SZAMPAŃSKI APERITIF
ŚWIST SZABLI I HUK ROZGNIEWANEGO WINA

Kelner efektownie tnie szablą butelkę wina z bąbelkami i ... skraca ją o szyję.

Prosecco – wytrawne wino musujące 11%	*butelka 0,7 l*	*110*
	butelka 0,2 l	*32*

PRZYSTAWKI NA DOBRY POCZĄTEK – NA ZIMNO

Podajemy ze stosownymi dodatkami : pieczywo, grzanki i sosy

1. Pyszny śledź z cebulą w oleju, jabłko w śmietanie, młode ziemniaki *35*
Kieliszek baśniowej substancji – obowiązkowo *7*

2. Tatar ze świeżych i suszonych pomidorów, *35*
czarne oliwki, bazylia

3. Doprawiony tatar wołowy *49*
żółtko od szczęśliwej kury, siekana cebula, ogórek, marynowane grzyby

4. Tatar ze świeżego łososia w dymie, ogórek, czerwona cebulka, *49*
owoc kaparu, muśnięty majonezem koperkowym

Prosecco – wytrawne wino musujące 11 % - butelka 0,2 l - obowiązkowo *32*

5. Deska przysmaków z karczemnej spiżarni (dla dwóch) ; *90*
tatar wołowy na grzance, wykwintny pasztet z śliwkami i majerankiem,
pieczony rostbef z musem czosnkowym, delikatne mięsiwo w galarecie,
pieczeń z karkówki ze śliwką, tatar ze świeżych i suszonych pomidorów
z czarnymi oliwkami, muśnięty bazylią, ogórki kiszone, smalec

- DZIEDZICTWO KULINARNE POMORZA I KUJAW

- DANIE WEGETARIAŃSKIE

SZCZEGÓŁÓWE INFORMACJE NA TEMAT ALERGENÓW I GRAMATUR ZNAJDUJĄ SIĘ U OBSŁUGI

PRZYSTAWKI NA DOBRY POCZĄTEK – NA CIEPŁO

1. *Szpik wołowy pieczony,* *44*
   korniszony, czerwona cebula, kapary, grzanki

2. *Wątróbka drobiowa smażona na maśle z jabłkiem, cebulą, tymiankiem* *42*
   i czerwonym winem, podawana z grzankami

3. *Ręcznie lepione pierogi nadziewane bigosem z czterema gatunkami mięs,* *37*
   podgrzybki, suszone śliwki – chluba Karczmy Rzym

PORA NA ZUPĘ *(280 ml)*

1. *Widzimisię Szefa Kuchni* *28*

2. *Kremowa zupa z pieczonych ziemniaków z bekonem,* *28*
   gotowana na wędzonym żeberku

3. *Rosół pachnący kilkoma gatunkami mięs* *26*
   z kluskami lubczykowymi

4. *Żur kujawski taki, że dech zapiera,* *28*
   z jajkiem, białą kiełbasą i ziemniakami

5. *Zupa serowa, podawana z grzanką z pomidorami i bazylią* *28*

SAŁATKI

1. *Lekka sałatka z piersiami kurczęcia zrumienionymi na patelni,* *48*
   liście sałaty, czarne oliwki, pomidor, ogórek zielony, jajko gotowane,
   sos jogurtowy

2. *Sałatka ze smażonym kozim serem, glazurowana gruszka,* *44*
   buraki, ciecierzyca, miodowy vinegrette

GALERIA DAŃ GŁÓWNYCH
WIELCE SMAKOWITĄ KUCHNIĄ KUSI

1. ***Widzimisię Szefa Kuchni*** *79*

2. ***Szaszłyk z dzika od Jana Myśliwca z Borów Tucholskich,*** *72*
warzywa grillowane, ziemniaki z pieca, marynowana cebula
i sos jogurtowo - miętowy

3. ***Mistrzowski Gulasz Szefa Kuchni,*** *57*
maślane puree ziemniaczane, sałatka z ogórków kiszonych

4. ***Schabowy z kością smażony na smalcu,*** *58*
ziemniaki z koperkiem, kapusta kiszona zasmażana

5. ***Wyśmienita Golonka pieczona*** *10 dkg 14*
puree ziemniaczane, kapusta kiszona zasmażana

6. ***Kruche zrazy wołowe w sosie własnym,*** *69*
faszerowane zgodnie ze staropolską recepturą,
kluski śląskie, buraczki na ciepło

7. ***Prawa kurza pierś drobiowa z sosem śmietanowym z kurkami,*** *59*
kremowe puree ziemniaczane, kolorowe warzywa

8. ***De Volaille z lewej kurzej piersi tryskający masłem,*** *59*
kremowe puree ziemniaczane, marchewka z groszkiem

9. ***Wyluzowana kaczka pieczona z jabłkami – połówka,*** *79*
kluski kładzione, modra kapusta, sos śliwkowy

10. ***Burger– wołowina Angus,*** *57*
bekon, ser cheddar, pomidor,korniszony, sałata, BBQ,
podajemy z frytkami

STEKI

1. ***Stek z polędwicy wołowej ok. 200g*** *130*
   konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, papryka i ziemniaki,
   sos pieprzowy, olej z Góry Św. Wawrzyńca z czosnkiem i ziołami

2. ***Stek RIB EYE ok. 370g*** *135*
   antrykot sezonowany 30 dni na mokro, rasy Angus,
   konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, papryka i ziemniaki,
   sos pieprzowy, olej z Góry Św. Wawrzyńca z czosnkiem i ziołami

3. ***Stek NEW YORK ok. 370g*** *160*
   rostbef sezonowany 40 dni na sucho, rasy Angus,
   konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, papryka i ziemniaki,
   sos pieprzowy, olej z Góry Św. Wawrzyńca z czosnkiem i ziołami

4. ***Stek z karkówki ok. 270g*** *58*
   konfitura z czerwonej cebuli, cukinia, pieczarki, papryka i ziemniaki,
   sos pieprzowy, olej z Góry Św. Wawrzyńca z czosnkiem i ziołami

Na życzenie steki z polędwicy podajemy na rozgrzanym kamieniu *10*

RYBY

1. ***Sandacz z pieca z sosem maślano-winnym,*** *73*
   pieczone ziemniaki, warzywa gotowane

2. ***Złocisty halibut smażony na maśle,*** *73*
   duszone warzywa (papryka, pomidory, pieczarki, cukinia, cebula),
   pieczone ziemniaki

DANIA WEGETARIAŃSKIE

1. ***Burger wegetariański – stek z młodego kalafiora,*** *48*
   zapieczony ser, pomidor, ogórek, sałata karbowana,
   majonez, domowe frytki

2. ***Pierogi ruskie*** *okraszone cebulą, kwaśna śmietana* *44*

3. ***Pierogi szpinakowe z pieczarkami i pistacjami,*** *sos kurkowy* *44*

NAPOJE GORĄCE

1. Kawa z ekspresu, parzona,	*14*
2. Espresso / Double espresso	*12/17*
3. Americano (na podwójnym espresso)	*17*
4. Cappuccino	*16*
5. Cappuccino z likierem Bailey's	*22*
6. Latte macchiato	*17*
7. Flat white	*20*
8. Kawa z adwokatem	*20*
9. Kawa po irlandzku (z whisky)	*22*
10. Kawa bezkofeinowa	*14*
11. Herbaty - czarna, earl grey, rooibos vanille, zielona, ziołowa miętowa, owocowa	*13*
12. Herbata sezonowa z miodem i owocami	*24*
13. Wino grzane 150 ml	*22*

NAPOJE ZIMNE

1. Soki i napoje owocowe	*200 ml/1000ml*	*10/30*
2. Soki wyciskane z pomarańczy i grejpfrutów	*200 ml*	*20*
3. Sok pomidorowy	*200 ml*	*10*
4. Pepsi, Mirinda, 7UP , Tonic	*200ml but.*	*10*
5. Woda gaz/niegazowany	*200ml/500ml/1000ml*	*7/14/20*
6. Woda Cisowianka but. gazowana/niegazowana	*700ml*	*20*
7. Napój energetyczny Redbull	*250ml*	*20*

PIWA Z KIJA

1.	*Żywiec **JASNE PEŁNE 5,5%***	*300 ml*	*18*
		480 ml	*22*
2.	*Żywiec **CIEMNE – LAGER 3,8%***	*300 ml*	*18*
		500 ml	*22*
3.	*Żywiec **BIAŁE – PSZENICZNE 0,0%***	*300 ml*	*18*
	BEZALKOHOLOWE	*500 ml*	*22*

PIWA BUTELKOWE

1.	*Żywiec Białe **PSZENICZNE 4,9%***	*500 ml*	*23*
2.	*Żywiec **APA 5,4%***	*500 ml*	*23*
3.	*Żywiec **PORTER 9,5%***	*500 ml*	*23*

WINA NA BUTELKI I KIELICHY

Wina musujące

*1. PROSECCO – włoskie wino musujące **11%***	*butelka 0,7 l*	*110*
	butelka 0,2 l	*32*

Wina białe

*1. SANTA ALEXANDRA 125 ML **13,5%*** — *25*
Szczep CHARDONNAY, kraj CHILE

*2. CAPELLANA 125ML **12%*** — *25*
Szczep MACABEO, kraj HISZPANIA
PÓŁWYTRAWNE

Wina czerwone

*1. SANTA ALEXANDRA 125ML **13,5%*** — *25*
Szczep CABERNET SUVIGNON, kraj CHILE

*2. CAPELLANA 125ML **13%*** — *25*
Szczep TEMPRANILLO, kraj HISZPANIA
PÓŁWYTRAWNE

Dla zdrowotności i .....

*Na dobre trawienie, mamy **Śliwowicę 70%***
Dla naszych zacnych Gości 20ml / 9

COGNAC/BRANDY 40 ml

• *HENNESSY VS (Francja)* ***40%***		*27*
• *CALVADOS (Francja)* ***40%***		*22*
• *STOCK VSOP (Włochy)* ***38%***		*18*
• *METAXA***** (Grecja)* ***38%***		*20*

WHISKY 40 ml

• *BALLANTINE'S (Szkocja)* ***40%***		*15*
• *GLENFIDDICH 12 lat, single malt (Szkocja)* ***40%***		*25*
• *JACK DANIELS (USA)* ***40%***		*20*
• *ARDBEG 10 lat, single malt (Szkocja)* ***46%***		*30*
• *GLENMORANGIE 12 lat, single malt (Szkocja)* ***43%***		*25*
• *JAMENSON (Irlandia)* ***40%***		*18*

GIN 40 ml

• *BOMBAY SAPPHIRE (Anglia)* ***40%***		*20*

RUMY / LIKIERY 40 ml

• *BACARDI* ***37,5%***		*12*
• *MALIBU* ***18%***		*12*
• *PASSOA* ***15%***		*12*
• *BLUE CURACAO* ***21%***		*10*
• *COINTREAU* ***40%***		*16*
• *BAILEY'S* ***17%***		*12*
• *ADVOCAT* ***16%***		*10*
• *GRENADINA* ***0%***	*10 ml*	*3*

WINA MUSUJĄCE / SZAMPANY

• *MILLESIMATO - BRUT (Włochy)* ***11,5%***	*butelka 0,7 l*	*70*
• *PROSECCO (Włochy)* ***11%***	*butelka 0,7 l*	*110*
• *MOET & CHANDON IMPERIAL (Francja)* ***12,5%***	*butelka 0,7 l*	*350*

APERITIF

• *CAMPARI* ***25%***	*40 ml*	*17*
• *MARTINI BIANCO* ***14,4%***	*100 ml*	*17*
• *MARTINI ROSSO* ***14,4%***	*100 ml*	*17*
• *JAGERMEISTER* ***35%***	*40 ml*	*10*

WÓDKI:

• *WYBOROWA żytnia **40%***	*40ml/0,5l*	*8 / 80*
• *BACZEWSKI ziemniaczana **40%***	*40ml/0,5l*	*10 / 100*
• *JEDNORODNA orkiszowa **40%***	*40ml/0,5l*	*12 / 120*
• *BELVEDERE zbożowa **40%***	*40ml/0,5l*	*25 / 250*
• *ŻUBRÓWKA żytnia z turówką wonną **37,5%***	*40ml/0,5l*	*8 / 80*
• *ŚLIWOWICA **70%***	*20ml*	*9*
• *BIMBER Z GRUSZKĄ **45%***	*20ml*	*8*
• *OUZO **37,5%***	*40ml*	*8*
• *TEQUILA SREBRNA **38%***	*40ml*	*8*
• *TEQUILA ZŁOTA **38%***	*40ml*	*8*

Płyń wódko miła, gardło ci sprzyja, niech cię prowadzi litrowa szyja

DRINKI I KOKTAJLE

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, woda gazowana	*34*
GIN & TONIC gin, tonic, cytryna, rozmaryn	*28*
MANHATTAN whisky, czerwony wermut, angostura	*32*
MOJITO rum bacardi, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana	*30*
PORNSTAR wódka, puree z marakui, limonka, syrop waniliowy, prosecco	*32*
WHISKY SOUR whisky, angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko	*32*