

MENU

ZUPY

BULION z lanymi kluseczkami i żołądkami	10zł
ŻUR po staropolsku z jajkiem	10zł
FLACZKI wieprzowe	12zł
ZUPA RYBNA z łososiem i krewetkami	14zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

KREWETKI na maśle czosnkowym podane na mixie sałat z dressingiem miodowo-musztardowym i grzankami czosnkowymi **26zł**

PIECZONY KOZI SER na carpaccio z buraka skropiony oliwą truflową **18zł**

KARMELIZOWANE WĄTRÓBKİ drobiowe wątróbki z jabłkami, mixem sałat, dressingiem malinowym i grzanką czosnkową **16zł**

SALAŃKI

SALAŃKA Z KOZIM SEREM sałaty z grillowanym kozim serem, marynowane buraczki, suszone pomidory, orzechy nerkowca, w dressingu limonkowym oraz grzaneczki czosnkowe **32zł**

SALAŃKA ARA sałaty z pomidorami cherry, grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami, podana z oryginalnym sosem cesar **21zł**

STARTER DLA DWOJGA

DESKA SERÓW sery żółte i pleśniowe z winogronami, orzechami włoskimi i grzankami **28zł**

DESKA KIEŁBAS salami, szynka chorizo, kiełbaski dojrzewające z zimnym dipem i grzankami **35zł**

PRZYSTAWKI ZIMNE

BEFSZTYK Tatarski świeżo siekana polędwica wołowa podawana w tradycyjny sposób z grzanką czosnkową **31zł**

TATAR Z MARYNOWANEGO ŚLEDZIA z szalotką, ogórkiem i grzybami, skropiony sosem miodowo-musztardowym, podany z grzanką czosnkową **16zł**

SZEF KUCHNI POLECA

PÓLMISEK ROZMAITOŚCI dla 2-3 osób, gyros, suvlaki wieprzowe, stek zapiekany z ananase, żółtym serem, biftek barani, podwójne frytki, surówki oraz dip tzatziki **75zł**

PÓLMISEK RYB dla 2-3 osób, flądra smażona na maśle czosnkowym, dorsz w cieście piwnym, sola lemon saute, kalmary w cieście zielonym, podwójne frytki, sałaty z sosem vinegrette, zimny dip **95zł**

DESERY

CHAŁWY CZAR lody chałwowe i truskawkowe, chałwa, mus truskawkowy, bita śmietana sos truskawkowy **14zł**

JABŁECZNIK DESEROWY na ciepło, z lodami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym **17zł**

PUSZYSTY SERNIK z białą czekoladą, pure z malin i bitą śmietaną **18zł**

JAK ŚLIWKA W KOMPOT lody czekoladowo-waniliowe, gorące śliwki, sos czekoladowy **16zł**



MENU

DANIA Z RYB

PLAT Z DORSZA smażony w tradycyjny sposób	17zł
DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM podawany z domowymi frytkami	25zł
DORSZ SMAŻONY z mieszanką sałat, masłem czosnkowym i żurawiną	28zł
ŁOSOŚ W MIODZIE z dodatkiem musztardy francuskiej, pieczony w piecu, podany na świeżym szpinaku, skropiony dressingiem limonkowym	34zł
SANDACZ w chrupiącej panierce sezamowej, podany na klarowanym sosie maślano-cytrynowym z sztykami rakowymi	38zł
SOLA w sosie ziołowym, zapiekana z serem mozzarella, podana z pieczywem czosnkowym	32zł

DLA DZIECI

ROSOŁEK Króla Juliana	5zł
POMIDOROWA ZigZag'a	5zł
PULPECIKI SHRECKA w sosie własnym z literkami ziemniaczanymi i surówką	12zł
MINIONKOWY NALESNIK z truskawkami sosem czekoladowym i bitą śmietaną	12zł
PAJACYK truskawkowa gałka lodów z sosem malinowym i dodatkami	9zł

DODATKI

KASZA	8zł
FRYTKI	6zł
ZIEMNIAKI w ziołach	7zł
ZIEMNIAKI z wody z masłem	5zł
BUKIET SURÓWEK	5zł
SZPINAK z gorgonzolą i czosnkiem	12zł
MIX SAŁAT z vinegrette	9zł
WARZYWA z bułką tartą	9zł

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	7zł	MISTRZOWSKA KOMPOZYCJA	16zł
AMERICANA	7zł	LATTE MROŻONA	15zł
CAPPUCINO	8zł	FRAPPE	16zł
LATTE	9zł	HERBATA (dzbanek)	7zł
ARA CAFE	16zł		
IRISH CAFE	17zł		

NAPOJE ZIMNE

COLA/FANTA/SPRITE 0.2l	5zł
LEMONIADA domowa 0.25l	5zł
WODA 0.3l / 1l	5zł / 11zł
SOKI 0.25l	5zł
XL (napój energetyczny)	9zł

DANIA GŁÓWNE

FILET Z KURCZAKA opiekany w ziołach z winno-kaparowym sosem i smażoną marchwią	19zł
SZASZŁYK Z KARKÓWKI marynowany w orzechach z pieczonymi gruszkami w miodzie, kozim serem i słonecznikiem	26zł
WIELKI KOTLET SCHABOWY podany z kapustą zasmażaną po staropolsku	21zł
POLICZKI WOŁOWE w sosie z pieczonych warzyw z rozmarynem	39zł
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ z masłem czosnkowym	56zł