



Przystawki

Deska serów produkcji Dworu Sanna 60 zł
Ser feta i gouda z mleka: owczego, koziego i jersey / pikle / dżem z pomidorów / dżem z pigwy / pieczywo Dworu Sanna
Polecamy wino Johanniter KRWAŃNIK 2019

Półmisek Wyrobów Dworu Sanna 58 zł
Ser z mleka owczego, koziego i jersey produkcji Dworu Sanna* / wędliny suszone: schab wieprzowy, polędwica wołowa, boczek, wędzona słonina / chutney jabłkowo- cebulowy z chilli* / olej Dworu Sanna* / pieczywo Dworu Sanna*
Polecamy wino Johanniter Musujący 2018

Tatar z polędwicy wołowej 38 zł
Kurki marynowane / masło ziołowe / pikle warzywne / pieczywo Dworu Sanna* / zielona oliwa Dworu Sanna
Polecamy wino Różowy Regent 2018

Carpaccio z wędzonej słoniny 22 zł
Cukinia w occie / pieczywo Dworu Sanna* / sos chrzanowy
Polecamy wino Johanniter OWCA 2019

Tatar z tuńczyka 32 zł
Awokado / melon / kolendra / chili / cytrusy
Polecamy wino Johanniter RUMIANEK 2019

Zupy

Consomme z gęsi 16 zł
Pierogi z woszczyzną

Krem z dyni 18 zł
Ser feta produkcji Dworu Sanna / pestki dyni

***Produkty można
zakupić w naszym sklepie**

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



Sałatki

- Sałatka z półgęskiem** 29zł
Mix sałat / gruszka / cebula czerwona / śliwka w occie /
winegret z czarną porzeczką / pieczywo Dworu Sanna*
Polecamy wino Różowy Regent KURDYBANEK2019
- Sałatka z serem produkcji Dworu Sanna** 35zł
Mix sałat / ser feta z mleka owczego, koziego i jersey produkcji Dworu Sanna* w ciście filo /
gruszka / cukinia w occie / winegret z czarną porzeczką / miód* /
orzechy włoskie / pieczywo Dworu Sanna*
Polecamy wino Muscaris MNISZEK 2018
- Sałatka z gravlaxem** 31 zł
Mix sałat / Awokado / cukinia w occie z curry* / pomarańcz / granat /
pieczywo Dworu Sanna* / winegret cytrynowo koperkowy
Polecamy wino Seyval Blanc 2018

Dania rybne

- Pstrąg Dworu Sanna** 42 zł
Czarny ryż / pomidorki concasse / cytrusy
Polecamy wino Johanniter 2018
- Filet z sandacza** 42 zł
Makaron tagliatelle / szpinak / sos winno-śmietanowy
Polecamy wino Seyval Blanc Reserva 2018
- Placki z kiszanej kapusty** 35 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



Dania mięsne

Sznycel cielęcy Zapiekane puree / sałatka z ogórkiem kiszonym <i>Polecamy wino Johanniter' 19 Rumianek</i>	42 zł
Stek z polskiej polędwicy wołowej Ziemniak confit / dynia / burak w occie / demi glâce / pieprz zielony / piklowana cebula <i>Polecamy wino Czerwony Regent 2018</i>	92 zł
Żeberka wieprzowe Dynia zapiekana z serem feta z mleka owczego, koziego i jersey produkcji Dworu Sanna * / cukinia w occie* / sos bbq* <i>Polecamy wino Różowy Regent KURDYBANEK 2019</i>	40 zł
Filet z kaczki 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 Kapusta kiszona / chilli <i>Polecamy wino Czerwony Regent 2018</i>	40 zł
Spaghetti z serem feta z mleka: owczego, koziego i jersey produkcji Dworu Sanna Dyńia / pomidorki koktajlowe / chilli / prażone pistacje <i>Polecamy wino Johanniter 2018</i>	39 zł

Dania wegetariańskie

Kopytka dyniowe Burak w occie / orzechy / masło <i>Polecamy wino Johanniter 2018</i>	34 zł
Gołąbki z dynią Sos borowikowy / pietruszka <i>Polecamy wino Seyval Blanc KOZA 2019</i>	38 zł

***Produkty można
zakupić w naszym sklepie**

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



Desery

Tiramisu Prażone migdały <i>Polecamy wino Muscaris MNISZEK 2018</i>	20 zł
Sernik Mus z dzikiej róży / słony karmel* <i>Polecamy wino Muscaris ZAWILEC 2019</i>	21 zł

Pizza

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

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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	9 zł
Cortland 0,75l	22 zł
Bankroft 0,75l	22 zł
Reneta Landsberska 0,75l	22 zł

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

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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
Gorąca czekolada Czekolada / mleko / pianki marshmallow	12 zł

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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 rozgrzewająca Richmont Jabłko z miodem / pomarańcz / cynamon / goździki / miód / imbir	14 zł
Herbata rozgrzewająca z Hibiskusa Hibiskus / jabłko z miodem / pomarańcz / cynamon / goździki / miód / imbir	15 zł

Grzaniec

Grzane piwo Piwo 500ml / pomarańcza / cynamon / goździki / miód / sok malinowy	18 zł
Grzane wino Wino 250ml / pomarańcza / cynamon / goździki / miód	24 zł

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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



Piwo

Bezalkoholowe 0,5l	12 zł
Tańczący z chmielami 0,5l Browar Dziki Wschód, AIPA	18 zł
Totem Hopi 0,5l Browar Dziki Wschód, IPA	18zł
Oh my pils 0,5l Browar Piwne podziemie ,pils	16 zł
Forest 0,5l Browar Nepomucen, IPA z pędami świerku i sosny	18 zł
Oaty 0,5l Browar Trzech Kumpli, Stout	17 zł
Pils 0,5l Browar Trzech Kumpli, pils	17 zł
Witbier 0,5l Browar na Jurze	16 zł
Jasne pszeniczne 0,5l Browar na Jurze, pszeniczne	16 zł
De Pils 0,5l Browar Pinta, pils	16 zł
Proste Pszeniczne 0,5l Anty Browar, pszeniczne	16 zł
Płonąca strzała 0,5l Browar dziki wschód, IPA	18 zł

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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

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

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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



Brandy, cognac 50 ml

Metaxa 5*	17 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

***Produkty można zakupić
w naszym sklepie**

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



KARTA WIN

- 0,15 l / 0,75 l
- Johanniter 2018, wytrawne** 18 zł / 80 zł
Mineralne wino o aromatach dojrzałego jabłka i wanilii. Dzięki swojej pikantności pochodzącej z krótkiej maceracji świetnie wzmacnia apetyt oraz komponuje się z wieloma daniami
- Muscaris 2018, wytrawne** 18 zł / 80zł
Ma intensywny aromat tropikalnych owoców, można w nim wyczuć m.in. brzoskwinie czy morelę. W ustach wino jest zbalansowane, dzięki czemu daje poczucie orzeźwienia oraz lekkiej słodyczy.
- Seyval Blanc 2018, wytrawne** 18 zł / 80zł
To mineralne wino o dobrze zbudowanym oleistym smaku. Jego lekką kwasowość przełamuje nuta słodkiego agrestu. Idealne dla miłośników półwytrawnych win, których na pewno zaskoczy swoją niepowtarzalną strukturą.
- Seyval Blanc Reserva 2018, wytrawne** 18 zł / 80zł
Wino, które dojrzewało w beczce m.in. w dębowej, dzięki czemu zyskało silnie zbudowany i oleisty smak. W zapachu mineralne, wręcz wapienne, co oddaje aromat podłoża, na którym rośnie, czyli wapienia z którego składa się Rostocze. Idealnie dopełni każdy posiłek.
- Różowe Regent 2018 wytrawne** 20 zł / 90zł
Słoneczny rocznik 2018, to aromat dojrzałych truskawek i dzikich poziomek. W ustach wino jest pełne i bardzo łagodne z odczuciem słodyczy .
- Regent 2018 wytrawne** 46 zł / 220zł
To obowiązkowa pozycja dla wszystkich miłośników mocnych czerwonych win idealnie komponujących się z daniami mięsnymi, takimi jak polędwica wołowa czy kaczka. Dość pikantne i z nutą goryczki. Ma intensywny aromat jeżyn i owoców leśnych, które dopełnia nuta migdałów
- Wino musujące Johanniter 2018, wytrawne** 140 zł
Perlister i rześkie wino, które zostało wyprodukowane tradycyjną metodą szampańską. Dominuje w nim nuta pigwy z mniej widocznymi aromatami chlebowymi. Szczególnie polecamy je do naszych przystawek.



FAUNA	
	0,15 l / 0,75 l
Johanniter 2019, wytrawne , KOŃ	30 zł / 140 zł
Johanniter 2019, wytrawne, OWCA	38 zł / 180 zł
Seyval Blanc 2019, wytrawne, KOZA	30 zł / 140 zł

FLORA	
Johanniter 2019, wytrawne, RUMIANEK	20 zł / 90 zł
Johanniter 2019, wytrawne, KRWAŃNIK	24 zł / 110 zł
Muscaris 2019, półwytrawne , ZAWILEC	20 zł / 90 zł
Muscaris 2018, wytrawne, MNISZEK	26 zł / 120 zł
Seyval Blanc 2018, wytrawne, POKRZYWA	18 zł / 80 zł
Regent 2019, wytrawne, KURYDBANEK	20 zł / 90 zł

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