




MENU

jesień 2017 v.1

Na początek

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|---|
| Śledź bałtycki na pszennej grzance z chutney z jabłek i dżemem pomidorowym 19 zł | Tatar z pomidorów z cebulką, piklami i bagietką 19 zł | Podgrzybki w śmietanie z dżemem pomidorowym i bagietką 25 zł | Tatar wołowy z polędwicy z cebulką, piklami i bagietką 29 zł | Wątróbka w cydrze na chatce z cebulką, jabłkami i musem wiśniowym 23 zł | Pieczony kozi ser z burakiem i gruszką pestkami dyni i szpinakiem 27 zł |  Facebook.com/ SEUrsynow |
|--|--|---|---|--|--|---|

Mały głód

| | | |
|--|---|--|
| Salata cesar z sosem parmezanowym, kurczakiem, boczkiem i grzankami 29 zł | Hummus z jajkiem poche sezamowym teryaki i grillowaną tortillą 23 zł | Placki ziemniaczane z policzkiem wołowym w sosie śmietanowym i konfiturą z cebuli 29 zł |
|--|---|--|

ZUPY

| | | |
|--|---|---|
| Rosół z kaczki z domowym makaronem 9 zł | Krem z kasztanów z podgrzybkami i oliwą truflową 14 zł | Krem z dyni z kozim serem, chipsami z batatów i oliwą sezamową 13 zł |
|--|---|---|

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka z grilla z hummusem, sosem teriyaki i sałatami z limonkowym vinaigrette / 33 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-podgrzybkowym, kopytkami domowymi, chutney jabłkowo, gruszkowym i pieczonym burakiem / 39 zł

Policzki wołowe w sosie porzeczkowym z pieczoną dynią hokkaido, domowymi kłuskami śląskimi i konfiturą z czerwonej cebuli / 55 zł

Krewetki w mango z chilli, frytkami domowymi z kozim serem, salsą mango i guacamole / 49 zł *lub klasyczne krewetki z bagietką*

Steak z polędwicy wołowej (sezonowany) z dżemem pomidorowym, sosem śmietanowo-grzybowym, puree ziemniaczanym, karmelizowaną dynią hokkaido i konfiturą z pomarańczy z anyżem / 65 zł

Kaczka (confit) w sosie brandy z jabłkiem, pęczotko z brukselką w oliwie truflowej i cykorią / 59 zł



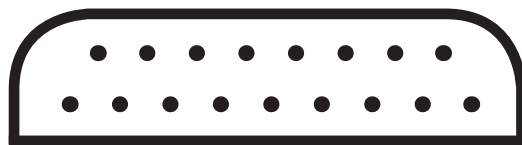
dla dzieci

Zupka pomidorowa z makaronem
10 zł

Pulpeciki cielęce w sosie koperkowym z gnocchi i karmelizowaną marchewką
19 zł

Naleśniki pomarańczowo-karmelowe z musem z truskawek i kremem śmietankowym
10 zł

Gastrobar



Cheese burger
burger wołowy z serem, sosem BBQ, prażoną cebulką, boczkiem, warzywami i domowymi frytkami z majonezem belgijskim / 33 zł

Burger mango
burger wołowy z mango, guacamole, salsą mango, rukolą, warzywami, domowymi frytkami z majonezem belgijskim / 35 zł

Golonka w piwie i miodzie
z puree z grochu, zasmażaną kapustą i opiekany ziemniakami / 39 zł

Hot wings Louisiana
skrzydełka kurczaka w sosie Louisiana / 21 zł

Nacho fiesta
domowe nachos z serem, pomidorami arrabiata i jalapeno / 25 zł



Desery

| | |
|---|-------|
| Crème brûlée | 9 zł |
| Sernik z białej czekolady | 14 zł |
| Gruszka duszona w białym winie z cynamonowym semifreddo | 13 zł |

Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 zł

BAR



instagram.com/szaraem

Napoje gorące

Cappuccino 12 zł
Espresso 8 zł
Espresso doppio 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Herbata 9 zł
Herbata zimowa 12 zł
Napar imbir-pomarańczowa 13 zł
Napar Amol-rozmaryn 13 zł
Gorąca czekolada 12 zł

Napoje zimne

Domowe iced tea 0,33 l 12 zł

Domowe lemoniady:

klasyczna 0,45 l 13 zł
malinowo-lawendowa 0,45 l 15 zł
truskawka-mięta 0,45 l 15 zł

Kawa cold brew 8 zł

Świeży sok z pomarańczy 0,33 l 15 zł
Karafka wody z cytryną 1 l 15 zł

Coca-Cola / Coca-Cola Zero /
Fanta / Sprite / Kinley Tonic 0,25 l 7 zł
Sok Cappy 0,25 l 7 zł
Woda Kropla Beskidu 0,33 l 7 zł
Burn 0,25 l 12 zł

Alkohole

wódka

Żubrówka Biała 0,04 l 7 zł / 0,7l 99 zł
Russian Standard 0,04 l 10 zł / 0,7l 169 zł

whisky

Grants 0,04 l 12 zł
Jack Daniel's 0,04 l 15 zł
Wild Turkey 81/101 0,04 l 14 zł / 19 zł
Tullamore DEW 0,04 l 15 zł
Monkey Shoulder Scotch 0,04 l 23 zł
Glenfiddich 12 y.o. 0,04 l 25 zł
Glenfiddich 15 yo 0,04 l 29 zł
GlenGrant 10 y.o. 0,04 l 23 zł
Kilchoman Machir Bay 0,04 l 32 zł

cognac

Remy Martin VSOP Mature 0,04 l 29 zł

rum

Sailor Jerry 0,04 l 15 zł

gin

Bombay Sapphire 0,04 l 16 zł

tequila

Sierra silver 0,04 l 13 zł
Olmeca gold 0,04 l 16 zł

digestive / aperitif

Campari 0,1 l 12 zł
Martini 0,1 l 12 zł
Jagermeister 0,02 l 7 zł / 0,04 l 12 zł

Piwo

Keg

Tucher Pilsner (jasne)
0,3 l 8 zł 0,5 l 11 zł
Tucher Hefe Weizen (pszeniczne)
0,3 l 9 zł 0,5 l 12 zł

Butelkowe

Tucher Pils 0,5 l (jasne) 12 zł
Tucher Doppelbock (ciemne) 0,5 l 15 zł
Tucher Reifbrau (bezałkoholowe) 0,5 l 12 zł

Wino Grzane

białe / czerwone 15 zł

Drinki

Martini+tonic

Rosso/bianco
19 zł

Klasyczne:

Mojito 19 zł (Virgin 12 zł)
(biały rum, limonka, cukier trzcinowy,
mięta, woda gazowana)

Cuba Libre 18 zł
(ciemny rum, cola, limonka)

Whisky Sour 18 zł
(whisky, limonka, syrop cukrowy)

Margarita Truskawkowa 25 zł
(tequila, likier truskawkowy, truskawki
sweet, sour)

Lynchburg Lemonade 25 zł
(Jack Daniel's, Triple Sec, Sprite
sweet, sour)

Long Island Ice Tea 29 zł
(gin, tequila, wódka, rum, triple sec,
sour, coca-cola)

Autorskie:

Fantazja Dziewicy 25 zł
(rum, wódka, marakuja, mięta,
biała czekolada, angostura bitters)

Sen Ogrodnika 23 zł
(Whisky, marakuja, ogórek)

Petarda (4 x shot) 23 zł
(Ciemny rum, mango, Tabasco, gruszka)

Letnie Harce 23 zł
(Passoa, wódka, maliny, sweet, sour,
Sprite splash)

Czaj 23 zł
(domowa ice tea, whisky, mango)

Bąbelki 25 zł
(Martini, Prosecco, biały bez,
mięta, limonka, soda splash)

Sangria

(biała lub czerwona)
1l / 49zł
(wino, rum, lemoniada, cytrusy)

Wino

fizzy

Prosecco Gancia
(białe, półwytrawne)
0,1 l 12 zł / 0,75 l 85 zł

house

białe: Chardonnay
8 zł / 18 zł / 34 zł / 49 zł / 64 zł
0,1 l / 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l / 1 l

czerwone: Tempranilo
8 zł / 18 zł / 34 zł / 49 zł / 64 zł
0,1 l / 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l / 1 l

białe

Torres - Vina Esmeralda
(Hiszpania)
0,1 l - 12 zł / 0,75 l - 84 zł

Pinot Grigio
(Włochy)
0,1 l - 10 zł / 0,75 l - 73 zł

Vernaccia di San Gimignano
(Włochy)
0,75 l 110 zł

czerwone

Primitivo Mauro
(Włochy)
0,1 l - 11 zł / 0,75 l - 80 zł

Carmenere Sendero
(Chile)
0,1 l - 10 zł / 0,75 l - 73 zł

Gran Sangre de Toro
(Hiszpania)
0,75 l 110 zł

Do rachunków grupowych (10 i więcej osób)
zostanie doliczony koszt obsługi w wysokości 10%