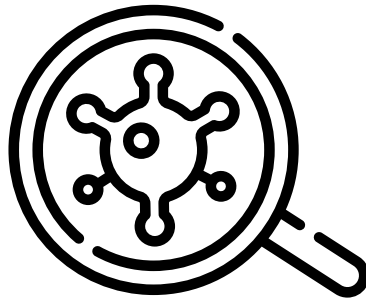


Od 01.01.2020 **faktura VAT do paragonu** może być wystawiona jedynie w przypadku, gdy **na paragonie** znajduje się **NIP nabywcy**.

O konieczności wystawienia faktury VAT prosimy informować przed poproszeniem o rachunek.



Zgodnie z wytycznymi **Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego** przy stoliku restauracyjnym może przebywać **rodzina** lub osoby pozostające we **wspólnym gospodarstwie domowym**.

W pozostałych przypadkach przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba, że **odległości między nimi wynoszą min 1,5 m** i **nie siedzą one naprzeciw siebie**.

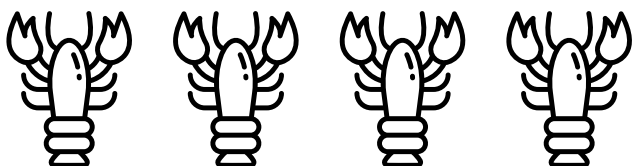
Pomóżcie nam zadbać o Wasze zdrowie!

Ekipa Miejsca

MIEJSCE

MIEJSCE

KREM Z RAKÓW
CRAYFISH SOUP / 20 zł



SAŁATKA Z KISZONYM BURAKIEM
SALAD WITH PICKLED BEETROOT
rukola, orzechy, feta
arugula, nuts, feta cheese / 32 zł

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM
SALAD WITH SMOKED TROUT
ziemniak z ogniska, fasolka, jajko
campfire potato, beans, egg / 34 zł

BURGER WOŁOWY MIEJSCOWY
LOCAL BEEF BURGER
frytki, kiszonki
fries, silage / 34 zł



FISHBURGER
frytki, marynaty
fries, pickles / 34 zł

BAKŁAŻAN Z GRILLA
GRILLED EGGPLANT
na salsie pomidorowej z ziołami
in tomato salsa with herbs / 32 zł

GRILLOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ
GRILLED PORK LOIN ON THE BONE
ziemniaki z ogniska, szparagi, sos chimichurri
campfire potatoes, asparagus, chimichurri sauce / 38

ZIEMNIAKI Z OGNISKA
CAMPFIRE POTATOES
ser labneh, salsa, marynaty, kiszonki
labneh cheese, salsa, pickles, silage
/ 16 zł

FRYTKI Z ZIEMNIAKÓW
POTATO FRIES / 10 zł



FRYTKI Z BATATA
SWEET POTATO FRIES
z Miejscowym twarogiem i kolendrą
with local cottage cheese and
coriander / 16 zł



ROLADKI Z BAKŁAŻANA
ROLLS WITH EGGPLANT
z pastą orzechową na humusie
with nut paste on humus / 26 zł

TATAR WOŁOWY TRADYCYJNY
TRADITIONAL BEEF TARTARE
z pieczywem
with bread / 32 zł

DESKA MEZZE
MEZZE BOARD / 32 zł



NUGETSY Z FRYTKAMI
CHICKEN NUGETS WITH FRIES
/ 20 zł

KREM BRULEE
CREAM BRULEE / 15 zł



BEZA OWOCOWA Z LODAMI
MERINGUE WITH FRUITS AND
ICE CREAM / 15 zł

KAWA / COFEE

Espresso / 7 zł

Doppio / 13 zł

Americano / 8 zł

Cappuccino / 10 zł

Latte / 12 zł

Kawa mrożona / Ice Coffee / 15 zł

HERBATA / TEA

Czarna / Black / 7 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE DRINKS

Woda niegazowana/gazowana
Water sparkling/still

Butelka / Bottle 330ml / 7 zł

Dzbanek / Jug 1l / 12 zł

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Butelka / Bottle 250ml / 8 zł

Dzbanek / Jug 1l / 32 zł

Energy drink / 10 zł

Soki Cappy: Pomarańczowy,
Czarna Porzeczka, Grapefruitowy,
Jabłkowy / Cappy Juices: Orange,
Blackcurrant, Grapefruit, Apple

Butelka / Bottle 250ml / 8 zł

Dzbanek / Jug 1l / 32 zł

MIJSCOWE LEMONIADY LOCAL LEMONADES

Klasyczna / Classic / 14 zł

Dzbanek / Jug 1l / 30 zł

Ogórkowa / cucumber / 15 zł

Mango / mango / 15 zł

Truskawkowa / Strawberry / 15 zł

Dzbanek / Jug 1l / 32 zł

DOMOWA ICE TEA HOMEMADE ICE TEA

Cytrynowa / Lemon / 15 zł

Brzoskwińowa / Peach / 15 zł

Dzbanek / Jug 1l / 32 zł

KOKTAJLE MIJSCOWE / LOCAL COCTAILS

Miejscownik – Sezon na mango z limonką – wódka,
sweet, sour, pulpa mango / Locativus – Season for mango
and lime – vodka, sweet, sour, mango pulp / 23 zł

Truskawowy Zawrót Głowy – wódka, sweet sour,
purre truskawka / Strawberry Vertigo – vodka, sweet
sour, strawberry purre / 23 zł

Rejs Zatoką – pikantny sour na wódce infuzowanej
jalapeno / Bay Cruise – spicy sour with jalapeño
infused vodka / 23 zł

Przysmak Pirata – wódka, puree marakuja, sour, sweet
Pirate delicacy – vodka, maracuja puree, sour, sweet / 24 zł

Summer Dżem – wódka, sour, sweet, home made
dżem, pomarańcza / Summer Jam – vodka, sour,
sweet, home made jam, orange / 25 zł

Ogórkowo-pomarańczowy Colins na cydrze – gin,
sour, sweet, cydr, mięta, ogórek, pomarańcza
Cucumber-orange Colins with cider – gin, sour, sweet,
cider, mint, cucumber, orange / 26 zł

Teatime – wódka infuzowana herbatą z owoców
leśnych, likier pomarańczowy, sweet, sour /
Teatime – vodka infused with forest fruit tea, orange
liqueur, sweet, sour / 25 zł

Blueberry French – gin, sour, sweet, prosecco Envy
blueberry / 37 zł

Beeroniada – miejscowa lemoniada piwna
Beeromade – local beer lemonade / 17 zł

KOKTAJLE KLASYCZNE / CLASSIC COCTAILS

Long Island Ice Tea / 33 zł

Cuba Libre / 20 zł

Mojito / 24 zł

Whisky/Vodka Sour 23 zł / 21 zł

Aperol Spritz / 24 zł

Copa Finlandia Cranberry & Lemonade / 21 zł

Copa Finlandia Grapefruit & Tonic / 21 zł

Finlandia Classic Caipirosca / 21 zł

Jack Daniel's sour / 26 zł

Lynchburg Lemonade / 26 zł

Gentelman Old Fashioned / 28 zł

Negroni / 22 zł

Daiquiri truskawka / 25 zł

Daiquiri classic / 23 zł



WÓDKA

Wódka House 40 /500 ml / 10 / 110 zł

Finlandia Vodka 40/700 ml / 12 / 170 zł

Finlandia Smakowa 40/700 ml / 12 / 170 zł

Greygoose 40/700 ml / 21 / 320 zł

Żołądkowa gorzka 40/500 ml / 10 / 110 zł

SCOTCH WHISKY

Grant's 40ml / 12 zł

Ballentine's 40 ml / 12 zł

Glenglassaugh 40ml / 35 zł

Benriach Heart of Speyside 40ml / 36 zł

Benriach 10yo 40ml / 35 zł

Benriach 10yo Curiositas 40ml / 40 zł

Glendronach 12yo 40ml / 42 zł

Glendronach 18yo Allardice 40ml / 55 zł

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40 ml / 15 zł

Gentleman Jack 40ml / 25 zł

Woodford Reserve 40ml / 25 zł

Jack Daniel's Single Barrel

Tennessee Whiskey 40ml / 36 zł

Jack Daniel's Tennessee Sinatra

Select 40ml / 75 zł

ALKOHOLE INNE

Aperol 40ml / 14 zł

Likier pomarańczowy / 12 zł

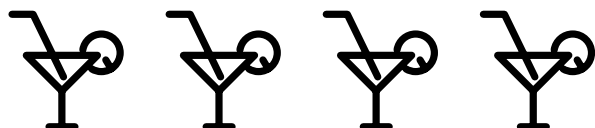
Jagermeister 40ml / 15 zł

Martini Bianco /Rosso /Rosato

/Extra Dry 40ml / 14 zł

Kahlua 40ml / 12 zł

Campari 40ml / 14 zł



SHOTY / SHOTS

Truskawkowe / Strawberry /4 szt / 20 zł

Cytrynowe / Lemon /4 szt / 20 zł

Jalapeno [na ostro] / Jalapeno [spicy] /4 szt / 20 zł



TEQUILA

El Jimador tequila Blanco 40ml / 15 zł

El Jimador tequila Reposado 40ml / 16 zł

Herradura Plata 40ml / 36 zł

Herradura Anejo 40ml / 38 zł

Herradura Reposado 40ml / 36 zł

RUM

Bacardi Carta Blanca 40ml / 12 zł

Bacardi Carta Negra 40ml / 15 zł

Bacardi Carta Oro 40ml / 12 zł

Bacardi 10yo / 28zł

Sailor Jerry 40ml / 14 zł

GIN

Seagram's 40ml / 12 zł

Beefeater 40ml / 16 zł

Bombay 40ml / 18 zł

Hendrick's 40ml / 24 zł

PIWO / BEER

Lager Złote Lwy / 12 zł

Apa Amber / 14 zł

Pszencznik / 14 zł

Kraftowe but. 0.5l / 20 zł
[zapytaj co dziś polecamy]

Bezalkoholowe / 10 zł



WINA / WINES

BIAŁE / WHITE

Sangre de Toro – Torres White

150/750ml **14/75 zł**

Kolor: bladożółty z zielonymi odcieniami. Bukiet: cytrusy, kwiaty, przyprawy, owoce, ślad świeżych warzyw. Smak: krągły z dobrze zbalansowaną owocową nutą słodyczy i kwasowości. Długi i aromatyczny finisz. **Pasujące jedzenie:** dorsz, ryby i owoce morza, ryż i tłuste sery.

Gros Manseng Sauvignon Blanc 750ml /120 zł

Wino z bardzo ciekawego regionu Gascogne we Francji. Wino zrobione z Gros Manseng i Sauvignon Blanc. Brumont ma świetną kwasowością oraz świeżość z wyraźnym aromatem moreli, pigwy oraz nutą przypraw i nutami kwiatowymi lecz wytrawność równoważy się słodkimi i ciepłymi aromatami. Doskonały balans słodyczy i kwasowości – pyszne. Alain Brumont jest uważany za jednego z najlepszych francuskich winiarzy.

Riverstone – Nowa Zelandia, Sauvignon Blanc

750ml / **130 zł**

Jasno złota barwa zdelikatnymi zielonymi refleksami. W smaku bogate, świeże żywe zdominacja grejpfruta, limonki i jabłka.

Pasujące jedzenie: aperitif, owoce morza, ryby, kurczak i kuchnia azjatycka.

CZERWONE / RED

Sangre de Toro – Torres Red 150/750ml **14/75 zł**

Pełne, dobrze zrównoważone wino o intensywnym aromacie jerzyn, dębu oraz wanilii.

Señorío de Lazán Crianza 750 ml /120 zł

Kolor: intensywny wiśniowo-czerwony. Bukiet: owocowy z nutami dębu. Smak: gładkie i smakowite, intensywne owoce ze słodyczą drewna, miły akcent karmelu. **Pasujące jedzenie:** zapiekanki z mięsem, wędzone sery.

Valdivieso Single Vineyard Carmenere

750 ml /**170 zł**

Żywiotowo głęboki ciemnoczerwony fiolet. Intensywne i złożone aromaty, dojrzałe ciemne jagody, czarna porzeczka, śliwka, czarny pieprz z nutą słodkich przypraw. Delikatne taniny o zdecydowanej strukturze. Wyczuwalne subtelne przyprawy z dojrzewania w dębowej beczce. Piękna struktura i długa trwałość. **Pasujące jedzenie:** delikatne czerwone mięsa, dzikie ptactwo, risotto i grillowana wieprzowina.



MUSUJĄCE / SPARKLING

Prosecco 125/750ml **19/95 zł**

Kolor: blado słonkowo-żółty z zielonkawymi refleksami, Nos wyraźny i owocowy z akcentami kwiatu akacji. Smak: nieco słodkawy, uzupełniony dobrą kwasowością, żywy i bardzo przyjemny. **Pasujące jedzenie:** aperitif i specjalny dodatek do deserów i ciastek

NVY Maqui-Blueberry 150ml /22 zł

Intensywny i przyjemny pomarańczowo-żółty kolor z eleganckim musowaniem. Szklanekę wypełniają skoncentrowane zapachy owoców tropikalnych z aromatami marakui. W ustach NVY eksponuje krągłość i miękką teksturę z uroczym smakiem marakui, miękką słodyczą i zrównoważoną kwasowością.