

ORZO

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYWITAMY PAŃSTWA KIELISZKIEM ORZOCELLO

Domowej produkcji limoncello

PRZYSTAWKI:

serwowane w stół

Tatar wołowy

ogórek małosolny, musztarda francuska, czerwona cebula, szczypiorek, parmezan

Gravlax z łososia

łosoś marynowany w cytrusach i świeżym koperku, granita z aperolu i czarnego pieprzu

Grillowany bakłażan

pikantne mascarpone z cytryną i miętą, pesto z suszonych pomidorów, czarne oliwki, świeże zioła, piklowana cebula

Koszyk pieczywa

bagietka korzenna, chleb żytni na zakwasie, grissini

ZUPA:

Krem z kalafiora

oliwa cytrynowa, kruszonka chlebowa natką pietruszki VEGAN

DANIA GŁÓWNE:

do wyboru

Carbonara

bigoli z włoskim guanciale

Pierś kurczaka supreme

kremowa tymiankowa polenta, młody szpinak, masło szałwiowe

Melanzana alla Parmigiana

zapiekany bakłażan przekładany sosem pomidorowym, mozzarellą i parmezanem

DESER:

Torcik z gorzkiej czekolady

kruchy orzechowy spód, konfitura z czarnej porzeczki, sól morską

MINI BAR:

karafka wody (na 5 osób)

karafka lemoniady (na 5 osób)

kawa lub herbata (1 na osobę)

piwo beczkowe lub kieliszek wina domowego (1 na osobę)

MENU LUNCH 104 ZŁ NETTO / OSOBA

OFERTA DOSTĘPNA W GODZINACH 12:00 - 15:30

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

ORZO

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYWITAMY PAŃSTWA KIELISZKIEM ORZOCELLO

Domowej produkcji limoncello

PRZYSTAWKI:

serwowane w stół

Deska serów

(gorgonzola, scamorza, parmezan, mozzarella, tallegio) z konfiturą z czerwonej cebuli z chili i daktylami w occie balsamicznym

Kremowy labneh

konfitowane pomidory z tymiankiem i rozmarynem i czosnkiem

Tatar wołowy

ogórek małosolny, musztarda francuska, czerwona cebula, szczypiorek, parmezan

Gravlax z łososia

łosoś marynowany w cytrusach i świeżym koperku, granita z aperolu i czarnego pieprzu

Grillowany bakłażan

pikantne mascarpone z cytryną i miętą, pesto z suszonych pomidorów, czarne oliwki, świeże zioła, piklowana cebula

Koszyk pieczywa

bagietka korzenna, chleb żytni na zakwasie, grissini

ZUPA:

Krem z kalafiora

oliwa cytrynowa, kruszonka chlebowa z natką pietruszki VEGAN

DANIA GŁÓWNE:

do wyboru

Carbonara

bigoli z włoskim guancialle

Pierś kurczaka supreme

kremowa tymiankowa polenta, młody szpinak, masło szałwiowe

Melanzana alla Parmigiana

zapekany bakłażan przekładany sosem pomidorowym, mozzarellą i parmezanem

DESER:

Torcik z gorzkiej czekolady

kruchy orzechowy spód, konfitura z czarnej porzeczki, sól morską

MENU NR 1

135 ZŁ NETTO / OSOBA

25 ZŁ NETTO / OSOBA BEZ LIMITU KAWA / HERBATA / WODA

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

ORZO

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYWITAMY PAŃSTWA KIELISZKIEM ORZOCELLO

Domowej produkcji limoncello

PRZYSTAWKI:

serwowane w stół

Deska serów

(gorgonzola, scamorza, parmezan, mozzarella, tallegio) z konfiturą z czerwonej cebuli z chili i daktylami w occie balsamicznym

Carpaccio z buraka

pieczonego w occie balsamicznym z daktylami w czerwonym winie i kozim serem

Wolno pieczony rostbef

mus selera i czarnego czosnku, cytrynowa salsa verde

Kacza pierś sous vide

sałatka z rukoli i fenkuła, marmolada z rabarbaru i pomarańczy

Ceviche z halibuta

sałata rzymska, awokado, mango, czerwona cebula

Selekcja past

pieczona papryka z migdałami, karczoch z pieczonym czosnkiem, oliwki z pomidorami

Koszyk pieczywa

bagietka korzenna, chleb żytni na zakwasie, grissini

DANIA GŁÓWNE:

do wyboru

Carbonara

bigoli z włoskim guanciale

Medaliony z polędwicy wołowej alla Cacciatora

z dzikim brokułem i kremowym puree z parmezanem, sosem demi z zielonego pieprzu

Grillowany halibut

emulsja z masła, białego winna i kaparów, klasyczna panzanella

Zapiekane gnocchi

z sycylijską caponata, oliwa cytrynowa, świeża bazylia VEGAN

DESER:

do wyboru

Torcik z gorzkiej czekolady

kruchy orzechowy spód, konfitura z czarnej porzeczki, sól morską

Tiramisu

z ciepłymi wiśniami duszonymi w czerwonym winie z cynamonem

MENU NR 2

184 ZŁ NETTO / OSOBA

25 ZŁ NETTO / OSOBA BEZ LIMITU KAWA / HERBATA / WODA

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

ORZO

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYWITAMY PAŃSTWA KIELISZKIEM ORZOCELLO

Domowej produkcji limoncello

PRZYSTAWKI:

serwowane w stół

Deska serów

(gorgonzola, scamorza, parmezan, mozzarella, tallegio) z konfiturą z czerwonej cebuli z chili i daktylami w occie balsamicznym

Carpaccio z buraka

pieczonego w occie balsamicznym z daktylami w czerwonym winie i kozim serem

Wolno gotowana macka ośmiornicy

pikantna gremolata, majonez gochujang, pestki słonecznika

Vitello tonnato

wolno pieczona cielęcina sous vide z sosem tuńczykowym i kaparami

Trio Piadini

gorgonzola, marmolada z czerwonej cebuli, szpinak, salami spinata

mostek szarpany, mascarpone z chrzanem, rukola i pomidory

suszone pomidory z oliwkami pieczone karczochy z czosnkiem

Koszyk pieczywa

bagietka korzenna, chleb żytni na zakwasie, grissini

Zapieczone omułki

z krewetkami, beszamel porowy, pomidory i szczypiorek, cytrynowa kruszonka z nasion i chleba

ZUPA:

do wyboru

Krem z kalafiora

oliwa cytrynowa, kruszonka chlebowa z natką pietruszki VEGAN

Klasyczne minestrone

z oliwą z oliwek i bazyliowym pesto

DANIA GŁÓWNE:

do wyboru

Carbonara

bigoli z włoskim guancialle

Stek z polędwicy wołowej

puree ziemniaczane, oliwa szczypiorkowa fasolka szparagowa, demi z zielonego pieprzu

Tuńczyk

parmezanowe puree, fasolka szparagowa, cebula, salsa z pomidorów i oliwek

Cielęcina veal milanese

sos pomidorowy, prosciutto crudo, kremowa buratta

Risotto porcini

włoskie borowiki, podgrzybki, parmezan, cebula, czosnek, natka pietruszki, śmietana, pieprz młotkowy

DESER:

do wyboru

Torcik z gorzkiej czekolady

kruchy orzechowy spód, konfitura z czarnej porzeczki, sól morska

Tiramisu

z ciepłymi wiśniami duszonymi w czerwonym winie z cynamonem

Cannoli

z kremem z białej czekolady z malinami i pistacjami

MENU NR 3

204 ZŁ NETTO / OSOBA

25 ZŁ NETTO / OSOBA BEZ LIMITU KAWA / HERBATA / WODA

Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

ORZO

OPEN BAR (OFERTA DODATKOWA)

SET I

25 PLN NETTO / OSOBA

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA
KAWA
HERBATA
LEMONIADA KLASYCZNA

SET II

50 PLN NETTO / OSOBA

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA
KAWA
HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA
POMARAŃCZ / JABŁKO / CZARNA
PORZECZKA

NAPOJE
PEPSI ZERO CUKRU / PEPSI /
MIRINDA / 7 UP ZERO /
SCHWEPPES

SET III

100 PLN NETTO / OSOBA

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA
KAWA
HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA
POMARAŃCZ / JABŁKO / CZARNA
PORZECZKA

NAPOJE
PEPSI ZERO CUKRU / PEPSI /
MIRINDA / 7 UP ZERO / SCHWEPPES

WINO
CZERWONE WINO / BIAŁE WINO /
PROSECCO

PIWO Z BECZKI
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE /
PERONI / PILSNER URQUELL

PIWO BEZALKOHOLOWE

WINO BEZALKOHOLOWE

SET IV

170 PLN NETTO / OSOBA

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA
KAWA
HERBATA

SOKI OWOCOWE TOMA
POMARAŃCZ / JABŁKO / CZARNA
PORZECZKA

NAPOJE
PEPSI ZERO CUKRU / PEPSI /
MIRINDA / 7 UP ZERO / SCHWEPPES

WINO
CZERWONE WINO / BIAŁE WINO /
PROSECCO

PIWO Z BECZKI
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE /
PERONI / PILSNER URQUELL

KOKTAJLE
5 KOKTAJLI DO WYBORU Z LISTY

WHISKEY
JIM BEAM WHITE BOURBON

WÓDKA
AMUNDSEN

TEQUILA
SIERRA SILVER

GIN
MILLHILL'S LONDON DRY

PIWO BEZALKOHOLOWE

WINO BEZALKOHOLOWE

ORZO

KOKTAJLE DO WYBORU (TYLKO PRZY ZAKUPIE SETU IV)

OLD FASHIONED - MOCNY / SŁODKI
(JIM BEAM WHITE BOURBON, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA BITTERS)

NEGRONI - MOCNY / WYTRAWNY
(MILLHILL'S GIN, CARPANO BITTER, CARPANO CLASSICO, POMARAŃCZA)

NEGRONI SBAGLIATO - WYTRAWNY / RZEŚKI
(CARPANO BITTER, CARPANO CLASSICO, PROSECCO, POMARAŃCZA)

MANHATTAN - MOCNY / WYTRAWNY
(JIM BEAM WHITE BOURBON, CARPANO CLASSICO VERMOUTH, ANGOSTURA BITTERS)

BOULEVARDIER - MOCNY / WYTRAWNY
(JIM BEAM WHITE BOURBON, CARPANO BITTER, CARPANO CLASSICO VERMOUTH)

TOMMY'S MARGARITA - SŁODKO - KWAŚNY
(SIERRA SILVER TEQUILA, SOK Z LIMONKI, SYROP Z AGAWY)

WHISKEY SOUR - SŁODKO - KWAŚNY
(JIM BEAM WHITE BOURBON, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA BITTERS, WEGAŃSKA PIANKA)

WÓDKA SOUR - SŁODKO - KWAŚNY
(WÓDKA AMUNDSSEN, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA BITTERS, WEGAŃSKA PIANKA)

PORNSTAR MARTINI - SŁODKO - KWAŚNY
(WÓDKA POMARAŃCZOWA, MUS Z MARAKUI, SYROP WANILIOWY, SOK Z LIMONKI, PROSECCO)

FRAGOLA PORNSTAR - SŁODKO - KWAŚNY
(MILLHILL'S GIN INFUZOWANY SARSAPARILLĄ, MUS Z GUAVY, SOK Z LIMONKI, SYROP WANILIOWY, FRAGOLINO)

AMARETTO SOUR - SŁODKO - KWAŚNY
(AMARETTO, JIM BEAM WHITE BOURBON, SOK Z LIMONKI, ANGOSTURA BITTERS, SYROP CUKROWY, WEGAŃSKA PIANKA)

ESPRESSO MARTINI - SŁODKI / DESEROWY
(WÓDKA AMUNDSSEN, KAHLUA, KAWA ESPRESSO, SYROP CUKROWY)

MOJITO - SŁODKO - KWAŚNY
(RUM REPUBLICA RESERVA WHITE, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, MIĘTA, WODA GAZOWANA)

CHANDON GARDEN SPRITZ - WYTRAWNY / RZEŚKI

AMALFI COAST - SŁODKO - KWAŚNY
(RUM REPUBLICA RESERVA DARK, MANGO, WODA KEWRA, SOK Z LIMONKI, SYROP KARDAMONOWY)

DOLCE FAR NIENTE - SŁODKO - KWAŚNY
(WÓDKA AMUNDSSEN INFUZOWANA RUMIANKIEM, MUS Z LICZI, SOK Z LIMONKI, SYROP Z TRAWY CYTRYNOWEJ)

ŻOŁĄDKOWA & TONIC - SŁODKO - KWAŚNY
(ŻOŁĄDKOWA GORZKA (SMAK DO WYBORU), TONIC, POMARAŃCZA)

MINT MULE - SŁODKO - KWAŚNY
(WÓDKA MIĘTOWA, PIWO IMBIROWE, SOK Z LIMONKI, ANGOSTURA BITTERS)

FIG 75 - WYTRAWNY / KWAŚNY
(WÓDKA FIGOWA, SOK Z CYTRYNY, SYROP TRZCINOWY, PROSECCO)

POLISH KITE - WYTRAWNY / KWAŚNY
(WÓDKA POMARAŃCZOWA, AMARO MONTENEGRO, APERITIVO, SOK Z CYTRYNY)

GORZKA SOUR - SŁODKO - KWAŚNY
(WÓDKA POMARAŃCZOWA, SOK Z CYTRYNY, SYROP TRZCINOWY, ANGOSTURA BITTERS, WEGAŃSKA PIANKA)

DOLCE AL PISTACCHIO - SŁODKI / DESEROWY
(WÓDKA POMARAŃCZOWA, HYDROSOL MIĘTOWY, KREM PISTACJOWY, PIANA LIMONCELLO)

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

PORNSTAR VIRGIN - KWAŚNY, SŁODKI
(MUS Z MARAKUI, SOK Z LIMONKI, SYROP WANILIOWY, BEZALKOHOLOWE WINO MUSUJĄCE)

VIRGIN ORANGE SPRITZ - WYTRAWNY, RZEŚKI
(SYROP ORANGE SPRITZ, BEZALKOHOLOWE WINO MUSUJĄCE, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA)

VIRGIN MOJITO - RZEŚKI, KWAŚNY
(SOK Z LIMONKI, MIĘTA, SYROP TRZCINOWY, WODA GAZOWANA)

POWER APPLE PIE - PRZYPRAWOWY, SŁODKI
(GUARCO APPLE, SOK Z POMARAŃCZY, WODA KOKOSOWA, PRZYPRAWY, SYROP WANILIOWY BEZ CUKRU, WEGAŃSKA PIANKA)

WAKE ME UP - PRZYPRAWOWY, SŁODKI
(GUARCO CHERRY, SOK Z GREJPFRUTA, WODA KOKOSOWA, PRZYPRAWY, SYROP WANILIOWY BEZ CUKRU, WEGAŃSKA PIANKA)