



## Przekąski

Tatar z polędwicy wołowej Kurki marynowane / masło ziołowe / pikle warzywne / pieczywo Dworu Sanna* / zielona oliwa Dworu Sanna <i>Polecamy wino Różowy Regent 2018</i>	36 zł
Carpaccio z wędzonej słoniny Cukinia w occie / pieczywo Dworu Sanna* / sos chrzanowy <i>Polecamy wino Seyval Blanc Reserva 2018</i>	22 zł
Tatar z tuńczyka Awokado / melon / kolendra / chili / cytrusy <i>Polecamy wino Johanniter Musujący 2018</i>	32zł
Półmisek Wyrobów Dworu Sanna Ser owczy Dworu Sanna / wędliny suszone: polędwica wieprzowa, polędwica wołowa, boczek, wędzona słonina / chutney jabłkowo- cebulowy z chilli* / olej Dworu Sanna* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Johanniter Musujący 2018</i>	58zł

## Zupy

Consomme z gęsi Pierogi z włoszczyzną	16 zł
Krem ze szczawiu Młody ziemniak / jajko przepiórcze / olej rzepakowy Dworu Sanna*	17 zł

**\* Produkty można  
zakupić w naszym sklepie**

Informacje dotyczące gramatur porcji, składu surowcowego i alergenów oferowanych  
wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu



## Sałatki

<b>Sałatka z półgęskiem</b>	<b>30 zł</b>
Szpinak / szparagi / awokado / truskawki / rzodkiewki olej rzepakowy Dworu Sanna* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Różowy Regent 2018</i>	
<b>Sałatka wege</b>	<b>25 zł</b>
Szpinak / szparagi / rzodkiewki / truskawki / awokado / olej rzepakowy Dworu Sanna* / musztarda/ miód* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Johanniter 2018</i>	
<b>Sałatka z burrata</b>	<b>32 zł</b>
Szpinak / burak w occie / melon / orzechy / śliwka w occie / olej rzepakowy Dworu Sanna* / musztarda/ miód* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Seyval Blanc 2018</i>	

## Dania rybne

<b>Filet z pstrąga Dworu Sanna</b>	<b>41 zł</b>
Puree chrzanowe / kompresowane ogórki / rzodkiewka grillowana / sos z palonego masła <i>Polecamy wino Johanniter 2018</i>	
<b>Filet z sandacza</b>	<b>42 zł</b>
Makaron tagliatelle / szpinak / sos winno-śmietanowy <i>Polecamy wino Seyval Blanc Reserva 2018</i>	

**\*Produkty można  
zakupić w naszym sklepie**

Informacje dotyczące gramatur porcji, składu surowcowego i alergenów oferowanych  
wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu



## Dania mięsne

<b>Burger wołowy</b> sałata / pomidor / cebula czerwona / sos bbq * / majonez / ziemniaki opiekane / sos czosnkowy / ogórek konserwowy <i>Polecamy wino Różowy Regent 2018</i>	<b>34 zł</b>
<b>Stek z polskiej polędwicy wołowej</b> Ziemniak pieczony z parmezanem / szparagi / demi glace / pieprz zielony / piklowana cebula <i>Polecamy wino Różowy Regent Czerwone 2018</i>	<b>82 zł</b>
<b>Polędwiczka cielęca</b> Młoda marchewka karmelizowana / grillowana dymka / kopytka szczawiowe / sos z zielonych ziół i chilli <i>Polecamy wino Muscaris 2018</i>	<b>42 zł</b>
<b>Filet z kaczki</b> Karmelizowana młoda marchewka / ziemniak / biała kapusta / chutney jabłkowo – cebulowy z chilli* <i>Polecamy wino Różowy Regent 2018</i>	<b>44 zł</b>

**\*Produkty można  
zakupić w naszym sklepie**

Informacje dotyczące gramatur porcji, składu surowcowego i alergenów oferowanych  
wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu



## Makarony

- Tagliatelle z wołowiną 38 zł  
Szpinak/ olej Dworu Sanna\* / pietruszka / parmezan  
*Polecamy wino Seyval Blanc Reserva 2018*
- Spaghetti z pieczonymi warzywami 36 zł  
Cukinia / papryka / pomidorki koktajlowe / cebula / czosnek / sos  
harissa / parmezan  
*Polecamy wino Johanniter 2018*

## Dania wegetariańskie

- Pierogi z boczniakiem 34 zł  
Kalaflor w occie / ketchup z buraka\* / orzechy włoskie / masło  
*Polecamy wino Seyval Blanc 2018*
- Burger z boczniakiem 32zł  
Sałata / pomidor / cebula czerwona / ogórek konserwowy / sos bbq\* / majonez /  
ziemniaki opiekane / sos czosnkowy  
*Polecamy wino Muscaris 2018*
- Placki z kiszanej kapusty 32 zł  
Pstrąg wędzony / sos jogurtowo - koperkowy  
*Polecamy wino Seyval Blanc Reserva 2018*

**\*Produkty można  
zakupić w naszym sklepie**

Informacje dotyczące gramatur porcji, składu surowcowego i alergenów oferowanych  
wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu



## Desery

<b>Beza pavlova</b>	<b>18 zł</b>
Krem mascarpone / owoce sezonowe	
<i>Polecamy wino Muscaris 2018</i>	

## Pizza

<b>Margherita</b>	<b>18 zł</b>
sos pomidorowy / ser mozzarella	
<b>Wege</b>	<b>25 zł</b>
sos pomidorowy / ser mozzarella / burak / papryka / cukinia / pomidorki koktajlowe / szpinak	
<b>Ostra</b>	<b>25 zł</b>
sos pomidorowy / ser mozzarella / salami / papryczka chilli / cebula / czosnek / tabasco	
<b>Parma</b>	<b>31 zł</b>
sos pomidorowy / ser mozzarella / szynka crudo / suszone pomidory / pomidorki koktajlowe / rukola	
<b>Tradycyjna</b>	<b>25 zł</b>
sos pomidorowy / ser mozzarella / kurczak / papryka / cebula	
<b>Sosy do pizzy</b>	<b>2 zł</b>
pomidorowy lub czosnkowy	



## Soki

Sok ze świeżych pomarańczy 0,2l	14 zł
Sok Cappy 0,25l Jabłkowy / Pomarańczowy	7zł

## Napoje

Napoje gazowane 0,25l Coca-Cola / Fanta pomarańczowa	8 zł
Woda 0,4l gazowana / niegazowana	5 zł
Woda 0,75l gazowana / niegazowana	10 zł

## Lemoniady

Tradycyjna 0,25l Cytryna / mięta / lód	13 zł
Hibiskusowa 0,25l Hibiskus / cytryna / mięta / lód	14 zł



## Kawy

Espresso 30ml	7 zł
Doppio / double espresso	8 zł
Caffe arance espresso z sokiem pomarańczowym	16 zł
Caffe americano	9 zł
Caffe latte	13 zł
Cappuccino	10 zł
Caffe latte macchiato z syropem karmel / wanilia / orzech laskowy / ciasteczko czekoladowe / słony karmel	14 zł
Ice latte	14 zł

Informacje dotyczące gramatur porcji, składu surowcowego i alergenów oferowanych  
wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu



## Herbaty

### Richmont

ceylon gold / earl grey / forest fruits / yerba mate / gunpowder green /  
lemon peach / peppermint green / green jasmine / rooibos sunrise /  
raspberry pear / black chili chocolate / ginger paradise / mango

9 zł

### Herbata mrożona Richmont

Pomarańcza / lód

14 zł





## Piwo

Bezalkoholowe 0,5l	12 zł
Forest 0,5l Browar Nepomucen, IPA z pędami świerku i sosny	18 zł
Buszujący w zbożu 0,5l Browar Dziki Wschód, pszeniczne	16 zł
Złote jezioro 0,5l Browar Dziki Wschód, Pils	16 zł
Stoutar 0,5l Browar Tarnobrzeg ,	17 zł
Miodowe 0,5l Browar na Jurze	15 zł
Cydr Filomelos 0,33l	12 zł

Informacje dotyczące gramatur porcji, składu surowcowego i alergenów oferowanych  
wyrobów kulinarnych znajdują się w dodatkowej karcie menu



## Koktajle Opracowane przez Tomasza Cierlice z Restauracji Klonn

<b>Aperol Spritz</b> Aperol 60 ml / wino musujące 150 ml / woda gazowana 50 ml / lód	24 zł
<b>Classic Marghartia</b> Tequila 40 ml / triple sec 20 ml / sok z limonki	16 zł
<b>Long island ice tea</b> wódka 20 ml / gin 20 ml / rum Bacardi 20 ml /tequila silver 20 ml / likier Triple Sec 20 ml / syrop cukrowy 40 ml / Coca-Cola / lód	23 zł
<b>Mojito</b> biały rum 40 ml / syrop cukrowy 10 ml / limonka / woda gazowana / mięta / lód kruszony	19 zł
<b>Almond Blossom</b> gin 40 ml / wino musujące 150ml / syrop różany / syrop migdałowy	19 zł
<b>Letters to Mielna</b> wódka 40 ml / wino musujące 150 ml / syrop fiołek 10 ml / olejek jaśminowy	20 zł
<b>Whisky Sour</b> Jack Daniels 40 ml / sok z cytryny 20 ml / syrop cukrowy 20 ml / białko / angostura	19 zł
<b>Wściekły pies</b> wódka 25 ml / sok malinowy 20 ml / tabasco	8 zł
<b>Martini</b> 50 ml	8 zł
<b>Jägermeister</b> 50 ml	13 zł



## Wódka

Finlandia biała	9 zł
Wyborowa	7 zł
Stumbras z kłosem	8 zł
J.A. Baczewski monopolowa	9 zł
Nalewki J.A. Baczewski pomarańczówka, jeżynówka, wiśniówka, morelówka, piołunówka	10 zł

## Whisky 50 ml

Ballantines	14 zł
Jack Daniel's	16 zł
Chivas Regal	22 zł
Jim Beam	12 zł
Johny Walker Red Label	14 zł
Jameson Irish Whisky	18 zł
Whisky Glenfiddich 12 yrs	35 zł
Whisky Glenfiddich 18 yrs	55 zł



## Brandy, cognac 50 ml

Metaxa 5* Metaxa	18 zł
7* Cognac	20 zł
Hennessy	26 zł

## Tequila 50 ml

Tequila silver	14 zł
----------------	-------

## Gin 50 ml

Gin Lubuski	8 zł
Gin Lubuski Lime	8 zł
Gin J.A. Baczewski	12 zł