



PIWA

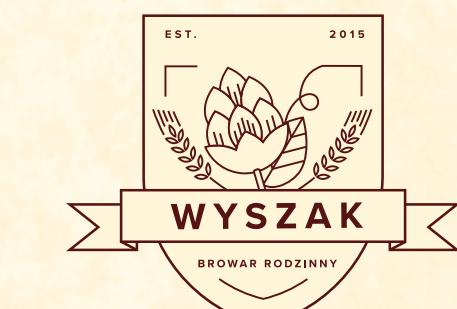
- Prosimy pytać obsługę (0,3l) / (0,5l) / (1l)
Zestaw degustacyjny
 Wszystkie piwa dostępne w browarze

PRZYSTAWKI

- Matjas w oleju** 18 zł
 z cebulą i koprem
Kozidymek 35 zł
 smażony ser zagrodowy z migdałami i konfiturą
Tatar z polędwicy wołowej 38 zł
 z marynowanymi grzybami, korniszonem, czerwoną cebulką i żółtkiem
Deska serów zagrodowych 52 zł
 z paluchami z ciasta drożdżowego (porcja dla dwóch do czterech osób)
Krewetki Tygrysie w tempurze 52 zł
 (6 sztuk) z sosem aioli i sweet chilli
Kiszzone pomidory 18 zł
 z sosem z rukoli i serem „Kozia rura” z gospodarstwa Kaszubska Koza

ZUPY

- Żurek** 16 zł
 z białą kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem
Zupa rybna 32 zł
 z owocami morza
Zupa dnia
 (proszę pytać obsługę)



SAŁATKI

- Sałatka z pieczonym łososiem** 42 zł
 z jajkiem, ogórkiem, pomidorem, granatem i winegretem z kiszonej cytryny
Sałatka Cezar 30 zł / 38 zł / 44 zł
 na rzymskiej sałacie z chrupiącym bekonem, grzankami, czerwoną cebulą, parmezanem i sosem z anchois - **klasyczna / z kurczakiem / z krewetkami**
Sałatka z Burratą 38 zł
 z kremową burattą, z pomidorami, miksem sałat, piklowaną czerwoną cebulą, bazylią, oliwą extra virgin i balsamiczo
Sałatka z burakiem 36 zł
 z kozim serem, orzechami włoskimi i pomarańczą, skropiona olejem rydzowym i balsamiczo

RYBY

- Losoś na pureé** 52 zł
 ziemniaczano-szpinałowym z salsą z pomidorów i trawy cytrynowej z miętowym jogurtem
Dorsz w cieście piwnym 46 zł
 z frytkami i sałatką coleslaw
Halibut z pieca 48 zł
 w sosie estragonowym, brokułem, mozzarellą i opiekany talarkami ziemniaków
Dorada z pieca 52 zł
 z opiekany ziemniakami, kiszoną cytryną, kaparami i sosem salsa-verde

DANIA VEGE

- Raviolini** 36 zł
 włoskie pierożki z mąki żytniej z kalafiorem i gruszką
Zapiekany bakłażan 38 zł
 w sosie z pomidorów malinowych, z greckim jogurtem, papryką jalapeno i serem Mazurian, podawany z chałką
Stir fry 34 zł
 z kaszą jaglaną, oliwkami, suszonymi pomidorami, kimchi i sezonowymi warzywami

DANIA GŁÓWNE

- Połędwiczki wieprzowe** 46 zł
 z pieczonymi ziemniakami, warzywami na parze i sosem pieczarkowym
Stek z polędwicy wołowej 84 zł
 z frytkami, sałatka sezonową i paprykowym chutneyem
Stek z polędwicy wołowej 90 zł
 na pureé ziemniaczano-czosnkowym z maślanymi warzywami i sosem grzybowym z dodatkiem pieprzu
Comber jagnięcy 96 zł
 na pureé ziemniaczanym z groszkiem i miętą, portobello i sosem demi glace
Pieczona kaczka w pomarańczach 56 zł
 z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem śliwkowym z dodatkiem trawy żubrowej
Golonka pieczona w piwie 50 zł
 z pureé ziemniaczano - czosnkowym i zasmażaną kapustą
Kotlet schabowy z kością 38 zł
 podawany z zasmażanymi ziemniakami i kiszonym ogórkiem
Żebro wieprzowe BBQ 44 zł
 z frytkami i sałatką sezonową
Grillowana piersz z kurczaka 38 zł
 z masłem ziołowym, frytkami i sałatką sezonową
Kanapka „Rauenb” 38 zł
 kanapka z chleba żytniego z pastrami własnego wyrobu, żółtym serem i korniszonem
Triangoli 38 zł
 włoskie pierożki z perliczką i czarną trufłą

DESERY

- Gruszka Williams** 26 zł
 z serkiem mascarpone, pistacjami, czerwonym pieprzem i sosem szafranowym
Prażone jabłka pod kruszonką 20 zł
 z lodami śmietankowymi
Plant 24 zł
 biała czekolada, estragon, rabarbar, liofilizowane maliny, lody śmietankowe, ziemia jadalna

NAPOJE

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Schweeps Tonic, Mirinda	8 zł (0,2l)
Sok	8 zł (0,2l)
jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, pomidor, grejpfrut, żurawina, banan, ananas	
Woda Cisowianka	6 zł (0,3l) / 14 zł (0,7l)
niegazowana, perlage	
Sok ze świeżo wyciskanych owoców	18 zł (0,3ml)
pomarańcz / grejpfrut	
Red Bull	15 zł (0,25ml)
Lemoniady „homemade”	14 zł (0,4ml)

WINA

Wino domu.....	15 zł (0,15l) / 75 zł (0,75l)
Grzane Wino	16 zł (0,2l)
Czerwone wino, z przyprawami korzennymi, cynamonem, miodem i pomarańczą	

Karta win
Posiadamy szerszy asortyment, proszę pytać o obsługę o kartę win

KOKTAJE NA PIWIE

Tropical Weizen	20 zł
La Factoria Ron Blanco, syrop marakuja, limonka, piwo pszeniczne	
St. Marys	22 zł
Beefeater, Cointreau, syrop brzoskwienny, sok z limonki, lager	
Mojito Beer	26 zł
La Factoria Ron Blanco, limonka, świeża mięta, lager	



KOKTAJLE KLASYCZNE

Cosmopolitan	22 zł
Absolut Lime, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy	
Old Fashioned	22 zł
Wild Turkey 81, Angustura, cukier trzcinowy, twist z pomarańczy	
Wódka / Whiskey Sour	24 zł
Ostoya / Jameson, cytryna, cukier, biało jajka, angostura	
Negroni	24 zł
Beefeater, Martini Rubino, Campari, twist z pomarańczy	
Clover Club	24 zł
Crafter Gin, Martini Rubino, sok malinowy, sok z limonki, biało jajka	
Old Cuban	25 zł
La Factoria Viejo , sok z limonki, syrop cukrowy, Angostura, mięta, Prosecco	
Czarny/Biały Rusek	22 zł
Ostoya, kahlua / wódka, Kahlua, śmietanka	

KOKTAJLE KLASYCZNE

Caipirinha	20 zł
Cachaca Yagura Branca, cukier trzcinowy, limonka	
French 75	22 zł
Beefeater, cytryna, cukier, Prosecco	
Pornstar Martini	26 zł
Wódka waniliowa (homemade), purée z marakuya, limonka, Passoa, Prosecco	
Aperol Spritz	26 zł
Aperol, częstki pomarańczy, Prosecco, woda gazowana	
Espresso Martini	26 zł
Podwójne espresso, Absolut, Kahlua	
Lynchburg Lemonade	30 zł
Jack Daniel's, Cointreau, sok z cytryny, pomarańcz, grejpfrut, cukier trzcinowy, 7 up	
Long Island Iced Tea	32 zł
Beefeater, Wyborowa, Havana 3, Rooster, Cointreau, cytryna, Pepsi	
Mai Tai	26 zł
La Factoria Blanco, La Factoria Viejo, amaretto, limonka, sok ananasowy	
Daiquiri	22 zł
Chairman's Reserve, limonka, cukier	
Margarita	22 zł
Rooster Bianco, Cointreau, limonka	
Mojito	24 zł
La Factoria Blanco, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana	
Cuba Libre	20 zł
La Factoria Blanco, limonka, Pepsi	
Tom Collins	20 zł
Beefeater, cytryna, cukier, woda gazowana	
Moscow Mule	24 zł
Ostoya, Ginger Beer (homemade), limonka	
Gin Gin Mule	26 zł
Beefeater, limonka, cukier, Ginger Beer (homemade), mięta	
Manhattan	26 zł
Wild Turkey Rye, Martini Rubino, Angostura, Orange Bitter	
Penicilina	32 zł
Chivas 12, miód, cytryna, imbir, float Ardbeg 10	
Hugo	24 zł
Prosecco, syrop z białego bzu, mięta	

O szerszą ofertę koktajlową proszę pytać barmanów.

