



PRZYSTAWKI

1. **PALUCHY Z PESTO BAZYLIOWYM**.....23 zł
Paluchy z ciasta drożdżowego wypiekane w piecu opalonym drewnem/ pesto/ sos czosnkowy
2. **TATAR WOŁOWY**.....41 zł
Wołowina/ pikle z naszej spiżarni/ czerwona cebula/ marynowane kurki/ żółtko/ musztarda francuska/ sos majonezowo-chrzanowy/ grzanka czosnkowa

ZIEMNIAKI Z PIECA OPALANEGO DREWNEM

1. **ZIEMNIAK ZE SMAŻONYMI PIECZARKAMI I BOCZKIEM**.....25 zł
Ziemniak pieczony/ pieczarki/ cebula/ czosnek/ boczek/ sos chrzanowy
2. **ZIEMNIAK Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ I KISZONĄ KAPUSTĄ**.....25 zł
Ziemniak pieczony/ szarpana wieprzowina/ kapusta kiszona/ zielona cebulka/ sos śmietanowy
3. **ZIEMNIAK Z TWAROGIEM I FETA**.....25 zł
Ziemniak pieczony/ twaróg bieruński/ feta/ czerwona cebula/ suszone pomidory/ orzech włoski/ czosnek/ sos śmietanowy

ZUPY

1. **KREM Z DYNI**.....20 zł
Pieczona dynia/ imbir/ oliwa chili/ boczek
2. **ŻUREK Z JAJKIEM SADZONYM**.....22 zł
Zakwas żytni/ ziemniak/ wędzona kielbasa i boczek/ śmietana/ chipsy ziemniaczane/ jajko sadzone

Drogi Gościu

Wszystkie dania z naszej karty przygotowywane są na bieżąco przez naszych kucharzy. Standardowy czas oczekiwania na danie to ok. 30 minut, natomiast przy większej ilości zamówień czas może się wydłużyć. Dokładamy wszelkich starań, aby potrawy były wydawane tak szybko jak to tylko możliwe, przy zachowaniu najwyższej jakości.

- ❖ Zamówienia na pizzę przyjmujemy od godz. 13:00.
- ❖ Ostatnie zamówienia na kuchnię przyjmowane są godzinę przed zamknięciem lokalu.
- ❖ Ostatnie zamówienia na pizzę przyjmowane są pół godziny przed zamknięciem lokalu.



DANIA GŁÓWNE

- 1. FILET Z KURCZAKA Z GNOCCHI BURACZANYMI.....42 zł**
Filet z kurczaka sous vide/ gnocchi buraczane nadziewane orzechami i mascarpone/ fasolka szparagowa/ kalafior romanesco/ puree z suszonych pomidorów/ kruszonka pistacjowa
- 2. KURCZAK NA MAŚLANYM RISOTTO.....39 zł**
Filet z kurczaka sous vide/ risotto/ sos grzybowy/ grana padano/ puder szpinakowy/ oliwa szczypiorkowa
- 3. KOTLET SCHABOWY PODANY NA PATELNI.....48 zł**
Schab marynowany w cebuli i czosnku/ smażony tradycyjnie na smalcu/ gotowane ziemniaczki/ zasmażana z kiszzonej kapusty/ cebula dymka
- 4. ROLADA WIEPRZOWA.....47 zł**
Schab faszerowany mascarpone/ suszonymi pomidorami/ cebulą/ marchwią/ cicche ziemniaczane/ ogórek kiszony/ burak/ sos paprykowy
- 5. POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SMAŻONA NA MAŚLE.....52 zł**
Polędwiczka sous vide/ puree ziemniaczane ze szpinakiem i pieczonym czosnkiem/ pieczarka konfitowana faszerowana kalafiolem i boczkiem/ ogórek kiszony/ mus chrzanowy/ sos tymiankowy
- 6. ŻEBERKO WIEPRZOWE.....52 zł**
Żeberko marynowane w miodzie i papryczce chili/ kimchi z kapusty pekińskiej/ frytki/ sos słodkie chili
- 7. PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM WIEPRZOWYM PODANE NA PATELNI.....38 zł**
Placki ziemniaczane z cebulą i czosnkiem/ gulasz z pieczonej łopatki z papryką i pieczarkami/ śmietana bieruńska/ zielona cebulka
- 8. ŁOSOŚ Z PIECA Z MAŚLANYM RISOTTO.....62 zł**
Łosoś norweski/ risotto maślane/ sos cytrynowy/ pomarańcza/ grana padano
- 9. STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ.....89 zł**
Stek z polędwicy wołowej 200g/ frytki z batatów/ grillowane warzywa/ masło czosnkowe

SAŁATKI

- 1. SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM.....41 zł**
Mix sałat/ filet z kurczaka/ pomidorki koktajlowe/ ogórek/ czerwona cebula/ grana padano/ grzanki czosnkowe/ sos aioli
- 2. SAŁATKA Z SEREM EDAM.....48 zł**
Mix sałat/ grillowany ser edami/ pomidorki koktajlowe/ czerwona cebula/ ogórek/ grzanki czosnkowe/ sos żurawinowy



BURGERY

- 1. BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI.....46 zł**
Brioszka ziemniaczana własnego wypieku/ mięso wołowe 100%/ grillowany boczek/ liść sałaty/ pomidor/ pikle/ cebula czerwona/ klasyczny sos aromatyzowany Jack Daniel's/ domowe frytki
- 2. PIKANTNY BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI.....46 zł**
Brioszka ziemniaczana własnego wypieku/ mięso wołowe 100%/grillowane chorizo/ rukola/ cebula/ papryka jalapeno/ sos na bazie srirachy/ domowe frytki
- 3. BURGER Z SEREM EDAM.....46 zł**
Brioszka ziemniaczana własnego wypieku/ panierowany ser Edam/ liść sałaty/ pomidor/ pikle/ karmelizowana czerwona cebula/ sos tatarski/ domowe frytki
- 4. BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ.....46 zł**
Brioszka ziemniaczana własnego wypieku/ szarpana wieprzowina zapiekana z grillowanym chorizo i serem cheddar/ pikle/ kapusta kiszona/ czerwona cebula/ sos słodkie chili/ domowe frytki
- 5. BURGER CHEDDAR.....48 zł**
Brioszka ziemniaczana własnego wypieku/ mięso wołowe 100%/ liść sałaty/ pomidor/ pikle/czerwona cebula/ sos aioli/ sos serowy cheddar/ domowe frytki

MAKARONY

- 1. TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM.....46 zł**
Makaron tagliatelle/ filet z kurczaka/ suszone pomidory/ szpinak/ sos śmietanowy/ grana padano
- 2. TAGLIATELLE SZPINAKOWE Z BOCZNIKIEM.....46 zł**
Tagliatelle szpinakowe/ boczniak/ papryka/ cukinia/ cebula czerwona/ sos śmietanowo-szpinakowy/ grana padano
- 3. TAGLIATELLE POMIDOROWE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ.....49 zł**
Tagliatelle pomidorowe/ połędwiczka wieprzowa/ cebula czerwona/ papryka czerwona/ sezam/ sos sojowo-śmietanowy z chili/ grana padano
- 4. TORTELLINI BOLOGNESE.....46 zł**
Tortellini nadziewane mięsem wieprzowym/ rukola/ orzechy włoskie/ sos śmietanowo-pomidorowy/ grana padano/ oliwa szczypiorkowa
- 5. TAGLIATELLE Z KREWETKAMI.....54 zł**
Tagliatelle z atramentem z mątwy/ krewetki/ pomidor/ czosnek/ papryka chili/ zielona pietruszka/ sos maślany/ grana padano

MENU DLA DZIECI 😊

1. FILECIKI Z FRYTKAMI.....24 zł
Fileciki drobiowe panierowane w panku/ domowe frytki/ marchewka z cukrem pudrem
2. GNOCCHI Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI.....28 zł
Gnocchi nadziewane kremem czekoladowo-orzechowym/ bita śmietana/ owoce sezonowe
3. MINI PIZZA.....21 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka

DESERY

1. ZŁOTA DYNIA.....24 zł
Mus mascarpone/ puree dyniowe z przyprawami korzennymi/ ciasto marchewkowe
2. JABŁKO Z JESIENNEGO SADU.....26 zł
Mus z białej czekolady/ prażone jabłko z dodatkiem cynamonu i whisky/ ciasto cygaretkowe z białą czekoladą
3. SZYSZKA PROSTO Z LASU.....24 zł
Mus z mlecznej czekolady/ nadzienie karmelowe/ ciasto cygaretkowe z mleczną czekoladą



**Placek
i skórka**
— RESTAURACJA —

PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM

ok. 32 cm

1. **MARGERITTA**.....26 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella
2. **CAPRICCIOSA**.....34 zł
sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka gotowana/ pieczarki
3. **BELLA ITALIA**.....39 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka parmeńska/ pomidorki koktajlowe/ rukola/ grana padano
4. **SALAME**.....36 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ salami/ zielone oliwki/ cebula
5. **VEGETARIANA**.....35 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ cukinia/ czerwona papryka/ kukurydza/ pesto bazyliowe
6. **PICCANTE**.....37 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ salami piccante/ chorizo/ jalapeno
7. **QUATTRO FORMAGGI**.....37 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ gorgonzola/ camembert/ grana padano
8. **TONNO**.....36 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ tuńczyk/ czerwona cebula/ czarne oliwki
9. **SPINACI**.....37 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ kurczak/ suszone pomidory/ szpinak
10. **LA CASA**.....38 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka/ salami/ boczek/ cebula
11. **MARE**.....39 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ krewetki koktajlowe/ rukola/ roszponka/ grana padano
12. **BROCCOLI**.....37 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ kurczak/ brokuł/ czosnek
13. **SANTOSH**.....38 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka gotowana/ boczek/ kielbasa/ cebula/ sos czosnkowy
14. **JALAPENO**.....38 zł
Sos pomidorowy/ mozzarella/ salami piccante/ gorgonzola/ mascarpone/ jalapeno
15. **BIANCA**.....38 zł
Oliwa z oliwek/ mozzarella/ szynka parmeńska/ gorgonzola/ winogrona/ orzechy włoskie

Dodatki do pizzy: dodatek mięsny **6 zł**/ warzywny **4 zł**/ sosy (czosnkowy, pomidorowy) **3 zł**



KAWY Attibassi

50% arabiki, 50% robusty

1. ESPRESSO..... 9 zł
2. ESPRESSO DOPPIO..... 11 zł
3. ESPRESSO MACCHIATO..... 10 zł
4. KAWA CZARNA..... 10 zł
5. KAWA BIAŁA..... 11 zł
6. CAPPUCCINO..... 11 zł
7. LATTE MACCHIATO..... 12 zł
8. LATTE MACCHIATO z syropem smakowym..... 13 zł
czekolada/ wanilia/ karmel/ amaretto/ kokos

HERBATY Dilmah 400 ml

1. PERFECT CEYLON TEA..... 10 zł
Czarna herbata wysokogórska uprawiana w chłodnym i wilgotnym klimacie. Daje napar rubinowy, bogaty w smaku, świeży w charakterze, z nutą trawy.
2. ELEGANT EARL GREY..... 10 zł
Czarna herbata cejlońska w połączeniu z olejem bergamoty daje średniej mocy napar o delikatnej cytrusowej i kwiatowo-owocowej nucie.
3. LIVELY LIME&ORANGE FUSION..... 10 zł
Wysoko uprawiana cejlońska czarna herbata daje jasnozłoty napar idealny na podwieczorek. Aromaty orzeźwiającej cytryny, kwaskowatej limonki i słodkiej pomarańczy.
4. BERRY SENSATION..... 10 zł
Wysokogórska czarna herbata w kompozycji z aromatami truskawek, malin i jagód daje napar jasny w barwie, delikatny w smaku.
5. ROSE WITH FRENCH VANILLA..... 10 zł
Herbata średniej mocy o kwiatowym aromacie. Róża w połączeniu z nutą francuskiej wanilii skomponowana z czarną herbatą.
6. CEYLON GREEN TEA..... 10 zł
Zielona herbata z lekko cierpkim posmakiem, charakterystycznym dla najlepszych herbat zielnych, daje jasnożółty napar z odcieniami oliwkowymi.
7. GENTLE MINTY GREEN TEA..... 10 zł
Zielona herbata z mięta wyjątkowo delikatna i naturalna w smaku. Kompozycja łagodnej Senchy, liści mięty oraz odrobiny trawy cytrynowej daje napar orzeźwiający.



**Placek
i skórka**
— RESTAURACJA —

NAPOJE ZIMNE

1. COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO (0,25L).....9 zł
2. SPRITE/ FANTA (0,25L).....9 zł
3. KINLEY (0,25L).....9zł
Tonic water/ Bitter rose/ Virgin mojito
4. FUZETEA (0,25L).....9 zł
Cytryna z trawą cytrynową/ Brzoskwinia z hibiskusem
5. SOK TYMBARK 100% (0,2L).....7 zł
Pomarańcza/ Jabłko/ Czarna porzeczka
6. NAPÓJ TYMBARK (0,25L).....6 zł
Pomarańcza-Brzoskwinia/ Jabłko-Brzoskwinia/ Jabłko-Wiśnia/ Jabłko-Kiwi/ Jabłko-Mięta/
Jabłko-Arbuz
7. WODA KROPLA BESKIDU (0,33L).....8 zł
Gazowana/ Niegazowana
8. KARAFKA WODY (1L).....14 zł
Gazowana/ Niegazowana
9. KARAFKA SOKU (1L).....18 zł
Pomarańcza/ Jabłko



**Placek
i skórka**
— RESTAURACJA —

PIWA LANE

1. ŻYWIEC (0,3L).....	9 zł
2. ŻYWIEC (0,5L).....	10 zł
3. ŻYWIEC BIAŁE (0,3L).....	10 zł
4. ŻYWIEC BIAŁE (0,5L).....	11 zł

PIWA BUTELKOWE

1. ŻYWIEC (0,5L).....	10 zł
2. ŻYWIEC BIAŁE (0,5L).....	11 zł
3. ŻYWIEC IPA (0,5L).....	12 zł
4. ŻYWIEC PORTER (0,5L).....	12 zł
5. HEINEKEN (0,5L).....	11 zł
6. WARKA JASNE PEŁNE (0,5L).....	9 zł
7. WARKA STRONG (0,5L).....	10 zł
8. NAMYSŁÓW (0,5L).....	13 zł
9. DESPERADOS (0,4L).....	14 zł
10. PAULANER HAFE-WEISSBIER (0,5L).....	14 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

1. ŻYWIEC 0.0% (0,5L).....	10 zł
2. ŻYWIEC LEMONŻ/ GREJPFRUŻ 0.0%.....	12 zł
3. ŻYWIEC BIAŁE 0.0% (0,5L).....	11 zł
4. HEINKEN 0.0% (0,5L).....	11 zł

SYROP DO PIWA.....1zł
malina/ imbir

SYROP DO PIWA MONIN.....3zł
marakuja/ banan/ mango/ arbuz/ pomarańcza/ kokos



WINO DOMOWE

1. TREBBIANO MONTESELVA

Wino o słomkowym kolorze, delikatnym i przyjemnym zapachu. Przywołuje aromaty dojrzałych owoców gruszki i moreli. Zrównoważone, o długotrwałym posmaku i intensywnym aromacie. Idealne jako aperitif lub towarzysz dań na bazie serów i lekkich wędlin.

Rodzaj: białe/wytrawne, Szczep: Trebbiano

KIELISZEK 120 ML – 12 zł

KARAFKA 500 ML – 45 zł

2. MONTEPULCIANO MONTESELVA

Wino o głębokim, czerwono-rubinowym kolorze. Charakteryzuje się intensywnym zapachem dojrzałych czerwonych owoców. Pełne i wyważone na podniebieniu. Idealne jako aperitif lub towarzysz na bazie serów oraz salami.

Rodzaj: czerwone/wytrawne, Szczep: Montepulciano

KIELISZEK 120 ML – 12 zł

KARAFKA 500 ML – 45 zł

WINO Z BECZKI

1. PROSSECO

Kryształowo przezroczyste, musujące wino z odcieniami złota. Wytrawne i zbilansowane w smaku. Wyczuwalna nuta brzoskwini, jabłka i białych kwiatów. To świetny aperitif, jak i doskonała oprawa wszystkich dań kuchni śródziemnomorskiej.

KIELISZEK 120 ML – 13 zł

KARAFKA 500 ML – 48 zł

2. MOSCATO

Wino o kolorze żółto-słomkowym z zielonkawymi refleksami, aromacie delikatnych dzikich kwiatów i owoców cytrusowych. W smaku lekkie i słodkie, o świeżej i bardzo dużej kwasowości i lekkiej goryczce. Idealnie pasuje do owoców, ciast i deserów.

KIELISZEK 120 ML – 13 zł

KARAFKA 500 ML – 48 zł



ALKOHOL

1. WYBOROWA

KIELISZEK 40 ML – 7 zł

BUTELKA 500 ML – 62 zł

2. SOPLICA WIŚNIOWA

KIELISZEK 40 ML – 7 zł

BUTELKA 500 ML – 62 zł

3. SOPLICA MALINOWA

KIELISZEK 40 ML – 7 zł

BUTELKA 500 ML – 62 zł

4. BALLANTINE'S

KIELISZEK 40 ML – 9 zł

BUTELKA 500 ML – 80 zł

5. JACK DANIEL'S

KIELISZEK 40 ML – 14 zł

BUTELKA 500 ML – 120 zł

6. GIN LUBUSKI

KIELISZEK 40 ML – 8 zł

BUTELKA 500 ML – 68 zł

7. RUM BACARDI SREBRNY

KIELISZEK 40 ML – 10 zł

BUTELKA 500 ML – 110 zł

8. RUM BACARDI ŻŁOTY

KIELISZEK 40 ML – 10 zł

BUTELKA 500 ML – 110 zł

ZIMOWE KAWY

1. KAWA PIERNIKOWA.....19 zł
Espresso doppio/ mleko/ przyprawy piernikowe/ bita śmietana/ pianki Marshmallow

HERBATY ZIMOWE

1. CYNAMONOWA BRZOSKWINIA.....18 zł
Herbata zielona Dilmah/ syrop brzoskwiniowy/ cynamon
2. MALINOWY CHAI.....18 zł
Herbata Earl Grey Dilmah/ syrop malinowy/ przyprawy korzenne

CZEKOLADA NA GORĄCO

1. KLASYCZNA CZEKOLADA18 zł
Mleczna czekolada/ bita śmietana/ pianki Marshmallow

ALKOHOLE NA GORĄCO

1. GRZANE WINO CZERWONE.....19 zł
Czerwone wino/ przyprawy korzenne/ pomarańcza
2. GRZANIEC BEZALKOHOLOWY.....19 zł
Czerwone wino bezalkoholowe/ przyprawy korzenne/ pomarańcza
4. GRZENE PIWO.....18 zł
Piwo Żywiec/ przyprawy korzenne/ pomarańcza