

MARAKUJA HABANERO

sosy:

z kolendrą i limonką

ROSE’ N ‘BERRIES MIGNIONETTE

klasyczny sos z octu z polskiej róży oraz malin

NAM JIM JAEW

tajski sos stołowy z sosu rybnego, szalotki, limonki, kolendry i chili



BAR OSTRYGOWY

CZWARTEK -NIEDZIELA

Ostrygi Fines de Claires od DAVID HERVÉ

12zł/szt

Marennes-Oléron Francja. Ostryga bogata w minerały i zbilansowana w smaku.

Do ostryg szczególnie polecamy
rzeńskie chłodne bąble!

* VOUVRAY od Denis Meunier z Doliny Loary

* CRÉMANT d'Alsace BRUT od Domaine Boeckel



TALERZYKI					
PAPRYCZKI PADRON	29	GRILLOWANE HISZPAŃSKIE CHORIZO	25	SAŁATY OGRODOWE	17
Uwaga! Bywają pikantne:) grillowane na ogniu, podane z kiszonym miodem, solą Maldon i sosem guasacaca		z marokańskimi oliwkami i sałatką z ziół		z domowym dressingiem i prażonym czosnkiem	
PASTA Z DUSZONEGO NA WĘGLU BAKŁAŻANA	28	TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY	39	SMAŻONE CHRUPIĄCE ZIEMNIACZKI	17
z palonym masłem, orzechami laskowymi i libańskim sosem tarator, podane z bagietką		z olejem rzepakowym z Roztocza, ogórkiem małosolnym, ziołami, żółtkiem i musztardą Dijon Maille podawany z siekaną ostrygą Fine de Claires od David Herve		posypane solą Maldon i podane z sosem dynamit	
MAROKAŃSKIE OLIWKI	19	* Możliwość zamówienia bez ostrygi		FRYTKI	15
				podawane z podwędzanym bekonezem	
				KOSZYK NASZEGO PIECZYWA	8
				z wiejskim masłem i solą Maldon	
TALERZ					

TALERZE					
ZUPA CEBULOWA	29	NIEKLASYCZNY CESAR	41	DUSZONE POLICZKI WIEPRZOWE	38
na bulionie cielęcym i winie Sherry, zapiekana z chrupiącą bagietką, musztardą Dijon, tymiankiem i serem Gruyere z Marszowic		sałata rzymska, marokańskie sardele, grillowane udko z kurczaka, pomidorek krzeszowicki, aioli z prażonym czosnkiem, ser Marszowicki, grzanki na masle		podane z jus cielęcym z rozmarynem i sałatką z kopru włoskiego, migdałów, pistacji, wody różanej i cytrusów	
HARIRA	29	ŁOSOŚ Z PŁYTY ŻELIWNEJ	49	DOMOWY MAKARON Z OZORKIEM WOŁOWYM	36
pikantna, marokańska zupa z jagnięciną, polskimi grillowanymi paprykami, przyprawami korzennymi i ciecierzycą		na duszonej w bulionie z warzyw okopowych białej fasoli igolomskiej z ekologicznym jarmuzem i pieczoną brukwią		sosem chrzanowym z żurkiem, opalany porem, białym winem i prażonym pieprzem	
SAŁATKA NA CIEPŁO Z CAŁEGO KALAFIORA	31	WŁOSKIE MULE (500g)	47	DOMOWY MAKARON Z HISZPAŃSKIM CHORIZO I KREWETKAMI	39
(liście różyczki korzeń) z masłem orzechowym, nerkowcami, orzeszkami ziemnymi, limonką, prażonym czosnkiem i liśćmi kopru włoskiego		Z TARGU RYBNEGO w GIOIA del COLLE w żółtej paście curry, ze śmietanką kokosową olejem chili, cukinią, grillowaną kukurydzą i ziołową sałatką		z sosem z pomidorów, ziół, czosnku i masła podany z liśćmi trybuli i prażonym czosnkiem <i>możesz zamówić również bez chorizo:)</i>	
MARYNOWANE PODWĘDZANE BURAKI Z KOZIM SEREM DOJRZEWAJĄCYM	28	SHRIMP SCAMPI	45	STEK RZEŹNIKA (200g)	36
w pikantno - słodkiej bejcy z prażonymi nerkowcami i kolendrą		Krewetki przesmażane z wiejskim masłem, chili, białym winem, szalotką i kolorowymi pomidorkami, podane z naszą bagietką		grillowany na ogniu stek z przepony z palonym masłem, dymką i porem	
SAŁATKA NA CIEPŁO Z CZARNEJ SOCZEWICY	32	TALERZ SERÓW ZAGRODOWYCH (200g)	41	SZASZŁYKI Z PODHALAŃSKIEJ JAGNIĘCINY	46
orzechow i ziół z pieczoną dynią hokkaido w kiszonym miodzie, sosem taratar i zaatarem		Słoneczna Krówka z łomnicy, kozi ser dojrzewający z łomnicy, francuskie rzemieślnicze Brie, Fourme d'Ambert AOP, Marszowicki ser twardy dojrzewający 18 msc, miód kiszony z czosnkiem		grillowane na ogniu szaszłyki mopowane kiszonym miodem podane z adżiką z mięty pieprzowej sałatką z pieczonym buraków, kolendry i mięty	

Z NASZEJ PIEKARNI					
SMASH BURGER	34		LOS CACHITOS Z MOSTKIEM	29	
z polskiego rozbratla, z bekonem, chrupiącą cebulką, sosem Dynamit i dojrzewającym cheddarem			bułeczki ze słodkiego drożdżowego ciasta, z długo duszonym mostkiem wołowym i młodym serem krowim oraz sosem Guasacaca		
+ frytki	8				
VEGE BURGER	34	KANAPKA Z DŁUGOPIECZONYM MOSTKIEM WOŁOWYM	34	BRIOCHA Z GRILLOWANĄ KURĄ	34
kotlet z ciecierzycy i buraków z chipotle, chrzanem i kolendrą, rukolą, truflowym majonezem wegańskim, rzepą kimchi		w tostowanym chlebie chałkowym, z dojrzewającym cheddarem, kapustaławem z sandomierskiej kapusty kiszonej, cebulą karmelizowaną i sosem Dynamit		z wiejskim boczkiem, jajem sadzonym, Camembertem , sosem dynamit, sałatką rzymską i sosem klonowo-kawowym	
+ frytki	8			+ frytki	8
SŁODKOŚCI					

SŁODKOŚCI					
BAZAAROWE CIASTO MARCHEWKOWE	16	ŚLIWKI Z RUMEM i goździkami zapieczone z kardamonową kruszonką i podane z lodami chałwowymi	24	SERNIK NOWOJORSKI Z MANGO na ciasteczkowym spodzie, pieczony i podany w słoiczku	24
LETNIA TARTA Z OWOCAMI <i>zapytaj kelnera:)</i>	16			BROWNIE NA CIEPŁO z karmelem z wędzoną solą Maldon i domowymi lodami śmietankowymi, pieczone i podane w słoiczku	24