



Na początek



jesień 2017 v.2

MENU

Szef kuchni,
Łukasz Ługowski
poleca dania
z polskiej gęsiny!

Śledź bałtycki na pszennej grzance z chutney z jabłek i dżemem pomidorowym 19 zł	Tatar z pomidorów z cebulką, piklami i bagietką 19 zł	Tatar wołowy z polędwicy z cebulką, piklami i bagietką 29 zł	Wątróbka w cydrze na chałce z cebulką, jabłkami i musem wiśniowym 23 zł	Pieczony kozi ser z burakiem i gruszką pestkami dyni i szpinakiem 27 zł
--	--	---	---	---



ZUPY

Bulion z gęsi z domowym makaronem 12 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
---	--	---

dla dzieci

Zupka pomidorowa z makaronem
10 zł

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

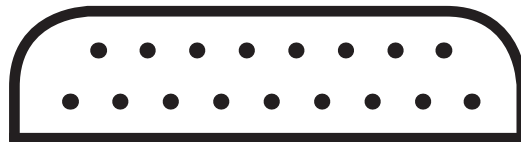
Naleśniki pomarańczowo-karmelowe z musem
z truskawek i kremem śmietankowym
10 zł

Mały głód



Salata cesar z sosem par- mezanowym, kurczakiem, boczkiem i grzankami 29 zł	Hummus z jajkiem poche sezamowym teryaki i grillo- waną tortillą 23 zł	Placki ziemniaczane z policzkiem wołowym w sosie śmieta- nowym i konfi- turą z cebuli 29 zł	Pierogi z gęsiną na dyniowym hummusie z dymką, szalotką i creme fraiche 27 zł
--	--	--	--

Street food



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

Hot wings Louisiana
skrzydełka kurczaka w sosie Louisiana / 21 zł

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

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka z grilla z hummusem, sosem
teryaki i salatami 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 kluskami śląskimi
i konfiturą z czerwonej cebuli / 55 zł

Krewetki w mango z chilli, frytkami
domowymi z kozim serem, salsą mango
i guacamole / 49 zł

Steak z sezonowanej polędwicy wołowej
z dżemem pomidorowym, sosem śmieta-
nowo-grzybowym, puree ziemniaczanym,
karmelizowaną dynią hokkaido i konfiturą
z pomarańczy z anyżem / 65 zł

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



Gęsina: udo gęsi confit w sosie demi glace na kaszy
owsianej z suszoną śliwką i duszonym jabłkiem / 65 zł



Facebook.com/
SEUrsynow

czw-pt
**Świeże
Mule**
39 zł / 500g

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 10 zł
Cafe Latte 13 zł
Herbata 9 zł
Herbata zimowa 13 zł
Napar imbir-pomarańczowa 13 zł
Napar Amol-rozmaryn 13 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 / 0,7 l 99 zł
Russian Standard 0,04 l 10 zł / 0,7 l 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
Kraft (zapytaj kelnera) 0,5 l 15 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:

Niespodzianka 17 zł
(gin, wino chardonnay, sweet, sour,
soda, jagody molekularne)

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)

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%**