

# MASŁO

maślane

## na zimno

1. **chleb**, masło ze Strzałkowa, sól Maldon 13 zł
2. **matias** w śmietanie ze Strzałkowa z jabłkiem, marynowaną szalotką, ziemniak, koperek 29 zł
3. **faux gras** za śliwownicą, maślana grzanka, konfitura morelowo-agrestowa 33 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 52 zł
5. **pasta z wędzonej makreli i twarogu ze Strzałkowa** z czarnuszką, karmelizowana cebula, maślana grzanka, koperek 32 zł
6. **grillowana sałata rzymska**, koperkowy krem z twarogu ze Strzałkowa, pieczone płatki migdałów w cytrynie i ziołach ze smażonymi kaparami, koperek 34 zł
7. **pieczone rzodkiewki**, botwinkowy sos z kefirem, koperkiem i szczypiorkiem, maślana bułka tarta, oliwa koperkowa 32 zł

## na ciepło

1. **krem z pomidorów jak u Babci**, lane kluseczki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa, szczypiorek 27 zł
2. **pyzy z długo duszoną wołowiną** polane masłem ziołowym ze skórką cytryny, natka pietruszki 43 zł
3. **cielęco-wieprzowe gołąbki** w liściach młodej kapusty, sos pomidorowy, koperek 42 zł
4. **marchewki glazurowane w maśle**, gzik z chrzanem, smażony szczypiorek, szczawik 36 zł
5. **połowa kurczaka kukurydzianego** jak z różną, sos z karmelizowanej cebuli z tymiankiem i wódką 49 zł
6. **filet z makreli**, sos śmietanowy z pieczoną papryką i szalotką, oliwa pietruszkowa, cykorcia 46 zł
7. **smażone pierogi a'la ukraińskie** z groszkiem, miętą i twarogiem ze Strzałkowa, kwaśna śmietana z długodojrzewającym serem, szczypiorek, pietruszkowa oliwa 39 zł
8. **pieczone pomidory**, kalarepa duszona w śmietanie, feta, mięta 34 zł
9. **kopytka** w sosie z bryndzy ze szczypiorkiem, koperek 34 zł
10. **kotlet schabowy** w złocistej panierce podany z zimnym kawałkiem masła verde 44 zł

# MASŁO masłane



## dodatki

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1. | <b>duszona młoda kapusta</b> w koperkowym sosie          | 15 zł |
| 2. | <b>młode ziemniaki</b> z masłem i koperkiem              | 15 zł |
| 3. | <b>mizeria</b> z koperkiem i bitą śmietaną               | 15 zł |
| 3. | <b>liście sałat z ziołami</b> , lekki cytrynowy dressing | 18 zł |

## na słodko

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1. | <b>polski sernik</b> z twarogu ze Strzałkowa, wypiekany po baskijsku, maślana kruszonka, sos wiśniowo-pomarańczowy               | 33 zł |
| 2. | <b>blok czekoladowy z bakaliami</b> , bita śmietana, maliny  | 34 zł |
| 3. | <b>kluski leniwe</b> smażone na maśle z dodatkiem cukru, cynamonu oraz kawałków soczystej gruszki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa | 32 zł |

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

Lista alergenów dostępna u obsługi



## wina

		kieliszek 125 ml	butelka 750 ml
	<b>BIAŁE</b>		
1.	<b>Dom Charbielin x Masło Maślane / POLSKA</b> W aromacie przyjemne, owocowe. W smaku orzeźwiający, świeże i cytrusowe	27 zł	135 zł
2.	<b>Dom Charbielin Sauvignier Gris / POLSKA</b> Intensywnie cytrusowo-owocowe. Na finiszu z tropikalno-ziółową nutą	30 zł	149 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	30 zł	149 zł
4.	<b>Dom Charbielin Muscaris / POLSKA</b> Intensywnie aromantyczne, pachnące brzoskwiniami, morelami, skórką z limonki i kwiatami	30 zł	149 zł
5.	<b>Dom Charbielin Seyval Blanc / POLSKA</b> Biszkoptowe z aromatami brzoskwiowymi i dębowymi. Dojrzałe i pełne wino o rozbudowanym, kremowym finiszu	30 zł	149 zł
6.	<b>Kazimierskie Wzgórza Cuvee Blanc / POLSKA</b> Kremowe z nutami brzoskwiń, słodkiej gruszki i moreli ale również cytrusów	32 zł	159 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 Barczentewicz 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 Barczentewicz 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	28 zł	139 zł
11.	<b>Villiera Jasmine Gewurtztraminer Riesling Muscat Jasmine / RPA</b> Kwiatowe wino, z delikatnym aromatem przypraw. W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter	28 zł	139 zł
12.	<b>Austo Chardonnay Oak / WŁOCHY</b> Aromaty papai i mango, wzbogacone nektarynkami, owocami cytrusowymi z dodatkiem wanilii	29 zł	145 zł

# MASŁO

## masłane



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

### POMARAŃCZOWE

1. <b>Dom Charbielin Pomarańcza / POLSKA</b> Lekko taniaczne, jednocześnie konkretnie zbudowane i zadziorne. W nosie herbata, pigwa, czarny bez i mirabelka	33 zł	165 zł
2. <b>Vento d'estate / WŁOCHY</b> Aromaty cytrusowe wzbogacone nutami miodu, białych kwiatów i ziół. Wyczuwalna słonawość i mineralność. Finisz miękki, pełny i świeży	39 zł	199 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	27 zł	135 zł
3. <b>Cabert Prosecco Rose Extra Dry / WŁOCHY</b> Świeże, owocowo-kwiatowe, pełne letnich akcentów		149 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		135 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	27 zł	135 zł
6. <b>Szampan Taittinger Brut Reserve</b> 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. | <b>Nobilis Roselit Diva / POLSKA</b><br>Wśród owocowych aromatów dominują truskawki i poziomki.<br>Odrobina owocowej słodyczy z zachowaniem orzeźwienia i świeżości | 30 zł | 149 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   | 30 zł | 149 zł |
| 3. | <b>Villiera Pinotage / RPA</b><br>Aromaty kawowo-czekoladowe i waniliowe.<br>W nosie wyczuwalna subtelna dębową nuta i wędzona śliwka  |       | 159 zł |
| 4. | <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 | 38 zł | 189 zł |
| 5. | <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                        | 26 zł | 129 zł |
| 6. | <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 |
| 7. | <b>Grande Reserve Red Ixir / LIBAN</b><br>Krańgle, gęste, aksamitne i poukładane. Bogactwo orientalnych zapachów z nutą słodyczy   |       | 265 zł |
| 8. | <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        | 29 zł | 145 zł |

# MASŁO

masłane



## 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)

22 zł

**pomarańcza-imbir**

# MASŁO

masłane



## 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 Habersfeld, 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** 35 zł  
Aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
- Campari Spritz** 35 zł  
Campari, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
- Sarti Spritz** 35 zł  
Sarti, frizzante, woda gazowana, pomarańcza
- Cynar Spritz** 35 zł  
Cynar, frizzante, woda gazowana, pomarańcza

# MASŁO

masłane



## WÓDKA 40 ml

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

## OKOWITA 40 ml

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

## GIN 40 ml

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

## TEQUILA 40 ml

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

## RUM 40ml

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

## WERMUT 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>Soberano 5yo 36%</b>	18 zł	<b>Metaxa 12* 40%</b>	29 zł
<b>Metaxa 5* 38%</b>	20 zł	<b>Remy Martin VSOP 40%</b>	40 zł

# MASLO

*masłane*



## WHISKY / WHISKEY 40 ml

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

## BURBON 40 ml

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

## WHISKY SINGLE MALT 40 ml

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

## APERITIVO 40 ml

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

## LIKIERY 40 ml

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



## śniadania

3. **maślana grzanka z tłuczoną dynią**, ziemniakami, koperkiem i twarogiem ze Strzałkowa, pomidory, mozzarella, ser Rubin, jajko sadzone, majonez chilli
2. **twarożek ze Strzałkowa**, rzodkiewka, ogórek kiszony, czerwona cebula, koperek, natka pietruszki, chleb, masło, sól Maldon
3. **kanapka z tłuczonym awokado**, masło, pomidor malinowy, sól Maldon, mięta, szczypiorek
4. **maślana grzanka z kremową jajecznicą**, smażone boczniki, szalotka, szczypiorek
5. **maślana grzanka z wiejską szynką**, mozzarellą, serem Rubin, beszamelem
6. **kaszka manna z białą czekoladą**, cytrusowa sałatka owocowa z mięta, orkisz, orzechy nerkowca
7. **kluski leniwe** smażone na palonym maśle, sos kajmakowy, borówki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa

**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 pomarańcza / 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