30,-	14,-
<b>SOKI "TOMA" 330 ML</b> Pomarańczowy / Czarna porzeczka / Grejpfrut / Jabłko		12,-

PEPSI / PEPSI MAX 200 ML		12,-
MIRINDA / 7 UP 200 ML		12,-
SCHWEPPS 200 ML		12,-
PEPSI / PEPSI MAX 200 ML		12,-
MIRINDA / 7 UP 200 ML		12,-
SCHWEPPS 200 ML		12,-
ROCKSTAR 200 ML		14,-
LEMONIADA DOMOWA 300 ML / 700 ML	20,-	30,-
Cytryna, limonka, pomarańcza, miód, woda gazowana		
LEMONIADA SEZONOWA 300 ML / 700 ML	20,-	30,-
Zapytaj obsługę o smak		

## Soki

ŚWIEŻY SOK POMARAŃCZOWY		21,-
ŚWIEŻY SOK GREJPFROT		21,-
ŚWIEŻY SOK „REGENERACYJNY”		21,-
Burak, marchew, jabłko, seler, cytryna		
ŚWIEŻY SOK „WZMACNIAJĄCY”		21,-
Pomarańcza, grejpfrut, kiwi, mango		
ŚWIEŻY SOK „WIECZNA MŁODOŚĆ”		21,-
Jabłko, szpinak, ananas		
ŚWIEŻY SOK „OCZYSZCZAJĄCY”		21,-
Jabłko, marchew, ananas, imbir		
ŚWIEŻY SOK „OCHRONNY”		21,-
Ananas, banan, pomarańcza		
ŚWIEŻY SOK NA PRZEZIĘBIENIE		21,-
Pomarańcza, cytryna, imbir, miód		





# MENU ROŚLINNE

## Przystawka

### PLACEK ZIEMNIACZANY

burak, szalotka, kapary, suszone pomidory

42,-

## Zupy

### KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

mleko kokosowe, bazylia

28,-

### KREM Z CEBULI

marynowany topinambur, nerkowce, oliwa ziołowa

32,-

## Dania główne

### MAKARON STROZZAPRETI

mus z cukinii, marynowana cukinia  
prażona gryka

45,-

### RISOTTO KREMOWE

karmelizowany orzech, figa

54,-

## Deser

### PANNA COTTA KOKOSOWA

owoce sezonowe, mus malinowy

28,-



# MENU

## DEGUSTACYJNE

### AMUSE-BOUCHE

### PRZYSTAWKA

#### **ŚLEDŹ**

placek ziemniaczany, kwaśna śmietana, jabłko, orzech

#### **BIAŁA KASZANKA W PANCO**

majonez ziołowy, śliwka, cebula

### ZUPA



#### **ZALEWAJKA**

salsa z ogórka, puree ziemniaczane, chips z boczku

### DANIE GŁÓWNE



#### **JESIOTR JURAJSKI**

kopytka, szpinak, kalafior, koper

#### **PIERŚ KACZA**

puree z buraka z pomarańczą, smażony borowik, kluski śląskie, demi glace

### DESER

#### **BROWNIE**

mus kawowy, orzech karmelizowany, lody waniliowe, malina

### PETIT FOURS

