



## Przystawki

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 Johanniter OWCA 2019</i>	22 zł
Tatar z tuńczyka Awokado / melon / kolendra / chili / cytrusy <i>Polecamy wino Johanniter RUMIANEK 2019</i>	32 zł
Półmisek Wyrobów Dworu Sanna Ser owczy Dworu Sanna / wędliny suszone: schab wieprzowy, polędwica wołowa, boczek, wędzona słonina / chutney jabłkowo- cebulowy z chilli* /olej Dworu Sanna* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Johanniter Musujący 2018</i>	58 zł
Pstrąg w occie Cebulka / crème fraiche / olej rzepakowy Dworu Sanna z ziołami / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Johanniter KRWAŃNIK 2019</i>	24 zł

## Zupy

Consomme z gęsi Pierozki z włoszczyzną	16 zł
Chłodnik z botwinki Ziemniaki opiekane	16 zł

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

Informacje dotyczące gramatury 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 / bób / awokado / truskawki / rzodkiewka / olej rzepakowy Dworu Sanna* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Różowy Regent KURDYBANEK 2019</i>	
<b>Sałatka letnia</b>	<b>25 zł</b>
Szpinak / bób / rzodkiewki / truskawki / cukinia w occie / melon olej rzepakowy Dworu Sanna* / musztarda/ miód* / pieczywo Dworu Sanna* <i>Polecamy wino Muscaris MNISZEK 2018</i>	
<b>Sałatka z gravlaxem</b>	<b>30 zł</b>
Kompresowany ogórek / rzodkiewka / pomarańcz / granat / pieczywo Dworu Sanna* / winegret cytrynowo- koperkowy <i>Polecamy wino Seyval Blanc 2018</i>	

## Dania rybne

<b>Pstrąg Dworu Sanna</b>	<b>41 zł</b>
Czarny ryż / pomidorki concasse / cytrusy <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>	34 zł
<b>Stek z polskiej polędwicy wołowej</b> Ziemniak pieczony z parmezanem / fasolka szparagowa / cukinia / demi glace / pieprz zielony / piklowana cebula <i>Polecamy wino Czerwony Regent 2018</i>	82 zł
<b>Polędwiczka cielęca</b> Cukinia ze świeżym serem owczym / kopytka szpinakowe / sos z zielonych ziół i chilli / cebula w occie <i>Polecamy wino Johanniter KOŃ 2018</i>	45 zł
<b>Filet z kaczki</b> Młody burak w occie / ziemniaki confit / tagliatelle warzywne / chutney jabłkowo – cebulowy z chilli* <i>Polecamy wino Seyval Blanc KOZA 2019</i>	44 zł

**\*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 Czerwony Regent 2018*
- Spaghetti z kurkami 36 zł  
Fasolka szparagowa / czosnek / pietruszka / parmezan  
*Polecamy wino Johanniter 2018*

## Dania wegetariańskie

- Tagliatelle z warzyw 32 zł  
Cukinia / marchew / bób / groszek cukrowy / prażona dynia  
*Polecamy wino Johanniter 2018*
- Pierogi warzywne 36 zł  
Cukinia / marchew / kalarepa / ser owczy świeży / olej lniany Dworu Sanna  
*Polecamy wino Johanniter RUMIANEK 2018*
- Burger z kalafiorem 34 zł  
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> Krem mascarpone / owoce sezonowe <i>Polecamy wino Różowy Regent KURDYBANEK 2019</i>	18 zł
<b>Sernik</b> Mus z rabarbaru , słony karmel <i>Polecamy wino Muscaris ZAWILEC 2019</i>	20 zł

## Pizza

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

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



## Soki

Sok ze świeżych pomarańczy 0,2l	14 zł
Sok ze świeżych pomarańczy i grejpfruta 0,2l	14 zł

## Rezerwat Jabłek

Soki Ekologiczne

Królowa Renet 0,187l	9zł
Cortland 0,75l	22zł
Bankroft 0,75l	22zł

## Napoje

Napoje gazowane 0,25l Coca-Cola / Fanta pomarańczowa / Sprite	8 zł
Woda 0,75l gazowana / niegazowana	10 zł
Dzbanek wody z cytryną i miętą 1,5l gazowana / niegazowana	14 zł

## Lemoniady

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

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



## Kawy

Espresso 30ml	7 zł
Doppio / double espresso	9 zł
Caffe arance espresso z sokiem pomarańczowym	16 zł
Caffe americano	9 zł
Caffe latte	12 zł
Cappuccino	11 zł
Caffe latte macchiato z syropem karmel / wanilia / orzech laskowy / ciasteczko czekoladowe / słony karmel	13 zł
Ice latte	13 zł

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



## Herbaty

<b>Richmont</b> 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	<b>9 zł</b>
<b>Herbata mrożona Richmont</b> Pomarańcza / lód	<b>13 zł</b>
<b>Herbata mrożona ze świeżej mięty</b>	<b>13 zł</b>





## Piwo

Bezalkoholowe 0,5l	12 zł
Buszujący w zbożu 0,5l Browar Dziki Wschód, pszeniczne	16 zł
Tępa dzida 0,5l Browar Dziki Wschód, IPA	17 zł
Oh my pils 0,5l Browar Piwne podziemie ,pils	16 zł
Forest 0,5l Browar Nepomucen, IPA z pędami świerku i sosny	18 zł
Stoutar 0,5l Browar Tarnobrzeg , Oatmeal Stout	17 zł
Szalony koń 0,5l Browar dziki wschód, Passion fruit sour ALE ,	17 zł
Black Currant 0,5l Browar Funky fluid	16 zł
Pszeniczne Jasne 0,5l Browar na Jurze, weizen	16 zł



## 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 Milena</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

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



## Wódka 50ml

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

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



## Brandy, cognac 50 ml

Metaxa 5*	18 zł
Metaxa 7*	20 zł
Cognac 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