

ŚNIADANIA

serwowane wt. - pt. do 11:30, sb. - ndz. do 12:00

jajecznica simple.....27
3 jajka z wolnego wybiegu, nasz chleb, masło

croissant z boczkiem.....37
jajecznica z 3 jaj, ser wędzony, sałatesia

tortilla española.....37
jajka, ziemniaki, cebula, chorizo, salsa brava, sałatesia, szczypiorek

szakszuka.....39
gęsty pomidorowy sos z papryką i cebulą, kumin, świeża kolendra, jogurt naturalny, 2 jajka w koszulce, nasze chleb

maślana brioszka z rostbefem.....45
rostbef, sos cezar, sałata masłowa, marynowane ogórki, nasza brioszka

śniadanie dnia.....
zerknij na tablicę, co dzisiaj proponujemy

ciastko.....26 - 34
zapytaj obsługę lub spójrz do witryny

PRZYSTAWKI

serwowane wt. - pt. od 12:15, sb. - ndz. od 13:00

szparagi.....41
sos cacio e pepe, kwiatki z łąki i okruszki ziołowe

tatar wołowy.....55
zielony majonez, pickle, szparagi i lubczyk z ogrodu

smażone foie gras.....59
brioszka, powidła śliwkowe i śliwka w czekoladzie

DANIA GŁÓWNE

schab ze świni puławskiej.....79
peperonata, szpinak, cebula i chrupiące kapary

troć z patelni.....93
sos beurre blanc, sałata masłowa i czosnek niedźwiedzi

połędwica wołowa.....123
sos zielony pieprz, frytki zapałki i zielone szparagi

antrykot argentyński 300 g.....183
masło estragonowe i wiosenne warzywa

do dań głównych podajemy ziemniaki, w różnej formie - zależy co dzisiaj Szefie w duszy gra

DANIA Z TABLICY

codziennie staramy się przygotowywać dodatkowe propozycje, urozmaicając nasze klasyczne menu

sprawdź nasze social media i zobacz co dzisiaj proponujemy

DESERY

ciastko.....26 - 34
zapytaj obsługę lub spójrz do witryny

gałka lodów.....9
własnej produkcji, dostępne w sezonie letnim

Do grup od 9 osób doliczamy 10% serwisu.

Opakowanie na wynos +1 zł. Kubek na wynos +0,5 zł.
Preferujemy płatności gotówkowe, dziękujemy !

WARSZTAT - FOOD & GARDEN

W 2015 roku otworzyłam restaurację, w miejscu warsztatu samochodowego mojego taty. Dzisiaj lokal prowadzę razem z córkami.

W ogrodzie, założonym przez moją mamę, uprawiamy warzywa, owoce, kwiaty i zioła, które wykorzystujemy w kuchni.

W 2021 roku nasz koncept poszerzył się o piekarnię, natomiast dwa lata później powstała cukiernia.

Witam w mojej bajce

Marta Staluch

NAPOJE

woda gazowana / 0,33 l.....	7
coca-cola / sprite / tonic / 0,25 l.....	9
karafka wody z owocami / 0,5 l.....	12
piwo imbirowe Fever Tree / 0,2 l.....	12
lemoniada cytrynowa / 0,4 l.....	16
lemoniada różana / 0,4 l.....	18
lemoniada malinowa / 0,4 l.....	19
sok świeżo wyciskany / 0,4 l.....	21
pomarańczowy / grejprutowy / mix	

KAWY

espresso / espresso macchiato.....	10
podwójne espresso.....	12
americano.....	14
americano z mlekiem.....	15
flat white / cappuccino.....	15
latte.....	17
matcha latte.....	20
mleko sojowe, bez laktozy, owsiane +3 / miód +2 / bezkofeinowa +2	

HERBATY / 0,25 l

herbata liściasta.....	13
english breakfast / earl grey / zielona / zielona z chabrem biała / rooibos z pomarańczą / czerwone owoce	
świeża mięta.....	15
napar różany.....	20
napar imbirowy.....	23

ALKOHOLE

PIWO / 0,5 l

browar rzemieślniczy.....	21
PILS / APA / IPA / pszeniczne / sour / inne	
piwo bezalkoholowe / do 0,5 %.....	21

DRINKI

mimoza / prosecco / sok pomarańczowy.....	28
bellini / prosecco / mus brzoskwinowy.....	28
malibu / sok pomarańczowy.....	31
różany gin tonic.....	31
rum / piwo imbirowe / sok ananasowy.....	31
aperol spritz.....	33
mojito.....	35

ALKOHOLE MOCNE / 40 ml

baczewski wódka.....	16
doorly's white rum.....	16
doorly's gold rum.....	17
langley's gin.....	17
jameson.....	18
lunazul tequila blanco.....	18
lunazul tequila anejo.....	20
glengoyne scotch whisky.....	21
hine cognac.....	25