



# MENU



## Menu Śniadaniowe

Cena śniadania obejmuje bufet śniadaniowy, dowolną kawę Barbera oraz jedną z poniższych propozycji

### na gorąco

**Jajecznic**a (na maśle lub szynce)

**Jajka sadzone** (na maśle lub boczku)

**Jajka na miękko**

**Jajka po florentyńsku**

**Kiełbaski**

**Omlet** (sauté, z owocami lub z szynką i serem)

**Francuskie tosty**

### bufet

selekcja serów, selekcja wędlin własnej produkcji,  
owoce sezonowe, warzywa sezonowe, konfitury własnej produkcji, jogurt  
nadbużański, Twarożek miód regionalny, nutella, masło, pieczywo, soki owocowe,  
selekcja herbat dammann

**35 zł/ Gość**

**20 zł/ Dzieci do lat 12**

**20 zł/ Propozycja na gorąco**

**Gratis/ Dzieci do lat 3**

## PRZYSTAWKI

- Tatar z polędwicy wołowej** 32 zł  
czerwona cebula, burak, ogórek, żółtko jajka, słonina wędzona, gruszka, musztarda francuska, masło, foccacia
- Hummus dyniowy** 19 zł  
rzodkiewka, nasiona, ogórek, szparagi, pomidor cherry
- Pierogi z ogonem wołowym** 29 zł  
żółty burak, boczniak, orzech laskowy, jarmuż, demi-glace z wędzoną śliwką
- Śledź marynowany** 24 zł  
majonez goździkowy, jogurt, maślanka, czerwona cebula, jabłko, granat, olej koperkowy, foccacia

## ZUPY

- Krem z jarmużu** 16 zł  
wywar jarski, jarmuż, kapusta włoska, topinambur, śmietana, rydze
- Rosół królewski z pierogami mięsnymi** 18 zł  
wędzona marchew, por, groszek zielony, grzyby
- Barszcz czerwony** 20 zł  
wywar rybny, kiszona czerwona kapusta, karp z Pustelni, burak, topinambur

## SAŁATKI

- Selekcja sałat z kocią mozzarellą i burakiem** 25 zł  
kalarepa, hummus dyniowy, rokitnik, pistacja, vinegret cherry
- Selekcja sałat z kaczka** 29 zł  
śliwka, pomarańcza, imbir, żurawina, nasiona
- Selekcja sałat z marynowanym pstrągiem** 29 zł  
ziemniak wędzony, czerwona cebula, majonez goździkowy, czerwona porzeczka, vinegret z gorczycą



## DANIA GŁÓWNE

<b>Gołąbek jarski</b> kapusta włoska, kasza pęczak, grzyby, żółty burak, kalafior, kalarepa, marchew	<b>24 zł</b>
<b>Polędwiczka wieprzowa</b> topinambur, boczniak, marchew, żurawina, drobiowy demi-glace, kapusta włoska w dressingu z gorzycy	<b>38 zł</b>
<b>Ryba z polecenia Szefa Kuchni</b> oliwki, anchois, pak-choi, sos holenderski, purée z ziemniaka, marchew, kalarepa	<b>47 zł</b>
<b>Pierś gęsi marynowana w cydrze</b> placuszek z kaszy gryczanej i twarogu, marchew, orzechy ziemne, czerwona porzeczka, jabłko, porzeczkowy demi-glace, fenkuł	<b>48 zł</b>
<b>Stek z polędwicy wołowej</b> batat, pieczarka portobello, cykorcia, grzybowy, cielęcy demi-glace	<b>75 zł</b>

## DESERY

<b>Galaretka czekoladowa</b> marakuja, beza cytrynowa, fenkułu	<b>18 zł</b>
<b>Miodownik</b> sorbet jogurtowo-miodowy, kruszonka orzechowa	<b>16 zł</b>
<b>Selekcja serów</b> chleb, orzechy, winogrono, jabłko	<b>20 zł</b>



## MENU DZIECIĘCE

<b>Rosół</b> makaron własnego wyrobu, marchew	<b>13 zł</b>
<b>Pierś kukurydziana</b> purée ziemniaczane, surówka z marchewki	<b>20 zł</b>
<b>Ryba z polecenia Szefa Kuchni</b> purée ziemniaczane, groszek zielony z masłem	<b>26 zł</b>
<b>Marchewkowy Gofr</b> syrop klonowy, owoce, bita śmietana, lód śmietankowy	<b>16 zł</b>



## NAPOJE ZIMNE

<b>Soki świeżo wyciskane 22 cl</b>	<b>11 zł</b>
Pomarańcza, Grejpfrut, Marchew	
<b>Napoje gazowane 25 cl</b>	<b>8 zł</b>
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic	
<b>Soki Cappy 25 cl</b>	<b>7 zł</b>
Jabłko, Pomarańcza, Czarna Porzeczka, Grejpfrut, Pomidor	
<b>Soki Cappy 90 cl</b>	<b>18 zł</b>
Jabłko, Pomarańcza	
<b>Cisowianka 30 cl</b>	<b>6 zł</b>
Niegazowana, Perlage	
<b>Cisowianka 70 cl</b>	<b>12 zł</b>
Niegazowana, Perlage	

## ROZGRZEWAJĄCE PROPOZYCJE

<b>Herbata Jesienna</b>	<b>12 zł</b>
Konfitura z pigwy, syrop miodowo-imbirowy	
<b>Herbata Malinowa z pieprzem</b>	<b>12 zł</b>
Rozmaryn, malina, pieprz, grejpfrut	
<b>Herbata Zimowa</b>	<b>12 zł</b>
Konfitura pomarańczowa, cytrusy, goździki, imbir, miód	
<b>Czekolada na gorąco z alkoholem</b>	<b>16 zł</b>
Pomarańczowa lub Gruszkowa	
<b>Czekolada na gorąco</b>	<b>14 zł</b>

## NAPOJE GORĄCE

<b>Selekcja Herbat Dammann</b>	<b>8 zł</b>
<b>Espresso</b>	<b>7 zł</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>8 zł</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>10 zł</b>
<b>Mała czarna</b>	<b>8 zł</b>
<b>Americano</b>	<b>11 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>9 zł</b>
<b>Latte</b>	<b>10 zł</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>10 zł</b>
<b>Grande Cappuccino</b>	<b>12 zł</b>
<b>Flat White</b>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa po żydowsku</b>	<b>12 zł</b>
Miód, kardamon, cynamon, gałka muszkatołowa	
<b>Irish Coffee</b>	<b>18 zł</b>
Jameson Whiskey, karmel, espresso, śmietanka	

## LEMONIADY I SMOOTHIE

<b>Lemoniada z sandomierskich jabłek</b>	<b>12 zł</b>
Sok tłoczony z jabłek, mięta, limonka, woda gazowana	
<b>Żółte smoothie</b>	<b>12 zł</b>
Pomarańcza, gruszka, banan	
<b>Zielone smoothie</b>	<b>14 zł</b>
Pietruszka, kiwi, limonka	



## PIWA Z BECZKI

Guinness 284 ml	9 zł
Guinness 568 ml	16 zł
Carlsberg 300 ml	7 zł
Carlsberg 500 ml	10 zł

## PIWA Z BUTELKI

Grimbergen 33 cl	11 zł
Blanche, Blonde, Double Amber	

## CYDRY

Cydr Rzemieślniczy 125 ml	8 zł
Cydr Lodowy 50 ml	10 zł
Cydr Lodowy 375 ml	70 zł

## DEGUSTACJA TRUNKÓW (3 x 20ml)

Auchentoshan	50 zł
American Oak, Three Wood, 18 YO	
Glenlivet	45 zł
12 YO, 15 YO, 18 YO	
Chivas Regal	40 zł
12 YO, Mizunara, 18 YO	
Gin	47 zł
Tanqueray No. TEN, Drumshanbo, Monkey 47	

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Miodula Prezydencka 40 ml	24 zł
Nalewki Staropolskie 20 ml	10 zł
Auchentoshan Three Wood 40 ml	36 zł
Hendrick's Scotland Gin 40 ml	22 zł

## KOKTAJLE

Gimlet	32 zł
Plymouth Gin, kwiat bzu, śliwka, limonka	
Gruszka w miodzie	30 zł
Xante Liqueur, Miód pitny Jadwiga, cytryna, woda gazowana	
Herbal	24 zł
Wermut włoski, Prosecco, Angostura Orange Bitters, rozmaryn, gałka muszkatołowa, limonka	
Kwiatowy Hot Toddy	24 zł
Jack Daniel's, miód, rumianek, lipa	
Old fashioned	30 zł
Woodford Reserve, Angostura Bitters, cukier	
Penicylina	26 zł
Famous Grouse, cytryna, imbir, miód, Absynt, Laphroaig	
Sekret „Widnokregu”	14 zł
Cydr Rzemieślniczy, domowy cassis	
Witamina	24 zł
Torres Brandy, rokitnik, imbir, miód, białko jajka	