

na zimno

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | chleb , masło ze Strzałkowa, sól Maldon | 12 zł |
| 2. | selekcja polskich serów , chutney z jabłek i porzeczek | 39 zł |
| 3. | matias po kaszubsku, szczypiorek | 28 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 buraki w słodko-kwaśnej glazurze, bryndza z tofu, pesto z natki pietruszki i bazylii, mięta | 32 zł |
| 6. | maślana grzanka z pasztetem z pieczarek , czarnego czosnku i ciecierzycy, majonez grzybowy, majeranek | 29 zł |
| 7. | pieczona dynia , jogurtowy sos z masłem z pieczonych orzechów laskowych, koperkiem i szczypiorkiem, orzechy włoskie, estragon | 32 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. | rumsztyk wołowy , duszona cebulka z jabłkiem i majerankiem | 39 zł |
| 4. | babka ziemniaczana z boczkiem , sos pieczarkowy, kwaśna śmietana ze Strzałkowa | 34 zł |
| 5. | rozgrzewający rosół weselny z kołdunami, marchewka, natka pietruszki | 32 zł |
| 6. | wegański kartacz z soczewicą i ziołami, sos musztardowy, panko z chrupiącą cebulką, szczypiorek | 34 zł |
| 7. | dziki brokuł , w sosie z pieczonego czosnku i zakwasu na żurek, bułka tarta | 37 zł |
| 8. | filet z pstrąga z patelni, sos koperkowy, zioła | 46 zł |
| 9. | smażone pierogi a'la ukraińskie z tłuczoną dynią i twarogiem ze Strzałkowa, kwaśna śmietana z długodojrzewającym serem, szczypiorek, pietruszkowa oliwa | 39 zł |
| 10. | pieczona pietruszka glazurowana w maśle z miso, majeranek, szczypiorek | 32 zł |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 11. | kotlet schabowy w złocistej panierce podany z zimnym kawałkiem masła verde | 42 zł |
| 12. | zraz wołowy z wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem, papryką i cebulą w sosie z zielonym pieprzem | 49 zł |
| 13. | szare kluski z kiszoną kapustą, cebulką, natką pietruszki, twaróg ze Strzałkowa | 34 zł |

dodatki

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | surówka z pieczonych buraków , jabłka i cebulki, koperek | 14 zł |
| 2. | ogórki kiszone , koperek | 14 zł |
| 3. | liście sałat z ziołami , lekki cytrynowy dressing | 18 zł |
| 4. | ziemniaki z patelni | 15 zł |

na słodko

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | polski sernik z twarogu ze Strzałkowa, wypiekany po baskijski, maślana kruszonka, sos wiśniowo-pomarańczowy | 32 zł |
| 2. | pieczone jabłka w karmelu z kremem karpatkowym, chrupiąca posypka | 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 125 ml	butelka 750 ml
	BIAŁE		
1.	Dom Charbielin x Masło Maślane / POLSKA W aromacie przyjemne, owocowe. W smaku orzeźwiające, świeże i cytrusowe	27 zł	135 zł
2.	Dom Charbielin Sauvignier Gris / POLSKA Intensywnie cytrusowo-owocowe. Na finiszu z tropikalno-ziolową nutą	30 zł	149 zł
3.	Dom Charbielin Solaris / POLSKA Mocno charakterystyczne owoce tropikalne, gruszka, grejpfrut. Zaznaczony cukier w połączeniu z dość wysoką kwasowością daje bardzo odświeżające wino	30 zł	149 zł
4.	Dom Charbielin Muscaris / POLSKA Intensywnie aromatyczne, pachnące brzoskwiniami, morelami, skórką z limonki i kwiatami	30 zł	149 zł
5.	Dom Charbielin Seyval Blanc / POLSKA Biszkoptowe z aromatami brzoskwiniovymi i dębowymi. Dojrzałe i pełne wino o rozbudowanym, kremowym finiszu	30 zł	149 zł
6.	Kazimierskie Wzgórza Cuvee Blanc / POLSKA Kremowe z nutami brzoskwiń, słodkiej gruszki i moreli ale również cytrusów	32 zł	159 zł
7.	Kazimierskie Wzgórza Riesling & Roter Riesling / POLSKA Jabłkowe aromaty, wzbogacone odrobiną kwiatów, ziół i wosku pszczelego, wszystko podane w orzeźwiającym stylu		185 zł
8.	Kamil Barcentewicz Chardonnay Beton / POLSKA 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.	Kamil Barcentewicz Pinot Blanc / POLSKA Chłodne z wyraźnie wyczuwalnymi aromatami zielonych jabłek, gruszek, dojrzałej cytryny i świeżej melisy. Kredowe z chrupka kwasowością przełamana słodczą dojrzałego owocu	35 zł	175 zł
10.	Vinho Verde Grande Escolha / PORTUGALIA Posiada cytrusową barwę, intensywny kwiatowy aromat z nutami cytrusowymi	28 zł	139 zł
11.	Villiera Jasmine Gewurtztraminer Riesling Muscat Jasmine / RPA Kwiatowe wino, z delikatnym aromatem przypraw. W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter	28 zł	139 zł
12.	Austo Chardonnay Oak / WŁOCHY Aromaty papai i mango, wzbogacone nektarynkami, owocami cytrusowymi z dodatkiem wanilii	29 zł	145 zł

MASŁO maślane



		kieliszek 125 ml	butelka 750 ml
13.	Dr. Josef Kohr Riesling Hombach / NIEMCY Harmonijne połączenie słodczy i kwasowości. Na podniebieniu odkryjesz soczyste aromaty cytrusów, takie jak cytryny i limonki	29 zł	145 zł
14.	The Founder Sauvignon Blanc / NOWA ZELANDIA Aromaty słodkich owoców- marakui i brzoskwiń oraz świeżych ziół	30 zł	149 zł
15.	Grand Reserve White Ixsir / LIBAN Kuszący zapach białych kwiatów, słodkich owoców z sadu i ożywczych cytrusów		245 zł

POMARAŃCZOWE

1.	Dom Charbielin Pomarańcza / POLSKA Lekko taniaczne, jednocześnie konkretnie zbudowane i zadziorne. W nosie herbata, pigwa, czarny bez i mirabelka	33 zł	165 zł
2.	Vento d'estate / WŁOCHY Aromaty cytrusowe wzbogacone nutami miodu, białych kwiatów i ziół. Wyczuwalna słonawość i mineralność. Finisz miękki, pełny i świeży	39 zł	199 zł
3.	Paradoxe Pet Nat / FRANCJA Wyczuwalne nuty kwiatowe, skórki chleba. Świetny balans kwasowości, alkoholu i cukru resztkowego. Bez dodatku drożdży, cukru, siarki, niefiltrowane.	39 zł	199 zł

MUSUJĄCE

1.	Kazimierskie Wzgórza Preludium / POLSKA W aromacie wyczuwalne ciasteczka maślane i brioszka oraz cytrusy i jabłka		229 zł
2.	Cabert Prosecco Extra Dry / WŁOCHY Owocowy cukierek z kwaśną galaretką. Kremowe, piankowe, odprężające	27 zł	135 zł
3.	Cabert Prosecco Rose Extra Dry / WŁOCHY Świeże, owocowo-kwiatowe, pełne letnich akcentów		149 zł
4.	Josep Masachs Cava Brut Mas Fi / HISZPANIA Całe mnóstwo owoców tropikalnych, żółtych owoców, orzechów, szlachetnych kwiatów, suszonych jesiennych owoców z sadu		135 zł
5.	Fines Bulles Blanc Vintese nonalco / BELGIA Aromat intensywny i czysty, owocowo-kwiatowy. Brzoskwinia, morela, kwiat czarnego bzu. W smaku lekka nutka goryczki oraz pełna owocowość	27 zł	135 zł
6.	Szampan Taittinger Brut Reserve Elegancki, klasyczny szampan pochodzący z jednej z najstarszych rodzinnych winnic w Szampanii. Szczepy Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier		350 zł

MASŁO

masłane

kieliszek
125 ml

butelka
750 ml

RÓŻOWE

- | | | | |
|----|---|-------|--------|
| 1. | Nobilis Roselit Diva / POLSKA
Wśród owocowych aromatów dominują truskawki i poziomki.
Odrobina owocowej słodyczy z zachowaniem orzeźwienia i świeżości | 30 zł | 149 zł |
|----|---|-------|--------|

CZERWONE

- | | | | |
|----|--|-------|--------|
| 1. | Dom Charbielin Saint Laurent / POLSKA
Aromaty wiśni, czereśni oraz porzeczeki.
Lekkie i przyjemne wino o gładkim finiszu | 30 zł | 149 zł |
| 2. | Słońce i Wiatr Janko / POLSKA
Lekkie i delikatne o przyjemnej łagodnej kwasowości.
W aromacie leśne owoce, śliwka, wanilia i korzenne przyprawy | 30 zł | 149 zł |
| 3. | Villiera Pinotage / RPA
Aromaty kawowo-czekoladowe i waniliowe.
W nosie wyczuwalna subtelna dębową nuta i wędzona śliwka | | 159 zł |
| 4. | Primitivo di Manduria La Pruina / WŁOCHY
Bogactwo czerwonych i czarnych owoców, domowej konfitury, wanilii,
posmak pysznego espresso, a do tego przyjemnie wyczuwalna naturalna słodycz | 38 zł | 189 zł |
| 5. | Bio Leco Punk Rioja / HISZPANIA
W nosie średnio intensywne aromaty czerwonych owoców leśnych, malin, truskawek i ziół.
W ustach owocowo świeże z długim finiszem | 26 zł | 129 zł |
| 6. | Bread and Butter Pinot Noir / USA
Aromaty wiśni, maliny z odrobiną czarnej porzeczeki.
Delikatne nuty cedru i liść laurowy równoważy słodycz owocu, tworząc trwały bukiet | | 219 zł |
| 7. | Grande Reserve Red Ixsir / LIBAN
Kągle, gęste, aksamitne i poukładane. Bogactwo orientalnych zapachów z nutą słodyczy | | 265 zł |
| 8. | Austo Merlot Rubicone / WŁOCHY
Aromat intensywny, owocowo-kwiatowy z nutą przypraw. Czarna porzeczka, wanilia, pieprz.
W smaku miękkie, z odpowiednio zbalansowaną kwasowością | 29 zł | 145 zł |
| 9. | Passe Temps Pech Del Cell / FRANCJA
Intensywne aromaty dojrzałych, czerwonych owoców, tytoniu i dębu.
Naturalne wino o pełnym, dojrzałym i długim smaku | 38 zł | 189 zł |



napoje

PIWO

Żywiec Jasne (400 ml)

14 zł

Żywiec Białe (400 ml)

16 zł

butelka

IPA / APA (500 ml)

18 zł

Żywiec Jasne / Białe / Ciemne (500 ml)

17 zł

Żywiec 0% / Białe 0% / Miętaż-bergamotka 0% / Lipa z pigwą 0% (500 ml)

17 zł

NAPOJE ZIMNE

domowa lemoniada (350 ml)

17 zł

pepsi / pepsi zero / 7up / soki (200 ml)

12 zł

sok świeżo wyciskany pomarańcza / grapefruit (300 ml)

22 zł

woda niegazowana / gazowana (750 ml)

12 zł

woda Ostromecko niegazowana / gazowana (700 ml)

22 zł

Fever Tree tonic Mediterranean / Premium Indian / Raspberry & Rhubarb / Elderflower

14 zł

Red Bull (250 ml) energy drink / sugar free / tropical

14 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

HERBATY (250 ml)

16 zł

earl grey / zielona / jaśminowa / miętowa / rooibos vanilia / hibiskus z różą / rumianek

NAPAR (300 ml)

20 zł

pomarańcza-imbir

KOKTAJLE 0%

1. **Aperitivo Crodino**

25 zł

Crodino, woda gazowana, pomarańcza

2. **Tymiankowy Fizz**

23 zł

Kordiał tymiankowy, Fever Tree Indian Tonic Water

3. **Masło 75**

26 zł

Gordon's 0%, prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, sok z limonki

4. **Negroni 0%**

26 zł

Gordons's 0%, Giffard Ruby Grape, Giffard Aperitif Bitter, kordiał malinowy

MASŁO

maślane



KOKTAJLE

- Jabłko** 34 zł
Johnnie Walker Blond, likier kwaśne jabłko Giffard, sok z tłoczonych jabłek, domowy syrop miętowy, sok z limonki, woda gazowana
- Brzoskwinia** 34 zł
Captain Morgan Spiced, likier brzoskwiniowy Giffard, domowy syrop waniliowy, kordiał brzoskwiniowy, sok z cytryny
- Ogórek** 33 zł
Tanqueray, kordiał ogórkowy, syrop z czarnego bzu, białko, sok z limonki
- Malina** 32 zł
Johnnie Walker Black, Dolin Rogue vermouth, kordiał malinowy, sok z limonki
- Rokitnikowa Margarita** 39 zł
Jose Cuervo Reposado, kordiał rokitnikowy, syrop z agawy, sok z limonki, bitter orange
- Bałycki Sour** 39 zł
Bushmills Original, czerwone wino Janko, sok z cytryny, białko, syrop cukrowy, bitter śliwkowy
- Bez** 34 zł
Gordon's London Dry, likier czarny bez Giffard, syrop czarny bez, sok z limonki, frizzante
- Maślane Negroni** 46 zł
Gunpowder California Orange, Amaro Montenegro, Campari, Wiśniówka Habermfeld, wiśnia w likierze
- Porzeczka** 35 zł
Kraken Black Spiced, likier porzeczkowy Giffard, kordiał z czerwonej porzeczki, rozmaryn, limonka
- Spicy Mojito** 32 zł
Żubrówka czarna, Krupnik Spiced Honey, kordiał miętowy, sok z limonki, woda gazowana, świeża mięta
- Truskawka** 39 zł
Planteray Stiggins Fancy Pineapple, kordiał truskawkowy, puree marakuja, sok z limonki, frizzante

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

Żubrówka Biała 40%	13 zł	Mikrogorzelnia Czysta Żytnia 40%	25 zł
Żubrówka Czarna 40%	14 zł	Passover Śliwowica 70%	25 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	14 zł	Haberfeld Żyto 40%	25 zł
Krupnik smakowy 30%	13 zł	Haberfeld Ziemniak 50%	27 zł
Ketel One 40%	23 zł	Ciroc 40%	27 zł

OKOWITA 40 ml

Gorzelnia Długie z gruszek 43%	38 zł	Gorzelnia Długie z jabłek 40%	38 zł
---------------------------------------	-------	--------------------------------------	-------

GIN 40 ml

Gordons 0%	16 zł	Gunpowder Original 43%	34 zł
Gordon`s London Dry 37,5%	18 zł	Gunpowder California Orange 43%	34 zł
Gordon`s Pink 38%	18 zł	Gunpowder Sardinian Citrus 43%	34 zł
Tanqueray 0%	20 zł	Gin No. 3 46%	34 zł
Tanqueray London Dry 43,1%	22 zł	Mikrogorzelnia Gin 40%	34 zł
Tanqueray No.Ten 47,3%	30 zł	Gorzelnia Długie Gin 43%	38 zł

TEQUILA 40 ml

Jose Cuervo Silver / Reposado 38%	20 zł	Don Julio Blanco 38%	38 zł
1800 Silver / Reposado 38%	26 zł	Don Julio Reposado 38%	40 zł
1800 Anejo 38%	30 zł		

RUM 40ml

Captain Morgan 0%	16 zł	Planteray 3 stars / Dark 41,2%	21 zł
Captain Morgan White 37,5%	18 zł	Planteray Stiggins Pineapple 40%	27 zł
Captain Morgan Dark 40%	18 zł	Planteray Cut&Dry Coconut 40%	27 zł
Captain Morgan Spiced 35%	18 zł	Dictador 12yo / 20yo 40%	32 / 40 zł
Cachaca Ipanema 38%	20 zł	Brugal 1888 40%	35 zł
Kraken Black Spiced / Coffee 40%	22 zł	Zacapa 23yo 40%	40 zł

WERMUT 100 ml

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

BRANDY & KONIAK 40 ml

Soberano 5yo 36%	18 zł	Metaxa 12* 40%	29 zł
Metaxa 5* 38%	20 zł	Remy Martin VSOP 40%	40 zł



WHISKY / WHISKEY 40 ml

Johnnie Walker Blonde 40%	18 zł	Bushmills Original 40%	18 zł
Johnnie Walker Black 40%	24 zł	Bushmills Black Bush 8yo 40%	22 zł
Johnnie Walker Ruby Black 40%	25 zł	Nikka Days 40%	33 zł
Nikka From The Barrel 51,4%	35 zł		

BURBON 40 ml

Bulliet Bourbon 45%	22 zł	Sazerac Rye 45%	24 zł
Jack Daniel's 40%	26 zł	Elijah Craig 47%	30 zł
Jack Daniel's Honey 45%	26 zł		

WHISKY SINGLE MALT 40 ml

Bushmills 10yo 40%	26 zł	Talisker 10yo 45,8%	35 zł
Bushmills 12yo 40%	30 zł	Singleton 12yo 40%	30 zł
Bushmills 14yo 40%	35 zł	Singleton 15yo 40%	35 zł
Highland Park 10yo 40%	29 zł	Singleton 18yo 40%	50 zł
The Macallan 12yo 40%	43 zł	The Macallan 15yo 43%	60 zł

APERITIVO 40 ml

Aperol 11%	18 zł	Sarti Rosa Aperitivo 14%	20 zł
Cynar 16,5%	18 zł	Campari 25%	20 zł

LIKIERY 40 ml

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



śniadania

1. **maślana grzanka z tłuczoną dynią**, ziemniakami, koperkiem i twarogiem ze Strzałkowa, pomidory, mozzarella, ser Rubin, jajko sadzone, majonez chilli
2. **omlet z dwóch jaj**, ser kozi, konfitura z figi, świeże figi
3. **kanapka z tłuczonym awokado**, masło, pomidor malinowy, sól Maldon, mięta, szczypiorek
4. **jajecznica na maśle**, chleb, masło ze Strzałkowa, pomidor malinowy, szczypiorek
5. **maślana grzanka z wiejską szynką**, mozzarellą, serem Rubin, beszamelem
6. **domowy jogurt kokosowy**, gruszka duszona w sosie z kafiorem i kardamonem, orzechowa granola z makiem
7. **maślany chlebek smażony na maśle**, kwaśna śmietana, domowy dżem truskawkowy

śniadania 29 zł

przelew / herbata śniadaniowa / frizzante 9 zł

NAPOJE ZIMNE

lemoniada (350 ml) 17 zł

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

sok świeżo wyciskany pomarańcz / grapefruit (300 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