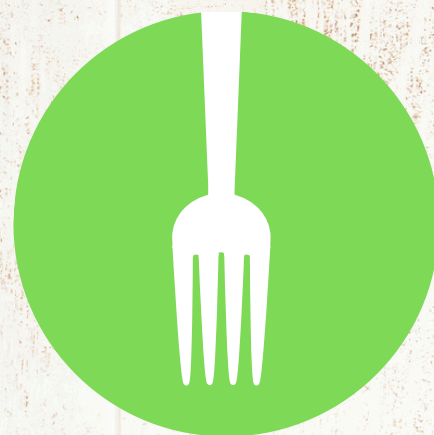




ZŁOTY PIES

BROWAR | RESTAURACJA

MENU





ZUPY SOUP

300 ml

CZYSTY ŻUREK Z NADZIANĄ BUŁECZKĄ PURE SOUR RYE SOUP WITH A STUFFED BUN 27.00

Naturalny zakwas, majeranek, drożdżowa bułeczka (mąka, drożdże, mleko, cukier, olej), nadzienie: biała kiełbasa, marchew, por, boczek, seler / Natural sour, marjoram, yeast roll (flour, yeast, milk, sugar, oil), filling: white sausage, carrot, leek, bacon, celery

ROSÓŁ Z MAKARONEM 24.00 NOODLE BROTH

Bulion drobiowo wołowy, makaron, marchewka, pietruszka / Chicken and beef broth, noodles, carrot, parsley

CHŁODNIK Z BURAKÓW 22.00 COLD BEET SOUP

Burak, kefir, cukier, ogórek, rzodkiewka, jaja, szczypior, koperek, sól, pieprz / Beetroot, kefir, sugar, cucumber, radish, eggs, chives, dill, salt, pepper



PIZZA PIZZA

32 cm

MARGHERITA 38.00 MARGHERITA

Ser Mozzarella, sos pomidorowy
Mozzarella cheese / tomato sauce

SZYNKA I PIECZARKI 47.00 HAM AND FUNGHI

Szynka, pieczarki, ser Mozzarella, sos pomidorowy / Ham, funghi, Mozzarella cheese, tomato sauce

KURCZAK I KUKURYDZA 49.00 CHICKEN AND CORN

Grillowany filet z kurczaka, kukurydza, ser Mozzarella, pomidory koktajlowe, biały sos: majonez, kapary, sól, pieprz, czosnek / Grilled chicken fillet, corn, Mozzarella cheese, cherry tomatoes, white sauce: mayonnaise, capers, salt, pepper, garlic



PRZYSTAWKI APPETIZERS

TATAR WOŁOWY 54.00 BEEF TARTARE

Polędwica wołowa, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, żółtko, musztarda, masło, pieczywo / Beef tenderloin, pickled cucumber, marinated mushrooms, yolk, mustard, bread

PAJDA ZE SMALCEM RILLETES 24.00 WIEPRZOWY

BREAD WITH LARD - RILLETES

Smalec mięsny, ogórek kiszony, pajda domowego chleba, cebula, żurawina / Meat lard, pickled cucumber, a piece of bread, onion, cranberries

KREWETKI W TEMPURZE 38.00 SHRIMP IN TEMPURA

Krewetki 6 szt, majonez, sos worcestershire, tempura, sałata / Shrimps 6 pcs, mayonnaise, Worcestershire sauce, tempura, lettuce

PRZEKĄSKI PIWNE 42.00 BEER SNACKS

Krążki cebulowe, zakręcone frytki, panierowane serki sos sweet chilli, majonez truflowy, sos barbecue / Onion rings, twisted fries, breaded cheese, sweet chilli sauce, truffle mayonnaise, barbecue sauce

ZIEMNIAK Z GZIKIEM 38.00 POTATO WITH COTTAGE CHEESE

Pieczony ziemniak, twarożek ze śmietanką, rzodkiewka piklowana, oliwa szczypiorkowa / Baked potato, cottage cheese with cream, pickled radish, chive oil

ŚLEDŹ Z JABŁKIEM 28.00 HERRING WITH APPLE

Sledź - Matias, jabłka, śmietana, ziemniaki, koperek, sałata fryzowana / Herring - Matias, apples, cream, potatoes, dill, fries lettuce

HUMMUS Z WARZYWAMI 39.00 HUMMUS WITH VEGETABLES

Hummus, seler naciowy, marchew, papryka, ogórek, olej, tortilla / Hummus, celery, carrot, pepper, tortilla, oil, cucumber

Przy grupach od 8 osób obowiązuje jeden rachunek oraz serwis kelnerski 10% wartości rachunku.

For groups of 8 or more people, one bill and apply waiter service 10%



BURGERY BURGER

BURGER WOŁOWINA **48.00** BEEF BURGER

Salata fryzowana, pomidor, ogórek kiszony, majonez piwny, ser cheddar, cebula konfitowana, szarpana wołowina / Fries lettuce, tomato, pickled cucumber, beer mayonnaise, cheddar cheese, pulled beef, confi onion

BURGER VEGE **47.00** VEGE BURGER

Salata fryzowana, pomidor, sos czosnkowy, wegański burger na bazie pieczarek i białka pszennego, cukinia / Fries lettuce, tomato, garlic sauce, vegan burger with mushrooms and wheat protein, zucchini



SAŁATKI SALAD

SAŁATKA Z KURCZAKIEM **45.00** SALAD WITH CHICKEN

Salata rzymska, kurczak, majonez, kapary, ser włoski, cebula czerwona, grzanki, pomidorki / Romaine lettuce, chicken, mayonnaise, capers, Italian cheese, red onion, croutons, tomatoes

SAŁATKA Z PIECZONYMI WARZYWAMI **39.00** SALAD WITH ROASTED VEGETABLES

Ogórek, awokado, serek śmietankowy, musztarda francuska, ocet balsamiczny, sezam, pieczone warzywa: cebula, cukinia, batat / Cucumber, avocado, cream cheese, French mustard, balsamic vinegar, sesame, roasted vegetables: onion, zucchini, sweet potato



NA DESCE ON BOARD

DESKA SERÓW **165.00** CHEESE BOARD

5 typów serów, winogrono, orzechy włoskie, pączki chlebowe, miód, żurawina, oliwki, krakersy / 5 types of cheese, grape, walnuts, breadsticks, honey, cranberry, olives, crackers

DESKA BIESIADNA NA ZIMNO **175.00** COLD REGIONAL SNACK BOARD

Szynka dojrzewająca, ogonówka, boczek, sery regionalne, ogórki kiszone, bataty, rillettes, oliwki, majonez piwny, sos pomidorowy pomidorki, pieczywo / Regional smoked pork meets, bacon, regional cheeses, pickled cucumbers, sweet potatoes, rillettes, beer mayonnaise, tomato sauce, tomatoes, bread

DLA 3-4 OSÓB

DESKA BIESIADNA NA CIEPŁO **185.00** WARM REGIONAL SNACK BOARD

Żeberko, kiełbasa biała, karkówka, ziemniaki, kapusta zasmażana, rillettes, kulki serowe, krążki cebulowe, majonez piwny, sos truflowy, chrzan, pieczywo / Rib, white sausage, pork neck, potatoes, fried cabbage, rillettes, cheese balls, onion rings, beer mayonnaise, truffle sauce, horseradish, bread

DLA 3-4 OSÓB



DANIA GŁÓWNE MAIN DISH

RYBKA I FRYTKI FISH AND CHIPS 49.00

Smażony filet rybny (Dorsz), frytki, majonez wasabi, ketchup, sałatka z ogórków kiszonych, cebula czerwona / Fried fish fillet, fries, wasabi mayonnaise, ketchup, pickled cucumber, red onion

PIEROGI 8 szt DUMPLINGS 29.00

- z mięsem / meat
- z serem i ziemniakami / cheese & potatoes 

CEPELINKI 38.00

NA PUREE Z KALAFIORA 8 SZT CEPELINS WITH CAULIFLOWER PUREE 8 PCS

Ziemniaki, mąka ryżowa, sól, olej, kalafior, śmietanka, czosnek niedźwiedzi, soczewica zielona, grzyby: podgrzybek, maślak, borowik / Potatoes, rice flour, salt, oil, cauliflower, cream, wild garlic, green lentils, mushrooms: bay bolete, butter mushroom, boletus

GULASZ Z DZIKA Z BIGOSEM I DOMOWYM PIECZYWEM 59.00

WILD BOAR STEW WITH "BIGOS" AND HOMEMADE BREAD

Polędwica z dzika, marchew, cebula, pietruszka, jałowiec, wino czerwone, czosnek, kapusta biała, kapusta kiszona, śliwka suszona, cukier, liść laurowy, pieczywo / Wild boar tenderloin, carrot, onion, parsley, juniper, red wine, garlic, white cabbage, sauerkraut, dried plum, sugar, bay leaf, bread

SZNYCEL Z ZIEMNIAKAMI I LEKKĄ SAŁATKĄ 54.00

SCHNITZEL WITH POTATOES AND FRESH SALAD

Schab, ziemniaki, śmietanka, miks sałat, pomidor, sos winegret, pestki dyni / Pork loin, potatoes, cream, salad mix, tomato, vinaigrette sauce, pumpkin seeds

STEK - ANTRYKOT 95.00

STEAK - ENTRECOTE

Antrykot 200g, ziemniaki, masło ziołowe, demi glace z jagermeister, ser twardy włoski, boczek, papryka, cebula / Entrecote 200g, potatoes, herb butter, demi glace with jagermeister, hard Italian cheese, bacon, pepper, onion

KACZKA NA PUREE Z PIETRUSZKI Z SOSEM PORZECZKOWYM 64.00

DUCK ON PARSLEY PUREE WITH CURRANT SAUCE

Filet z kaczki, ziemniaki, pietruszka, brokuł, mini kukurydza, porzeczka, czekolada ciemna, amaretto, śmietanka, cukier / Duck fillet, potatoes, parsley, broccoli, pickled corn, currants, dark chocolate, amaretto, cream, sugar

OSSOBUCO Z KOPYTKAMI I PIECZONYM JABŁKIEM 75.00

OSSOBUCO WITH DUMPLINGS AND BAKED APPLE

Gicz cielęca - Ossobucco, mąka, masło, cebula, marchew, jabłko, czosnek, kopytka, sos na bazie ciemnego piwa / Veal shank - Ossobuco, flour, butter, onion, carrot, apple, garlic, dumplings, dark beer sauce

KARKÓWKA Z GRILLA Z ZIEMNIAKAMI I SOSEM GRZYBOWYM 56.00

GRILLED PORK NECK WITH POTATOES AND MUSHROOM SAUCE

Kark wieprzowy, łódeczki ziemniaczane, krążki cebulowe, czosnek, ocet winny, śliwka węgierka, anyż, goździk, śmietanka, podgrzybki, papryka, cebula, tymianek / Pork neck, potato wedges, onion rings, garlic, wine vinegar, plum, anise, clove, cream, bay boletes, pepper, onion, thyme

GOLONKA WIEPRZOWA PORK KNUCKLE 69.00

Golonka wieprzowa marynowana w piwie 600g, zasmażana kapusta z boczkiem, smażone ziemniaki, czosnek / Pork knuckle marinated in beer 600g, fried cabbage with bacon, fried potatoes, garlic

ŻEBERKA WIEPRZOWE, FRYTKI I WARZYWA GRILLOWANE 85.00

PORK RIBS WITH FRIES AND GRILLED VEGETABLES

Żebro wieprzowe 400 g, marynata teriyaki, papryka, pieczarki, cebula, frytki / Pork rib 400 g, teriyaki marinade, pepper, mushrooms, onion / fries

FILET Z ŁOSOSIA Z PLACUSZKAMI SZPINAKOWYMI 62.00

SALMON FILLET WITH SPINACH PANCAKES

Filet z łososia, szpinak, mąka, jajko, śmietanka, szalotka, tapioka, masło, olej, mleko, sól, pieprz cytryna / Salmon fillet, spinach, flour, egg, cream, shallot, tapioca, butter, oil, milk, salt, pepper, lemon



DESERY DESSERTS

SERNIK ŻŁOTA ROSA 25.00

GOLDEN DEW CHEESECAKE

Mąka, cukier, twaróg, masło, śmietanka, olej, cukier wanilinowy, jaja, mleko, owoce leśne, skrobia ziemniaczana / Flour, sugar, cottage cheese, butter, cream, oil, vanilla sugar, eggs, milk, forest fruits, potato starch

CRUMBLE Z LODAMI 27.00

CRUMBLE WITH ICE CREAM

Mąka, masło, skrobia ziemniaczana, owoce leśne, śliwki, lody śmietankowe, cukier / Flour, butter, potato starch, forest fruits, plums, ice cream, sugar



DLA DZIECI FOR KIDS

ROSOLEK Z MARCHEWKĄ 18.00

NOODLE BROTH

Bulion drobiowo wołowy, marchewka, makaron, 200 ml / Chicken and beef broth, carrot, pasta

NUGGETSY, FRYTKI I SUROWKA 35.00

CHICKEN CHOPS WITH FRIES AND CARROT & APPLE

Nuggetsy drobiowe, jajko, bułka tarta, frytki, marchewka, jabłko, cytryna / Poultry nuggets, egg, breadcrumbs, potatoes, carrot, apple, lemon

KOLOROWE KLUSECZKI 29.00

Z SOSEM PIECZARKOWYM

COLORFUL DUMPLINGS WITH MUSHROOM SAUCE

Ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajko, pieczarki, śmietanka / Potatoes, potato flour, egg, mushrooms, cream



BOKSER

LAGER



SMIAK chmielowy, słodowy, goryczkowy

500ML 18.00

TASTE hoppy, malty, bitter

1L 34.00

AROMAT chmielowy, słodowy, zbożowy

3L 98.00

AROMA hoppy, malty, cereal

BARWA złota

COLOR gold

PLATO 12 ALK. 4,5% OBJ. GORYCZKA 3/5 SŁODYCZ 2/5

GOLDEN RETRIEVER

HEFEWEIZEN



SMIAK bananowy, goździkowy

500ML 19.00

TASTE bread, banana, clove

1L 38.00

AROMAT bananowy, goździkowy, przyprawowy

3L 106.00

AROMA banana, clove, spicy

BARWA słomkowa

COLOR straw

PLATO 12 ALK. 4,8% OBJ. GORYCZKA 1/5 SŁODYCZ 2/5

PITBULL

INDIA PALE ALE



SMIAK goryczkowy, tropikalny, karmelowy

500ML 20.00

TASTE bitter, tropical, caramel

1L 38.00

AROMAT cytrusowy, owocowy, chmielowy

3L 109.00

AROMA citrus, fruity, hoppy

BARWA ciemnozłocista

COLOR dark gold

PLATO 15 ALK. 6% OBJ. GORYCZKA 4/5 SŁODYCZ 3/5

DESKA PIW 4 X 125 ML

39,00

TASTING BOARD 4 X 125 ML

Deska degustacyjna 4 x 125ml, to trzy piwa klasyczne (lager, weizen, ipa) oraz jedno ciemne aktualnie dostępne na kranie.

DESKA PIW 6 X 125 ML

49,00

TASTING BOARD 6 X 125 ML

Deska degustacyjna 6 x 125ml, to trzy piwa klasyczne oraz trzy piwa sezonowe aktualnie dostępne na kranie.





SESSION IPA

BULTERIER SIMCOE SESSION IPA



SMIAK goryczkowy, chmielowy, owocowy	500ML	22.00
TASTE bitter, hoppy, fruity	1L	39.00
AROMAT chmielowy, owocowy	3L	112.00
AROMA hoppy, fruity		
BARWA żółta		
COLOR yellow		

PLATO 13 ALK. 5,2% OBJ. GORYCZKA 3/5 SŁODYCZ 2/5



FRUIT ALE LIMONKA CYTRYNA

MOPS LIMONKA CYTRYNA FRUIT ALE



SMIAK owocowy, cytrusowy, kwaśny	500ML	20.00
TASTE fruity, citrus, soure	1L	38.00
AROMAT owocowy, cytrusowy	3L	109.00
AROMA fruity, citrus		
BARWA żółta		
COLOR yellow		

PLATO 16 ALK. 5,3% OBJ. GORYCZKA 4/5 SŁODYCZ 3/5



SETTER COFFEE STOUT

SETTER COFFEE STOUT



SMIAK czekolada, kawowy	500ML	20.00
TASTE chocolate, coffee	1L	38.00
AROMAT kawowy, czekoladowy	3L	109.00
AROMA coffee, chocolate		
BARWA czarna		
COLOR black		

PLATO 14 ALK. 5,7% OBJ. GORYCZKA 2/5 SŁODYCZ 1/5

BEZALKOHOLOWE 500ML 17,00

NON ALCOHOL BOTTLE 500ML

Zapytaj obsługę o aktualnie dostępne piwo bezalkoholowe w butelce.

Non-alcohol version beer. Ask the staff !

BUTELKI NA WYNOS

A BOTTLE OF BEER 500 ML

OD 18,00

**ZAMÓW ONLINE NA
WWW.MUSTANK.PL**





WINO WINE

TERRE FORTI PINOT GRIGIO	150 ml 29.00	750 ml 68.00	TERRE FORTI SANGIOVESE	150 ml 29.00	750 ml 68.00
Włochy / białe / wytrawne Italy / white / dry			Włochy / czerwone / wytrawne Italy / red / dry		
REISLING ANSELMANN	36.00	109.00	DADDY WEST SHIRAZ PINOTAGE	36.00	109.00
Niemcy / białe / wytrawne Germany / white / dry			RPA / czerwone / wytrawne RPA / red / dry		
12E MEZZO MALVASIA	38.00	125.00	12E MEZZO PRIMITIVO	38.00	125.00
Włochy / białe / półwytrawne Italy / white / semi dry			Włochy / czerwone / półwytrawne Italy / red / semi dry		
PROSECCO SUBLIME BRUT	27.00	95.00	BEZALKOHOLOWE ZACCAGNINI CANTINA	29.00	68.00
Włochy / białe / musujące-wytrawne Italy / white / sparkling dry			Włochy / białe / wytrawne bezalkoholowe Italy / white / dry non alcohol		



NAPOJE SOFT NON %

NAPOJE GAZOWANE CARBONATED DRINKS	200 ml 1 l	15.00 29.00
pepsi / mirina / 7 up / tonic		
WODA WATER	500 ml 1 l	9.00 15.00
gazowana / niegazowana carbonated / still		
SOKI JUICE	200 ml 1 l	15.00 29.00
pomarańczowy / jabłkowy / wiśniowy porzeczkowy / grejpfrutowy / żurawinowy / ananasowy / orange / apple / cherry / currant / grapefruit / cranberry / pineapple		
SOK WYCISKANY FRESH JUICE	200 ml	23.00
pomarańczowy / grejpfrutowy / mieszany orange / grapefruit / mixed		



KAWA / HERBATA COFFEE / TEA

ESPRESSO	12.00
ESPRESSO DOPIO	13.00
KAWA CZARNA	12.00
KAWA BIAŁA	13.00
FRAPPE	16.00
CAPPUCINO	17.00
LATTE	17.00
SYROP DO KAWY	3.00
HERBATA TEA	17.00
czarna / zielona / owocowa black / green / fruity	



WÓDKA VODKA

	40 ML	500ML
WYBOROWA	16.00	130.00
ŻUBRÓWKA	16.00	150.00
OSTOYA	17.00	155.00
DWÓR SIERAKÓW CZARNY BEZ	40 ML	700ML
	20.00	220.00
DWÓR SIERAKÓW ZIEMNIAK	20.00	220.00
DESKA SHOTÓW 4 X 40ML		59.00
SHOTS BOARD 4 X 40ML		

Dwór Sieraków czarny bez, Dwór Sieraków
tarnina, Chłopska pędzona wiśnią, Chłopska
pędzona szarlotka



WHISKY WHISKY

	40 ML	700ML
JAMESON	19.00	225.00
JACK DANIEL`S	20.00	230.00
BALLANTINE`S	18.00	190.00
MAKER`S MARK	24.00	300.00
DEWAR`S 12	20.00	255.00
ARDBEG	36.00	515.00
TALISKER 10	38.00	550.00



RUM RUM

	40 ML	700ML
HAVANA 3	19.00	225.00
HAVANA 7	24.00	300.00
KRAKEN	24.00	300.00
ZACAPA 23	36.00	515.00



TEQUILA TEQUILA

	40 ML	700ML
RESERVA 1800 SILVER	20.00	255.00
1800 ANEJO	19.00	225.00



GIN GIN

	40 ML	700ML
BEEFEATER	19.00	225.00
BOMBAY SAPHIRE	20.00	255.00
SEAGRAM`S	19.00	225.00
MALFY CON ARANCIA	22.00	275.00



BRANDY BRANDY

	40 ML
METAXA 5	19.00
TORRES 10	22.00



LIKIER LIQUEUR

	40 ML
CAMPARI	19.00
JAGERMEISTER	18.00
BAILEYS IRISH CREAM	19.00
CYNAR	18.00



WERMUT VERMOUTH

	100 ML
MARTINI BIANCO	20.00
MARTINI FIERO	20.00



KONIAK COGNAC

	40 ML
HENNESSEY VS	34.00
REMY MARTIN VSOP	36.00



DRINKI PIWNE BEER DRINKS

DRINKI NA DESCE 4 X 125ML 45,00 BEER DRINKS ON A BOARD 4 X 125 ML

piwo weizen, Jack Daniel's Rye, syrop imbirowy, sok z cytryny / [weizen beer](#), [Jack Daniel's Rye](#), [ginger syrup](#), [lemon juice](#)

piwo lager, Perlino Rosso, limonka, rum Havana / [lager beer](#), [Perlino Rosso](#), [lime](#), [Havana rum](#)

piwo Ipa, gin Malfy, limonka, cukier, Luxardo Aperitivo / [Ipa beer](#), [Malfy gin](#), [lime](#), [sugar](#), [Luxardo Aperitivo](#)

piwo ciemne, jagermeister, creme de cassis, limonka / [dark beer](#), [Jagermeister](#), [creme de cassis](#), [lime](#)



DRINKI BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOL DRINKS

GIN TONIC 0% 24.00 PINK LONDON SPIRIT / SCHWEPES PREMIUM HIBISKUS

NEGRONI 0% 28.00 ITALIAN ORANGE / MARTINI VIBRANTE / PINK LONDON SPIRIT

DAIQUIRI 0% 27.00 WHITE CANE / SOK Z LIMONKI / CUKIER BIAŁY / CUKIER TRZINOWY

WHISKY SOURE 0% 30.00 AMERICAN MALT / SOK Z LIMONKI / CUKIER / BIAŁKO / ANGOSTURA

COSMOPOLITAN 0% 27.00 WHITE CANE / ITALIAN ORANGE / SOK ŻURAWINA / CUKIER BIAŁY / SOK Z LIMONKI



KOKTAJLE COCKTAILS

MOJITO 32,00 limonka / mięta / Pujol / cukier

MOJITO BEZALKOHOLOWE 26.00 limonka / mięta / woda gazowana

COSMOPOLITAN 32.00 Stock Citron / sok żurawina / triple sec / sok z cytryny

NEGRONI 32.00 Perlino Rosso / Campari / Beefeater

WHISKY SOUR 35.00 Jameson / jajko / cukier / sok z cytryny

TEQUILA SUNRISE 29.00 Tequila / sok pomarańczowy / syrop grenadine

LONG ISLAND ICED TEA 36.00 Wódka / gin / tequila / rum / triple sec / pepsi

PORNSTAR MARTINI 34,00 Wódka / syrop wanilia / sok z limonki / puree marakuja / passoa / prosecco

APEROL SPRITZ 29.00 Luxardo Aperitivo / Prosecco / woda gazowana

GIN TONIC 27.00 Beefeater / tonic / cytryna

CUBA LIBRE 27.00 Pujol / limonka / pepsi

JAGERBOMB 25.00 Jagermeister / napój energetyczny Black

SEX ON THE BEACH 29.00 Wódka / likier Peach / sok żurawinowy / sok ananasowy

MARGARITA 29,00 Tequila / likier triple sec / limonka / cukier

MAI TAI 28.00 Pujol / Havana 3 / likier triple sec / limonka / syrop migdał



ALERGENY ALLERGENS

LEGENDA ALERGENÓW:

1 – GLUTEN | 2 – SKORUPIAKI | 3 – JAJA | 4 – RYBY | 5 – ORZESZKI ZIEMNE | 6 – SOJA | 7 – MLEKO |
8 – ORZECHY | 9 – SELER | 10 – GORCZYCA | 11 – SEZAM | 12 – SIARCZYNY | 13 – ŁUBIN | 14 – MIĘCZAKI

DANIE	ALERGENY
Krem z pieczonych warzyw	7, 9
Żurek z nadzianą bułeczką	1, 3, 7, 9
Rosół z makaronem	1, 9
Pizza Margherita	1, 7
Pizza Kurczak i kukurydza	1, 7
Pizza Szynka i pieczarki	1, 7
Tatar wołowy	1, 3, 7, 10
Pajda ze smalcem / rillettes	1
Smalec mięsny z pieczywem	1
Krewetki w tempurze	1, 2, 3, 6
Przekąski piwne	1, 3, 7
Ziemniak z gzikiem	7
Śledź z jabłkiem	4, 7
Hummus z warzywami	6, 11
Burger wołowy	1, 3, 7, 10
Burger vege	1, 6, 7
Deska mini burgerów	1, 3, 6, 7
Salatka z kurczakiem	1, 3, 7, 10
Salatka z pieczonymi warzywami	7, 11



ALERGENY

ALLERGENS

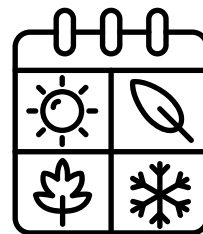
LEGENDA ALERGENÓW:

1 – GLUTEN | 2 – SKORUPIAKI | 3 – JAJA | 4 – RYBY | 5 – ORZESZKI ZIEMNE | 6 – SOJA | 7 – MLEKO |
8 – ORZECHY | 9 – SELER | 10 – GORCZYCA | 11 – SEZAM | 12 – SIARCZYNY | 13 – ŁUBIN | 14 – MIĘCZAKI

DANIE	ALERGENY
Deska serów	7, 8
Deska biesiadna na zimno	1, 7, 9, 10
Deska biesiadna na ciepło	1, 3, 7, 9, 10
Fish and chips	1, 3, 4
Pierogi z mięsem	1, 3, 7
Pierogi z serem i ziemniakami	1, 3, 7
Cepelinki na puree z kalafiora	7
Gulasz z dzika z bigosem	1, 9, 12
Sznicel z ziemniakami	1, 3, 7
Kaczka na puree z pietruszki	7
Ossobuco z kopytkami	1, 7
Karkówka z grilla	7
Golonka wieprzowa	7
Żeberka wieprzowe	6
Stek antrykot	7
Filet z łososia	1, 3, 4, 7
Sernik Złota Rosa	1, 3, 7
Crumble z lodami	1, 7
Nuggetsy z frytkami	1, 3
Kluseczki z sosem pieczarkowym	3, 7

LUNCH

PON - PT DO 17:00



ZUPA
+
DANIE GŁÓWNE

MENU

TYLKO **39 ZŁ**

SOUP + MAIN COURSE ONLY 39 PLN

Zupa

CHŁODNIK Z BURAKÓW 200ml

COLD BEET SOUP



Burak, kefir, cukier, ogórek, rzodkiewka, jaja, szczypior, koperek, sól, pieprz / Beetroot, kefir, sugar, cucumber, radish, eggs, chives, dill, salt, pepper

Danie główne

**KOTLET MIELONY ZAPIĘKANY Z MOZZARELLĄ I POMIDOREM,
MŁODE ZIEMNIACZKI, ŚWIEŻA MIZERIA**

BAKED GROUND CUTLET WITH MOZZARELLA AND TOMATO, POTATOES, FRESH CUCUMBER SALAD

Karkówka, cebula, czosnek, musztarda, pomidor, ser Mozzarella, ogórek, śmietana, rzodkiewka, młode ziemniaki, koperek / Pork neck, onion, garlic, mustard, tomato, Mozzarella cheese, cucumber, cream, radish, potatoes, dill

MAKARON RYŻOWY Z ROLADKĄ Z ŁOSOSIA I SZPINAKU

RICE NOODLES WITH SALMON AND SPINACH ROLL

Makaron ryżowy, łosoś, szpinak, cebula biała, czosnek, sos sojowy, sos teriyaki, syrop klonowy, sezam, papryka, groszek cukrowy, cytryna / Rice noodles, salmon, spinach, white onion, garlic, soy sauce, teriyaki sauce, maple syrup, sesame seeds, peppers, sugar snap peas, lemon

SALAATKA Z TRUSKAWKAMI

STRAWBERRY SALAD



Miks salat, truskawki, krem balsamiczny, granat, cebula, groszek cukrowy, musztarda francuska, syrop klonowy / Salad mix, strawberries, balsamic cream, pomegranate, onion, sugar snap peas, French mustard, maple syrup

**DOBRY
MATERIAŁ**
EST 2014
TYLKO DO LUNCHU

5 PLN



***SMAKI DO WYBORU:**

AGREST
POMARAŃCZA
KUKAKOLA
MARAKUJA
RABARBAR
MANGO

*do wyczerpania zapasów