

ZUPY soup

Krem pomidorowy z serem Emilgrana Tomato soup with Emilgrana cheese	25,00
Chłodnik litewski z jajkiem Beetroot cold soup with egg	26,00
Kremowa zupa jarzynowa ze świeżymi kurkami i koperkiem Vegetable Soup with and chanterelle	26,00

DANIA OBIADOWE main dishes

Spaghetti z ziołowym pesto i pomidorkami koktajlowymi Spaghetti pesto with herbs and cherry tomatoes	38,00
Spaghetti w sosie pomidorowym z serem Emilgrana Spaghetti in tomato sauce with Emilgrana cheese	36,00
Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki lulki, surówka z białej kapusty Pork chop, potatoes, Cabbage salad	49,00
Szare kluski z cebulą zasmażaną, młoda kapusta zasmażana Laid potatoes dumplings, fried Cabbage	38,00

SAŁATKA salad

Salatka grecka z serem feta i oliwkami Greek Salad with feta cheese	33,00
--	-------

PIEROGI DOMOWE home made dumplings (5 sztuk/ pieces)

Pierogi z wieprzowiną serwowane z cebulą zasmażaną Pork dumplings	32,00
młoda kapusta zasmażana Fried cabbage	12,00
Pierogi ruskie serwowane z cebulą zasmażaną i jogurtem Potatoes and cottage cheese dumplings	32,00

NALEŚNIKI pancakes (1 sztuka/ piece) PLACKI (3 sztuki/ pieces)

Naleśnik z serem, borówkami i bitą śmietaną Cottage cheese, strawberries, whipped cream pancake	22,00
Naleśnik z kurczakiem i warzywami Chicken and vegetables pancake	22,00
Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną Potato pancakes with sour cream	36,00
Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym na ciepło i kwaśną śmietaną Potato pancakes with smoked salmon and sour crea	46,00
Placki z kaszy gryczanej z kurkami w śmietanie Buckwheat pancakes with chanterelle and sour cream	45,00

DESERY dessert

Pytaj o ciasto domowe Ask for home-made cake	18,00
Deser bezowy z owocami leśnymi Meringue dessert with forest fruits	25,00
Panna cotta waniliowa z musem malinowym Panna cotta with raspberries mousse	16,00
Kulka lodów (wanilia, czekolada, sorbet mango-marakuja) Ice cream (vanilla, chocolate, sorbet mango-passionfruit)	8,00

KAWY coffee

Kawa Segafredo	12,00
Kawa Segafredo (z mlekiem/z mlekiem roślinnym)	13,00
Espresso	10,00
Espresso doppio	15,00
Cappuccino	14,00
Latte	15,00
Kawa mrożona z kulką lodów waniliowych	26,00

HERBATY tea

Herbata liściasta, czarna, English Earl Grey	15,00
Herbata liściasta, zielona, chińska sencha	15,00
Herbata owocowa (hibiskus, głóg, suszone wiśnie, banany, ananasy, winogrona)	15,00
Herbata rooibos z czarnymi porzeczkami, jagodami, truskawkami i wiśniami	15,00
Herbata czarna Herbapol, ekspresowa	12,00

NAPOJE ZIMNE cold drinks

Domowa lemoniada z czarnego bzu (250 ml) Home-made elderflower lemonade	18,00
Sok pomarańczowy/jabłkowy (but. 300 ml) Orange/apple juice	9,00
Woda mineralna gazowana/niegazowana (but. 500 ml) Mineral sparkling/still water	8,00
Coca cola/ Coca cola "0" (puszka 330 ml/ can)	10,00

KOKTAJLE cocktails

Aperitivo Spritz /Aperollo, Prosecco/ (150 ml)	20,00
Hugo Spritz /Prosecco, sok z kwiatów czarnego bzu/ (150 ml)	20,00

PIWA beers

Piwo bezalkoholowe Miłośław IPA (but 0,5l)	17,00
Piwo Miłośław Niefiltrowany 5,2% (but 0,5l)	17,00

Do dań zakupionych na wynos doliczamy opłaty:

Kubek – 0,50 zł

Pojemnik – 1,00 zł

W celu otrzymania paragonu z NIP należy zgłosić to obsłudze kelnerskiej przy prośbie o rachunek. Nie ma możliwości wystawienia paragonu z NIP po wydrukowaniu zwykłego paragonu fiskalnego.

Wszystkie dania z karty mogą zawierać substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. Lista alergenów dostępna w barze.