



## na zimno

1. **chleb**, masło ze Strzałkowa, sól Maldon 12 zł
2. **selekcja polskich serów**, chutney z sezonowych owoców 39 zł
3. **matias** z sałatką ziemniaczaną ze świeżym ogórkiem, piklowaną czerwoną cebulą, koperek 32 zł
4. **klasyczny tatar z polędwicy wołowej** z ogórkiem konserwowym, musztardą francuską, natką pietruszki, szalotką, sosem holenderskim, chrupiącą kaszą gryczaną i czerwonym szczawikiem, kromka chleba 49 zł
5. **pieczone młode marchewki** w słodko-kwaśnej glazurze, bryndza z tofu, pesto z natki marchewki i bazylii, mięta 34 zł
6. **stek z kapusty** z dressingiem musztardowym, kruszonką z orzechów laskowych i szczypiorkiem 36 zł
7. **grillowana cukinia**, krem z twarogu ze Strzałkowa z lubczykiem, miętowy groszek z koperkiem, chilli 29 zł
8. **tatar z pstrąga**, aioli chrzanowe, jajko na pół miękko, rzodkiewka, kromka chleba 39 zł
9. **kalafior** z sosem paprykowym, bułka tarta, natka pietruszki ze skórką cytryny i czosnkiem 37 zł

## na ciepło

1. **krem z pomidorów jak u Babci**, lane kluseczki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa, szczypiorek 26 zł
2. **pyzy z długo duszoną wołowiną** polane masłem ziołowym ze skórką cytryny, natka pietruszki 42 zł
3. **kotlet pożarski** w panko, ziołowy sos śmietanowy, cytrusowa cykorja 38 zł
4. **placki ziemniaczane** zapiekane z twarogiem ze Strzałkowa z kminkiem i wędzonym serem, koperek 29 zł
5. **zielone szparagi** z patelni, sos holenderski, szczypiorek 38 zł
6. **smażone białe kielbaski**, miętowa kwaśna śmietana ze Strzałkowa z długodojrzewającym serem, smażony szpinak 36 zł
7. **szare kluski**, duszona młoda kapusta z cebulką i boczkiem, natka pietruszki, twaróg ze Strzałkowa 32 zł
8. **filet z pstrąga** z patelni, wiosenne warzywa w maślanej emulsji 46 zł

# MASŁO

## masłane



9. **smażone pierogi a'la ukraińskie** z tłuczoną dynią i twarogiem ze Strzałkowa, kwaśna śmietana z długodojrzewającym serem, szczypiorek, pietruszkowa oliwa 39 zł
10. **palony por**, ziemniaczany sos z serem Bursztyn i miso, smażone kapary 29 zł
11. **kotlet schabowy** w złocistej panierce podany z zimnym kawałkiem masła verde 42 zł

## dodatki

1. **słodko-kwaśna mizeria** z koperkiem i sałatą lodową 14 zł
2. **surówka z pora**, rzodkiewki, pestki dyni, koperek, szczypiorek 14 zł
3. **tłuczone ziemniaki** z masłem, kwaśną śmietaną ze Strzałkowa, szczypiorek 14 zł
4. **pomidory ze słodką cebulą**, olej lniany, zioła 16 zł
5. **duszona młoda kapusta** w maśle i śmietanie, koperek 16 zł

## na słodko

1. **polski sernik** z twarogu ze Strzałkowa, wypiekany po baskijsku, maślana kruszonka, sos wiśniowo-pomarańczowy 32 zł
2. **truskawki w koglu-moglu** ze śliwownicą, bazylią i cukrem pudrem 29 zł
3. **kluski leniwe** smażone na maśle z dodatkiem cukru, cynamonu oraz kawałków soczystej gruszki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa 29 zł

Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%  
oraz nie dzielimy rachunku

Lista alergenów dostępna u obsługi



## wina

	kieliszek	butelka
<b>BIAŁE</b>	125 ml	750 ml
1. <b>Dom Charbielin x Masło Maślane / POLSKA</b> W aromacie przyjemne, owocowe. W smaku orzeźwiającej, świeże i cytrusowe	25 zł	125 zł
2. <b>Dom Charbielin Sauvignier Gris / POLSKA</b> Intensywnie cytrusowo-owocowe. Na finiszu z tropikalno-ziółową nutą	29 zł	145 zł
3. <b>Dom Charbielin Solaris / POLSKA</b> Mocno charakterystyczne owoce tropikalne, gruszka, grejpfrut. Zaznaczony cukier w połączeniu z dość wysoką kwasowością daje bardzo odświeżające wino	29 zł	145 zł
4. <b>Dom Charbielin Muscaris / POLSKA</b> Intensywnie aromantyczne, pachnące brzoskwiniami, morelami, skórką z limonki i kwiatami	29 zł	145 zł
5. <b>Dom Charbielin Seyval Blanc / POLSKA</b> Biszkoptowe z aromatami brzoskwiowymi i dębowymi. Dojrzałe i pełne wino o rozbudowanym, kremowym finiszu	29 zł	145 zł
6. <b>Kazimierskie Wzgórza Cuvee Blanc / POLSKA</b> Kremowe z nutami brzoskwiń, słodkiej gruszki i moreli ale również cytrusów	30 zł	149 zł
7. <b>Kazimierskie Wzgórza Riesling &amp; Roter Riesling / POLSKA</b> Jabłkowe aromaty, wzbogacone odrobiną kwiatów, ziół i wosku pszczelego, wszystko podane w orzeźwiającym stylu		185 zł
8. <b>Kamil Barcentewicz Chardonnay Beton / POLSKA</b> z aromatami soczystych jabłek z dojrzałego sadu, białych kwiatów i słodczy brzoskwiń. Mineralne i zaokrąglone aromatami pszczelego wosku z dobrze wtopioną kwasowością	38 zł	189 zł
9. <b>Kamil Barcentewicz Pinot Blanc / POLSKA</b> Chłodne z wyraźnie wyczuwalnymi aromatami zielonych jabłek, gruszek, dojrzałej cytryny i świeżej melisy. Kredowe z chrupka kwasowością przełamana słodyczą dojrzałego owocu	35 zł	175 zł
10. <b>Vinho Verde Grande Escolha / PORTUGALIA</b> Posiada cytrusową barwę, intensywny kwiatowy aromat z nutami cytrusowymi	25 zł	125 zł
11. <b>Bio Mundo de Vuntero Verdejo Sauvignon Blanc / HISZPANIA</b> Świeże aromaty jabłek, gruszek i kwiatów, łączących się z subtelnymi migdałami. W smaku nuty melona i papai, z utrzymującym się, czystym i lekkim finiszem	20 zł	99 zł
12. <b>Villiera Jasmine Gewurtztraminer Riesling Muscat Jasmine / RPA</b> Kwiatowe wino, z delikatnym aromatem przypraw. W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter	27 zł	135 zł
13. <b>Austo Chardonnay Oak / WŁOCHY</b> Aromaty papai i mango, wzbogacone nektarynkami, owocami cytrusowymi z dodatkiem wanilii	27 zł	135 zł

# MASŁO

## masłane



	kieliszek 125 ml	butelka 750 ml
14. <b>Dr. Josef Kohr Riesling Hombach / NIEMCY</b> Harmonijne połączenie słodyczy i kwasowości. Na podniebieniu odkryjesz soczyste aromaty cytrusów, takie jak cytryny i limonki	26 zł	129 zł
15. <b>The Founder Sauvignon Blanc / NOWA ZELANDIA</b> Aromaty słodkich owoców- marakui i brzoskwiń oraz świeżych ziół	29 zł	145 zł
16. <b>Grand Reserve White Ixsir / LIBAN</b> Kuszący zapach białych kwiatów, słodkich owoców z sadu i ożywczych cytrusów		245 zł

### POMARAŃCZOWE

1. <b>Aris Johanniter Orange / POLSKA</b> W nosie wyczuwamy suszone jabłka i morele, w akompaniamencie skórki pomarańczy i przypraw. Długi oraz orzeźwiający finisz	33 zł	165 zł
2. <b>Ballade Romantique / FRANCJA</b> Aromaty świeżych cytrusów, imbiru i bergamotki mieszają się z zapachem ziół i kwiatów	25 zł	125 zł
3. <b>Pipeno Ernesto Soto / CHILE / Butelka 1000 ml</b> Naturalne wino o miodowo-karmelowych smakach, aromatach jabłek i polnych kwiatów. Struktura delikatna, a finisz czysty i wytrawny z delikatną kwasowością	38 zł	269 zł

### MUSUJĄCE

1. <b>Kazimierskie Wzgórza Preludium / POLSKA</b> W aromacie wyczuwalne ciasteczka maślane i brioszka oraz cytrusy i jabłka		229 zł
2. <b>Cabert Prosecco Extra Dry / WŁOCHY</b> Owocowy cukierek z kwaśną galaretką. Kremowe, piankowe, odprężające	25 zł	125 zł
3. <b>Cabert Prosecco Rose Extra Dry / WŁOCHY</b> Świeże, owocowo-kwiatowe, pełne letnich akcentów	28 zł	139 zł
4. <b>Josep Masachs Cava Brut Mas Fi / HISZPANIA</b> Całe mnóstwo owoców tropikalnych, żółtych owoców, orzechów, szlachetnych kwiatów, suszonych jesiennych owoców z sadu		125 zł
5. <b>Fines Bulles Blanc Vintese nonalco / BELGIA</b> Aromat intensywny i czysty, owocowo-kwiatowy. Brzoskwinia, morela, kwiat czarnego bzu. W smaku lekka nutka goryczki oraz pełna owocowość	25 zł	125 zł

# MASŁO

## masłane

kieliszek  
125 ml

butelka  
750 ml

### RÓŻOWE

- |    |   |       |        |
|----|---|-------|--------|
| 1. | <b>Nobilis Roselit Diva / POLSKA</b><br>Wśród owocowych aromatów dominują truskawki i poziomki.<br>Odrobina owocowej słodyczy z zachowaniem orzeźwienia i świeżości | 29 zł | 145 zł |
|----|---|-------|--------|

### CZERWONE

- |     |  |       |        |
|-----|--|-------|--------|
| 1.  | <b>Dom Charbielin Saint Laurent / POLSKA</b><br>Aromaty wiśni, czereśni oraz porzeczeki.<br>Lekkie i przyjemne wino o gładkim finiszu  | 30 zł | 149 zł |
| 2.  | <b>Słońce i Wiatr Janko / POLSKA</b><br>Lekkie i delikatne o przyjemnej łagodnej kwasowości.<br>W aromacie leśne owoce, śliwka, wanilia i korzenne przyprawy   | 29 zł | 145 zł |
| 3.  | <b>Bio Mundo De Vuntero Tempranillo Merlot / HISZPANIA</b><br>Świeża, żywa delikatność na podniebieniu.<br>Wino ma wyczuwalne nuty dojrzałych jagód i czerwonych dzikich owoców                      | 20 zł | 99 zł  |
| 4.  | <b>Villiera Pinotage / RPA</b><br>Aromaty kawowo-czekoladowe i waniliowe.<br>W nosie wyczuwalna subtelna dębowa nuta i wędzona śliwka  |       | 149 zł |
| 5.  | <b>Primitivo di Manduria La Pruina / WŁOCHY</b><br>Bogactwo czerwonych i czarnych owoców, domowej konfitury, wanilii,<br>posmak pysznego espresso, a do tego przyjemnie wyczuwalna naturalna słodycz | 36 zł | 179 zł |
| 6.  | <b>Bio Leco Punk Rioja / HISZPANIA</b><br>W nosie średnio intensywne aromaty czerwonych owoców leśnych, malin, truskawek i ziół.<br>W ustach owocowo świeże z długim finiszem                        | 23 zł | 115 zł |
| 7.  | <b>Bread and Butter Pinot Noir / USA</b><br>Aromaty wiśni, maliny z odrobiną czarnej porzeczeki.<br>Delikatne nuty cedru i liść laurowy równoważy słodycz owocu, tworząc trwały bukiet               |       | 219 zł |
| 8.  | <b>Grande Reserve Red Ixsir / LIBAN</b><br>Kraęgle, gęste, aksamitne i poukładane. Bogactwo orientalnych zapachów z nutą słodyczy  |       | 265 zł |
| 9.  | <b>Austo Merlot Rubicone / WŁOCHY</b><br>Aromat intensywny, owocowo-kwiatowy z nutą przypraw. Czarna porzeczekka, wanilia, pieprz.<br>W smaku miękkie, z odpowiednio zbalansowaną kwasowością        | 27 zł | 135 zł |
| 10. | <b>Exo Parade Domaine des Grottes / FRANCJA</b><br>Subtelne, soczyste, naturalne wino o smaku czerwonych owoców i aromacie kwiatów, ziół   |       | 199 zł |
| 11. | <b>Passe Temps Pech Del Cell / FRANCJA</b><br>Intensywne aromaty dojrzałych, czerwonych owoców, tytoniu i dębu.<br>Naturalne wino o pełnym, dojrzałym i długim smaku                                 | 38 zł | 189 zł |

# MASŁO

masłane

## napoje

### PIWO

<b>Złote Lwy</b> (400 ml)	14 zł
<b>Pszenicznik</b> (400 ml)	16 zł

butelka

<b>Koźlak / Johannes / Apa / Amber Granat-malina</b> (500 ml)	18 zł
<b>Amber Czarny bez 0,5%</b> (500 ml)	17 zł
<b>Bawaria klasyczna 0% / Bawaria pszeniczna 0%</b> (330 ml)	14 zł

### NAPOJE ZIMNE

<b>lemoniada</b> (350 ml)	17 zł
<b>pepsi / pepsi zero / 7up / schweppes / soki</b> (200 ml)	12 zł
<b>sok świeżo wyciskany pomarańcza / grapefruit</b> (250 ml)	22 zł
<b>woda niegazowana / gazowana</b> (750 ml)	12 zł
<b>woda Ostromecko niegazowana / gazowana</b> (700 ml)	22 zł

### KAWA

<b>americano</b>	14 zł
<b>espresso / doppio</b>	12 zł 14 zł
<b>latte</b>	18 zł
<b>flat white</b>	17 zł
<b>cappuccino</b>	16 zł
<b>iced coffee</b>	18 zł

<b>HERBATY</b> (250 ml)	16 zł
<b>earl grey / zielona / jaśminowa / miętowa / rooibos vanilia / hibiskus z różą / rumianek</b>	

<b>NAPAR</b> (300 ml)	20 zł
<b>pomarańcza-imbir</b>	

### KOKTAJLE 0%

1. <b>Aperitivo Crodino</b>	25 zł
Crodino, woda gazowana, pomarańcza	
2. <b>Tymiankowy Fizz</b>	23 zł
Kordiał tymiankowy, tonik	
3. <b>Masło 75</b>	26 zł
Gordon's 0%, prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, sok z limonki	
4. <b>Negroni 0%</b>	26 zł
Gordons's 0%, Wermut Versin, Beneventi Red Bitter, kordiał wiśniowy	

# MASŁO

masłane



## KOKTAJLE

- Bez** 33 zł  
Gordon's London Dry, frizzante, syrop z czarnego bzu, sok z cytryny, woda gazowana, ogórek
- Maślane Negroni** 46 zł  
Gunpowder Sardinian Cytrus, Amaro Montenegro, Campari, wiśniówka Habermfeld, zest z pomarańczy
- Bergamotka** 33 zł  
Kraken Black Spiced, frizzante, kordiał brzoskwinowy, puree z bergamotki, woda gazowana
- Malina** 32 zł  
Captain Morgan Black, Cointreau, kordiał malinowy, sok z limonki, maliny
- Wiśniowy Manhattan** 34 zł  
Bushmills The Original, Wolf&Oak Tarnina&Wiśnia, miód, Peychaud's bitter
- Truskawka** 39 zł  
Jose Cuervo Reposado, Mezcal Vago Espadín, sok z limonki, syrop z agawy, kordiał truskawkowy
- Masło Tini** 35 zł  
Żubrówka Czarna, Cointreau, kordiał z czarnej porzeczki, sok z limonki, syrop z marakui, sok jagodowy
- Bałycki Sour** 39 zł  
Bulleit Bourbon, czerwone wino Janko, sok z limonki, biało, demerara syrop, śliwkowy bitter
- Pomarańcza** 34 zł  
Johnnie Walker Blonde, kordiał imbirowo-pomarańczowy, sok z limonki, syrop cukrowy, tonik czarny bez

## SPRITZ

- Aperol Spritz** 33 zł  
Aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
- Campari Spritz** 33 zł  
Campari, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
- Sarti Spritz** 33 zł  
Sarti, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
- Cynar Spritz** 33 zł  
Cynar, frizzante, woda gazowana, pomarańcza

# MASŁO

masłane



## WÓDKA 40 ml

<b>Żubrówka Czarna 40%</b>	13 zł	<b>Haberfeld Miodonka 40%</b>	25 zł
<b>Żubrówka Bison Grass 37,5%</b>	14 zł	<b>Haberfeld Żyto 40%</b>	25 zł
<b>Ketel One 40%</b>	23 zł	<b>Haberfeld Ziemniak 50%</b>	27 zł
<b>Ciroc 40%</b>	27 zł	<b>Mikrogorzelnia Czysta Żytnia 40%</b>	25 zł
<b>Belvedere Pure 40%</b>	35 zł	<b>Passover Śliwowica 70%</b>	25 zł
<b>Wolf &amp; Oak Gruszkowa 38%</b>	35 zł		

## OKOWITA 40 ml

<b>Gorzelnia Długie z gruszek 43%</b>	38 zł	<b>Gorzelnia Długie z jabłek 40%</b>	38 zł
<b>Gorzelnia Długie Pils 43%</b>	45 zł		

## GIN 40 ml

<b>Gordon`s London Dry 37,5%</b>	18 zł	<b>Hendricks 41,4%</b>	34 zł
<b>Gordon`s Pink 38%</b>	18 zł	<b>Hendricks Flora Adora 43,4%</b>	36 zł
<b>Gordons 0%</b>	16 zł	<b>Hendricks Grand Cabaret 43,4%</b>	36 zł
<b>Tanqueray No.Ten 47,3%</b>	34 zł	<b>Gunpowder Sardinian Citrus 43%</b>	34 zł
<b>Vincent Van Gogh Gin 40%</b>	23 zł	<b>Gunpowder California Orange 43%</b>	34 zł
<b>Wilczy Gin Wolf &amp; Oak 47%</b>	24 zł	<b>Mikrogorzelnia Gin 40%</b>	34 zł
<b>Gorzelnia Długie Gin Bieszczadu 43%</b>	38 zł		

## TEQUILA & MEZCAL 40 ml

<b>Jose Cuervo Silver 38%</b>	20 zł	<b>Don Julio Blanco 38%</b>	40 zł
<b>Jose Cuervo Reposado 38%</b>	20 zł	<b>Don Julio Reposado 38%</b>	45 zł
<b>Mezcal Vago Espadín 50,2%</b>	55 zł	<b>Mezcal Vago Elote 50,2%</b>	55 zł

## RUM 40ml

<b>Captain Morgan White 37,5%</b>	18 zł	<b>Sailor Jerry 40%</b>	19 zł
<b>Captain Morgan Dark 40%</b>	18 zł	<b>Companero Elixir Extra 47%</b>	35 zł
<b>Captain Morgan Spiced 35%</b>	18 zł	<b>Companero Extra Anejo 54%</b>	37 zł
<b>Captain Morgan 0%</b>	16 zł	<b>Brugal 1888 40%</b>	44 zł
<b>Kraken Black Spiced 40%</b>	21 zł	<b>Zacapa 23yo 40%</b>	58 zł
<b>Kraken Roast Coffee 40%</b>	21 zł	<b>Dictador 12yo / 20yo 40%</b>	32 / 38 zł

## WERMUTY 100 ml

<b>Dolin Blanc 16%</b>	24 zł	<b>Dragma Extra Dry 17%</b>	39 zł
<b>Dolin Rouge 16%</b>	24 zł	<b>Dragma Red 17%</b>	39 zł
<b>Dolin Dry 16%</b>	24 zł	<b>Martini Vibranto 0%</b>	25 zł

## BRANDY & KONIAK 40 ml

<b>Metaxa 5* 38%</b>	18 zł	<b>Remy Martin VSOP 40%</b>	55 zł
<b>Metaxa 12* 40%</b>	29 zł		



# MASŁO

*masłane*



## IRLANDZKA 40 ml

<b>Bushmills Original 40%</b>	18 zł	<b>Tullamore Dew 40%</b>	18 zł
<b>Bushmills Black Bush 40%</b>	20 zł		

## AMERYKAŃSKA 40 ml

<b>Bulliet Bourbon 45%</b>	23 zł	<b>Sazerac Rye 45%</b>	27 zł
<b>Jack Daniel's 40%</b>	23 zł	<b>Eagle Rare 10yo 45%</b>	33 zł
<b>Jack Daniel's Honey 45%</b>	23 zł	<b>Maker's Mark 45%</b>	27 zł

## SZKOCKA 40 ml

<b>Johnnie Walker Blonde 40%</b>	18 zł	<b>Grant's 12yo 40%</b>	23 zł
<b>Johnnie Walker Black 40%</b>	23 zł	<b>Monkey Shoulder 40%</b>	27 zł
<b>The Famous Grouse Sherry Cask 40%</b>	18 zł	<b>Monkey Shoulder Smokey 40%</b>	30 zł

## WHISKY SINGLE MALT 40 ml

<b>Glenfiddich 12yo 40%</b>	32 zł	<b>Bushmills 10yo 40%</b>	26 zł
<b>Singleton 12yo 40%</b>	32 zł	<b>Bushmills 14yo 40%</b>	35 zł
<b>Talisker 10yo 45,8%</b>	34 zł	<b>Highland Park 10yo 40%</b>	30 zł
<b>Bruichladdich The Classic Laddie 50%</b>	42 zł	<b>The Macallan 12yo 40%</b>	45 zł
<b>Lagavulin 16yo 43%</b>	55 zł	<b>Auchentoshan American Oak 40%</b>	28 zł

## APERITIVO 40 ml

<b>Sarti Rosa Aperitivo 14%</b>	14 zł	<b>Mikrogorzelnia Aperitivo 27%</b>	18 zł
<b>Aperol 11%</b>	14 zł	<b>Ricard Pastis 45%</b>	22 zł
<b>Cynar 16,5%</b>	14 zł	<b>Beneventi Aperitivo Red Bitter 0%</b>	18 zł
<b>Campari 25%</b>	19 zł	<b>Versin Aperitivo 0%</b>	14 zł

## LIKIERY 40 ml

<b>Jägermeister 35%</b>	16 zł	<b>Passoa 15%</b>	14 zł
<b>Jägermeister Manifest 38%</b>	23 zł	<b>Fireball Cinnamon &amp; Whisky 33%</b>	16 zł
<b>Amaro Averna 29%</b>	17 zł	<b>Bottega Limoncino 30%</b>	14 zł
<b>Amaro Montenegro 23%</b>	18 zł	<b>Krupnik Old Liqueur 38%</b>	14 zł
<b>Fernet Branca 39%</b>	23 zł	<b>Kahlua 20%</b>	18 zł
<b>Grand Marnier 40%</b>	25 zł	<b>Bailey's 17%</b>	16 zł
<b>Heering Cherry 24%</b>	20 zł	<b>Xante Cognac &amp; Pear 35%</b>	26 zł
<b>Cointreau 40%</b>	20 zł	<b>Amaretto Disaronno 28%</b>	18 zł
<b>Luxardo Maraschino 32%</b>	21 zł	<b>Haberfeld Orzech Włoski 36%</b>	25 zł
<b>Tarnina &amp; Wiśnia Wolf &amp; Oak 27%</b>	22 zł	<b>Haberfeld Wiśniówka 40%</b>	25 zł
<b>Elixir z żurawią Wolf &amp; Oak 34%</b>	22 zł	<b>Drambuie 40%</b>	26 zł



## śniadania

1. **naleśniki z waniliowym twarogiem** podsmażone na palonym maśle, pieczone orzechy laskowe, maliny, kwaśna śmietana z miodem i cynamonem
2. **domowy jogurt kokosowy**, duszona gruszka w sosie z kafirom i kardamonem, orzechowa granola z makiem
3. **grzanka z kremową jajecznicą z 3 jaj ze smażonymi bocznikami**, szalotka, tymianek, szczypiorek, rzymska sałata z maślanym panko
4. **grzanka z tłuczoną dynią i ziemniakami**, koperkiem i twarogiem ze Strzałkowa, pomidorkami, mozzarellą i serem Bursztyn, jajko sadzone, majonez chilli, rzymska sałata z maślanym panko
5. **tost smażony na maśle** z szynką, roladą ustrzycką i karmelizowaną czerwoną cebulą, szczypiorek, majonez chilli, rzymska sałata z maślanym panko
6. **śniadaniowa sałatka z czarną soczewicą**, piklami z dyni, miętą i szczypiorkiem, łosoś wędzony, jajko na półmiękkko, sos holenderski, skielkowana kasza gryczana

śniadania 29 zł

przelew/herbata śniadaniowa 9 zł

### NAPOJE ZIMNE

lemoniada (350 ml) 17 zł

pepsi / pepsi max / 7up / schweppes / soki (200 ml) 12 zł

sok świeżo wyciskany pomarańcza / grapefruit (250 ml) 22 zł

woda niegazowana / gazowana (750 ml) 12 zł

woda Ostromecko niegazowana / gazowana (700 ml) 22 zł

### KAWA

americano 14 zł

espresso / doppio 12 zł 14 zł

latte 18 zł

flat white 17 zł

cappuccino 16 zł

iced coffee 18 zł