



LEKARSTWA na zimowe smutki

ZUPY:

Rosół wołowy z kluseczkami i rozmarynem 13 zł

Krem z pieczonych warzyw z serem feta 13 zł

PRYZYSTAWKA:

Smażony camembert na ciemnej grzance 24 zł

z sałatką z siekanej rukoli, marchwi, granatu i kolendry z domowym sosem chilli

DANIA GŁÓWNE:

Sałatka Południowa 25 zł

sałaty mieszane, kurczak marynowany, pomidorki koktajlowe, pieczona feta, cebulki marynowane i czarne oliwki

Risotto z pora z pieczonym łososiem 31 zł

z parmezanem, olejem z pora i ryżowym chipsem z sepią

II MIEJSCE W I KONKURSE KULINARNYM "W MIĘSIE SIĘA"
WIEPRZOWINA NA KARNAWAŁ – W KATEGORII DANIE GŁÓWNE

Karkówka na puree z pieczonej cebulki 36 zł

kasza bulgur z jagodami goi, kruchymi pierożkami z nadzieniem z kiszzonej kapusty oraz marynowaną czerwoną cebulką, sosem demi glace i majonezem majernakowym

POGOTOWIE
LUNCHOWE



REPUBLIKI RÓŻ

Od wtorku do piątku
w godzinach **12.00 – 15.00**
do każdego dania głównego z naszej karty
sezonowej:

- zupa lub deser gratis
- kieliszek wina domu /125ml/ w cenie 5 zł

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

NAPÓJE:

Różane Prosecco 17 zł

lekko musujące prosecco z dodatkiem syropu różanego, płatków róży, owocu granatu, na kruszonym lodzie

Kinowa czekolada 16 zł

gorąca czekolada o smaku popcornu, ze słonym karmelem, popcornem i bitą śmietaną

Grzane czerwone wino z orzechami 16 zł

gorące czerwone wino z dodatkiem siekanych orzechów włoskich i laskowych marynowanych w czarnym rumie i miodzie

DESER:

Mus czekoladowy z żurawinowym nadzieniem 16 zł

z sorbetem wiśniowym podanym na kokosowej kruszonce z gęstym wiśniowym sosem