



MENU



SEZONOWE MENU DYNIOWE

KREM Z DYNI

Z GRZANKAMI I SOSEM
BALSAMICZNYM

17 ZŁ

PIZZA Z MUSEM Z DYNI

Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ,
BOCZKIEM, OLIVKAMI I KIEŁKAMI
SŁONECZNIKA

27 ZŁ



GRECKIE MENU

KOFTA Z MIĘSEM JAGNIĘCO-WOŁOWYM

pieczony ziemniak z sosem tzatziki, sałatka grecka

33 ZŁ



BURGER EL GRECO

Z mięsem jagnięco- wołowym, sos tzatziki, sałata, pomidor, ogórek zielony, czerwona cebula, sałatka grecka

30 ZŁ



BAKŁAŻAN FASZEROWANY

Z mięsem wołowym, pieczony ziemniak z sos tzatziki, sałatka grecka

29 ZŁ





ZUPY

KREM Z WŁOSKICH POMIDORÓW

z chrupiącą grzanką

16 ZŁ

SAŁATKI

**Wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącą grzanką i masłem czosnkowym*

Każdą sałatkę możesz zamówić w opcji **VEGE, zamiast składnika mięsnego- większa ilość warzyw – w cenie regularnej sałatki*

CEZAR

z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem, sałatą rzymską

26 ZŁ

PARMEŃSKA

Z zapiekaną szynką parmeńską, granatem, sosem balsamicznym, rukolą

27 ZŁ

NORWESKA

Z grillowanym łososiem z pesto z suszonych pomidorów, mixem sałat

29 ZŁ



MAKARONY

**Ręcznie wyrabiane na miejscu - Oryginalna autorska receptura*

SPAGHETTI CARBONARA

z masłem, boczkiem, żółtkiem, serem grana padano

25 ZŁ

SPAGHETTI AGLIO OLIO

z czosnkiem, papryczkami chili, pietruszką, oliwą z oliwek i serem grana padano

22 ZŁ

TAGLIATELLE SZPINAKOWE

ze szpinakiem, gorgonzolą, kremowym sos z cebulką i czosnkiem

25 ZŁ

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM, CUKINIĄ I BAKŁAŻANEM

z czosnkiem, oliwą z oliwek, białym winem, śmietaną, serem grana padano i bazylią

27 ZŁ



TAGLIATELLE SWEET CHILLI

z kurczakiem, sosem sweet chilli i grillowanymi
warzywami

25 ZŁ

TAGLIATELLE CZARNE Z KREWETKAMI

z chili, czosnkiem, natką pietruszki i parmezanem



30 ZŁ

PAPARDELLE BOLOGNESE

klasyczne bolognese z wołowiny z dodatkiem
czerwonego wina i serem grana padano

27 ZŁ

PAPARDELLE Z ŁOSOSIEM

w kremowym sosie z dodatkiem kaparów, cebuli i
czosnku

30 ZŁ

PAPARDELLE Z KREWETKAMI BLACK TIGER

w sosie pomidorowym z dodatkiem pomidorków
koktajlowych mutti, czosnku i natki pietruszki

30 ZŁ

PAPARDELLE VEGE

Z cukinią, papryką, cebulą, marchewką, i czosnkiem,
sosem pomidorowym

24 ZŁ



DANIA GŁÓWNE

KURCZAK SALTIMBOCCA

Filet z kurczaka z liśćmi szalwii, szynką parmeńską w delikatnym sosie winnym, gnocchi, fasolka szparagowa

32 ZŁ

ŁOSOŚ ORIENTALNY

z pesto z suszonych pomidorów, ryżem jaśminowy z imbirem, mizeria orientalna

36 ZŁ

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE SZEFA KUCHNI

z sosem z grzybów leśnych, puree ziemniaczanym, sałatka z buraków z granatem, sokiem z pomarańczy i miętą

35 ZŁ

FILET Z KURCZAKA W PANKO

z puree z batatów i grillowanymi warzywami

31 ZŁ

STEK Z ROSTBEFU

z pieczonymi batatami, grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym z dodatkiem whisky

48 ZŁ



BURGERY

**Wszystkie burgery serwujemy z frytkami Steak House i surówką Coleslaw*

AMERICAN BURGER

burger wołowy, z autorskim sosem BBQ, sosem red-mayo, serem cheddar, ogórkiem, cebulą i sałatą

29 ZŁ

CHICKEN BURGER

z grillowaną pierśią z kurczaka, sosem miodowo-musztardowy, cebulą, pomidorem, ogórkiem, sałatą

28 ZŁ

PULLED PORK BURGER



z szarpaną wieprzowiną, sosem jalapeno, rukolą, ogórkiem, cebulą

27 ZŁ



PIZZA

**Pizza z pieca opalanego drewnem*
**Oryginalny sos pomidorowy i włoska mozzarella*

MARGHERITA BAZYLIA

20 ZŁ

PATATE

cienkie plastry ziemniaczków grillowanych/ boczek/
pesto koperkowe / mozzarella/ czerwona cebulka

23 ZŁ

CAPRICCIOSA

szynka/ pieczarki

23 ZŁ

TONNO

pomidorki/ tuńczyk/ oliwki zielone/ papryka
zielona/ czosnek/ cebulka

25 ZŁ

VEGE

bakłażan/ cukinia/ papryka/ cebulka karmelizowana/
pomidorki koktajlowe

26 ZŁ



POLLAME

kurczak/ mix papryk grillowanych/ słodkie chili/
karmelizowana cebulka czerwona

28 ZŁ

BBQ CHICKEN

sos bbq/ kurczak/ boczek/ Cebulka karmelizowana

28 ZŁ

PEPPERONI

salami pepperoni/ cebulka

27 ZŁ

GAMBERONI

krewetki marynowane/ oliwa czosnkowa/ rucola/
pomidorki koktajlowe

29 ZŁ

PARMA

prosciutto crudo/ pomidorki koktajlowe/ rucola/
ser grana padano

32 ZŁ

BRACIO DI FERRO

szpinak/ szynka gotowana/ ricotta/
mascarpone/ ser grana padano

26 ZŁ



KAWA

ESPRESSO/ ESPRESSO DOPPIO

6 ZŁ/ 7 ZŁ

AMERICANO

7 ZŁ

CAPPUCCINO

8 ZŁ

CAFÉ LATTE

9 ZŁ

FLAT WHITE

10ZŁ

ICE COFFEE

10 ZŁ

CAFÉ LATTE MACCHIATO SMAKOWA

vanilla/ amaretto/ brullee/ kokosowa/ irish

11 ZŁ

CAFÉ LATTE DESEROWA

lody/ bita śmietana/ polewa

15 ZŁ



HERBATA

HERBATA RICHMONT

ceylon gold/earl grey/english breakfast/gunpowder green/
green jasmine/pepper mint green/forest fruits/yerba
mate

8 ZŁ

NAPOJE

LEMONIADA CYTRYNOWA

z limonką, cytryną, pomarańczą i miętą

6,50 ZŁ

WODA

gazowana/ niegazowana

5 ZŁ

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO/ FANTA/
SPRITE/ FUZETEA/ SOK CAPP

5 ZŁ



PIWO

PILSNER URQUELL

/keg 0,33l/

7 ZŁ

PILSNER URQUELL

/keg 0,5l/

10 ZŁ

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE

/but 0,5l/

9 ZŁ

KSIĄŻĘCE PORTER

/but 0,5l/

10 ZŁ

KSIĄŻĘCE WEIZEN

/but 0,5l/

10 ZŁ

LECH FREE 0,0% / SMAKOWE 0,0%

/but 0,33l/

5 ZŁ



DRINKI

APEROL SPRITZ

prosecco/ aperol/ woda gazowana / świeża pomarańcz

16 ZŁ

MOJITO

rum havana club anejo 3 anos/ sok z limonki/woda gazowana /mięta/ cukier trzcinowy

16 ZŁ

EXOTIC PROSECO

prosecco/ gin/ syrop z mango/ syrop z bzu/ sok z limonki

15 ZŁ

CUBA LIBRE

rum havana club anejo 3 anos/ limonki/ coca-cola

14 ZŁ

BEEFEATER & TONIC

beefeater gin/ plastry świeżej cytryny, limonki i pomarańczy/ tonic

13 ZŁ

BALLANTINE'S SOUR

ballantine's finest/ sok z cytryny/ cukier trzcinowy/ woda niegazowana

12 ZŁ

WÓDKA OSTOYA

8 ZŁ /szot



WINO CZEROWNE

WINO DOMU

Francja lekko wytrawne Szczep: carignan
/kieliszek 150 ml/
10 ZŁ

CHEMIN DE LA SERRE CARIGNAN

Francja – Cote De Gsacogne
lekko wytrawne szczep: carignan
zapach egzotycznych owoców, ananasa i cytryny. W smaku gładkie ze
zrównoważoną kwasowością.elegancjnie, owocowe i soczyste wino
/butelka/
39 ZŁ

WINO BIAŁE

WINO DOMU

Francja: Lekko wytrawne Szczep:colombard
/kieliszek 150 ml/ 10 ZŁ

CHEMIN DE LA SERRE COLOMBARD

Francja: Lekko wytrawne Szczep:colombard
Jasnożółty kolor zapach egzotycznych owoców, ananasa i cytryny.
W smaku gładkie ze zrównoważoną kwasowością.elegancjnie, owocowe i
soczyste wino
/butelka/
39 ZŁ



WINO MUSUJĄCE

PERLA BIANCA PROSECCO

Włochy – DOC Prosecco

Wytrawne Szczep; glera

Wino musujące o zwiewnej strukturze oraz aromatach brzoskwiń i dojrzałych jabłek. Stanowi doskonały aperitif i akompaniament do sałatek i owoców morza

/butelka/

57 ZŁ