

„Food pairing” to sztuka łączenia smaków.
To odkrywczy sposób na doskonalenie potraw, inspirujący
do eksperymentowania z jedzeniem przez zestawianie z wysokogatunkowym alkoholem,
aby wydobyć głębie charakteru i ukazać nowe oblicze tradycyjnych dań.

Zapraszamy do odkrywania polskiej kuchni w autorskiej interpretacji Michała Tkaczyka
w połączeniu z selekcją wódek, miódów pitnych i nalewek z kolekcji
ponad 500 pozycji naszego Vodka Atelier

Koktajle i zestawy degustacyjne zostały skomponowane przez Tomasza Małka,
4-krotnego Mistrza Świata Barmanów Flair.

ZAKĄSKI I SAŁATY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

		(I - otwarcie, II - zamknięcie)	
Śledź korzenny	29,-	I. Krova	15,-
bałtycki śledź, ziarno kolendry, gorczyca, goździk cynamon, szczypior, młody ziemniak z koperkiem, kwaśna śmietana		II. Młody Ziemniak 2016	14,-
Śledź z lubczykiem	29,-	I. Grey Goose Le Citron	15,-
bałtycki śledź, pesto lubczykowe, pianka z ogórka		II. Sturmbras Pure	10,-
Nózki i ozorki	28,-	I. ELIXIR z dzikiego chrzanu	12,-
musztarda, ocet, chrzan z jabłkiem pieczonym, sałatka ogórek, rzodkiewka, emulsja majerankowa		II. Finlandia	9,-
Tatar wołowy	39,-	I. Beluga Noble	13,-
sezonowana polędwica, emulsja musztardowa, lubczyk, koreczek helski, żółtko 64°C		II. Dwór Sieraków Pieprówka	12,-
Sałata Ceasar z kurczakiem zagrodowym	36,-	I. ELIXIR z dzikiego chrzanu	12,-
pieś kurczaka, krucha sałata rzymska, ser Oscypek, chrupiący boczek, dressing z koreczków helskich		II. Dwór Sieraków Superior	10,-
Ser kozi, młode buraki	29,-	I. Sopllica Pigwowa	7,-
wędzony kozi ser, burak, sałaty, chrupiące warzywa		II. Nalewka Longinus Dzięgielówka	14,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Powyżej pięciu osób do rachunku doliczamy serwis 10%.

ZAKĄSKI GORĄCE

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

		(I - otwarcie, II - zamknięcie)	
Kaszanka	35,-	I. Staropolska Wódka Regionalna Litworowa	10,-
kaszanika, korzenne puree jabłkowe, sos z Nalewką Śliwkową, razowy puder		II. Ciroc	13,-
Pierogi z kaczka	29,-	I. Okowita Warmińska	14,-
młode buraki, sos tymiankowy, ziołowa posypka		II. Saska Śliwka Węgierka	7,-
Pierogi ruskie z truflą	29,-	I. Dwór Sieraków	10,-
ziemniaki trufła biała, twaróg, ser bryndza, piana z pieczonych pomidorów		II. Belvedere Unfiltered	14,-
Kluski ziemniaczane	32,-	I. Finlandia Platinum	13,-
grzyby, bób, fasolka szparagowa, pomidory, sezonowany ser Bursztyn		II. Grey Goose	13,-

ZUPY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Rakowa	25,-	Belvedere Citrus	14,-
szyki rakowe, bulion rybny, woda koperkowa, oliwa pomidorowa			
Żurek	22,-	ELIXIR z dzikiego chrzanu	12,-
wędzonka, ziemniaki, jajko przepiórcze, chrupiący boczek, emulsja ze świeżego majeranku			
Krupnik	21,-	Stumbras Premium Organic	13,-
kasza jaglana z warzywami, pulpeciki z kurczaka zagrodowego, esencja koperkowa			

NAPOJE ZIMNE

NAPOJE GORĄCE

Woda Ostromecko Elixir 0,3l / 0,7l	7,- / 18,-	Herbata Ronnefeldt	12,-
Acqua Panna 0,25l / 0,7l	10,- / 22,-	Kawa Illy mała / duża	8,- / 12,-
S. Pellegrino 0,25l / 0,7l	10,- / 22,-	Espresso Illy / podwójne espresso	8,- / 12,-
Lemoniada DW 0,3 / 1l	12,- / 29,-	Cappuccino Illy	12,-
Coca Cola, Coca Cola Zero,	8,-	Cafe Latte Illy	15,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley (0,2l)	8,-		
Soki Cappy (0,2l)	8,-		
Soki świeżo wyciskane (0,25l)	15,-		
Napój energetyczny BURN	10,-		

WINA NA KIELISZKI

Wino musujące	19,-
Wino białe	24,-
Wino czerwone	24,-

Pełna oferta dostępna w Karcie Win

DANIA GŁÓWNE

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

		(I - otwarcie, II - zamknięcie)	
Dorsz	59,-	I. Norwegia	9,-
smażone ogórki, miód, bób, kasza jaglana, smażona cebulka, sos młody kalafior z szafranem, emulsja burak		II. Grey Goose Le Citron	15,-
De Vollaile z białą truflą	49,-	I. Ogiński Vodka	8,-
pieś kurczaka zagrodowego, biała trufła, masło, tłuczony zielony groszek, kalafior, ziemniaki		II. Belvedere Unfiltered	14,-
Kaczka pieczona	67,-	I. Sopllica Staropolska Głogowa	12,-
młode buraki z malinami, sos balsamiczny, opalone młode ziemniaki, puree buraczane, puder orzechowy		II. Finlandia Redberry	9,-
Kotlety mielone	43,-	I. Pałac Kultury	14,-
selekcjonowana wieprzowina, pieczone warzywa, młode ziemniaki z koperkiem		II. Amundsen	9,-
Golonka	49,-	I. Extra Żytnia	5,-
młoda kapusta, pomidory, sos piwny, babka ziemniaczana, piana z kapusty		II. Ketel One	13,-
Polędwica wołowa	77,-	I. Żubrówka Bison Grass	7,-
sezonowana wołowina, ziemniaki z białą truflą, pieczona pietruszka, szalotka, sosy Bernasie i z palonego masła, fasolka szparagowa z wędzoną słoniną		II. U'luką	23,-

DESERY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Sery regionalne	44,-	Nalewka Staropolska od Karola Majewskiego: Ałycza	14,-
Blue Frontiera z mleka krów rasy Jersey, Łomnicki długodojrzewający z mleka koziego, Oscypek z owczego mleka (sezonowo)		Cztery Pory Roku	14,-
Beza	24,-	Smirnoff Black Espresso	9,-
krem waniliowy, truskawki, sorbet truskawkowy, żelka truskawkowa			
Sernik na zimno	24,-	Nalewka Longinus z Pigwowca	14,-
kozi ser zagrodowy, owoce jagodowe, sękacz, sorbet malinowy			
Śliwka w czekoladzie	24,-	Staropolska Wódka Regionalna Śliwowa	12,-
śliwki marynowane w śliwowicy, mus czekoladowy, puder czekoladowy, lody waniliowe			
Lody ELIXIR	24,-	J.A. Baczewski Ovovit	12,-
selekcja sezonowych lodów i sorbetów naszego wyrobu			