

# ME NU

Ponad dwa lata spędzone w podróży dookoła świata nauczyły nas, że równie ważne co przygody i spotkania, są dobre przystanki na trasie.

Takie, gdzie można zatrzymać się na chwilę lub na dłużej, naładować baterie, zregenerować siły, porozmawiać, poznać ciekawych ludzi, wypaść się i dobrze zjeść.

Mamy swoje ulubione przystanki w wielu miejscach świata.

Dziś sami tworzymy przystanek - mamy nadzieję, że stanie się dla was miejscem miłych wspomnień i częstych powrotów.

## ZUPY

Grzybowa po borowiacku, lane kluseczki pietruszkowe	15 zł
Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą	12 zł
Wegański krem z marchewki z piwem pale ale, paluch drożdżowy z czarnuszką	12 zł

## PRYZYSTAWKI

Kaszanka w tempurze i panko, puree z gruszki i pietruszki, marynowane cebulki	21 zł
Flendze, czyli placki ziemniaczane z wędzonym pstrągiem, kwaśna śmietana z yuzu	18 zł
Tatar z sarny ze słonecznikiem, żółtko jajka przepiórczego, lubczykowy majonez, wędzona sól	28 zł
Śledź w oleju z palonego dębu, korzenny burak, śmietana z kawą	15 zł
Deska przekąsek do piwa dla 2 osób: smalec ze świni złotnickiej, krążki cebulowe w cieście piwnym, kiełbasa z dzika, ser zagrodowy z gospodarstwa w Żurze	32 zł

## DOMOWE PIEROGI

Ruskie, podsmażone i okraszone boczkiem i cebulką, śmietana	20 zł
Z mięsem, okraszone cebulką, kapusta zasmażana	22 zł
Na słodko ze śliwkami i serkiem ricotta, śmietana	20 zł

## DANIA GŁÓWNE

Pstrąg z patelni, frytki, liście sałat z vinegretem	39 zł
Sandacz z sosem z szyjek rakowych, puree ziemniaczane z trawą cytrynową, bób smażony z młotkowanym pieprzem	42 zł
Schab z kością ze świni złotnickiej panierowany, puree ziemniaczane z wędzonym masłem, kapusta zasmażana	32 zł
Gęsie żołądki gotowane w piwie, szare kluski, kiszone i konserwowe ogórki z pestkami dyni i czarnym sezamem, sos grzybowy	29 zł
Zrazy z dzika, kasza gryczana, glazurowane buraczki	39 zł
Policzek wieprzowy, dyniowe kopytka, sos z owoców leśnych, liście sałat z vinegretem	35 zł
Kaczka w sosie terriyaki szarpana w bułce własnego wypieku, domowy ajwar, pomidor, rukola	29 zł
Makaron penne z dynią, szpinakiem i orzechami włoskimi	25 zł

## DESERY

Drożdżowe racuszki z jabłkiem i domową konfiturą	15 zł
Naleśnik z owocami leśnymi zapiekany z domowym sosem waniliowym	29 zł
Piernik z żubrówką, gruszka, mus z orzechów laskowych	18 zł
Szarlotka w słoiku z domowym sosem waniliowym	15 zł

## DLA DZIECI

Makaron penne z sosem pomidorowym, tarty żółty ser	15 zł
Mini kotlecik drobiowy panierowany, frytki	15 zł

## KAWY

Nasza kawa to 100% arabica. Kraje pochodzenia: Kuba, Indie i Kenia.  
Palona w Bydgoszczy, w pracowni kawy Audun Coffee.  
Typ palenia: espresso. Pełny i słodki smak z wyczuwalnymi nutami  
czekolady i orzechów, z delikatnym owocowym finiszem

<b>Espresso (25ml)</b>	7 zł
<b>Podwójne espresso</b>	10 zł
<b>Americano (gorąca woda + espresso)</b>	7 zł
<b>Flat white (podwójne espresso + spienione mleko)</b>	10 zł
<b>Kawa latte (espresso + dużo spienionego mleka)</b>	10 zł
<b>Capuccino (espresso + spienione mleka + mleczna pianka)</b>	9 zł
<b>Kawa orientalna (espresso, spienione mleko, mieszanka orientalnych przypraw)</b>	12 zł
<b>Gorąca czekolada z bitą śmietaną</b>	15 zł

## HERBATY

Które sami wybraliśmy i przywieźliśmy z różnych części Polski i świata

<b>Agrestowa</b> podawana z syropem miętowym (suszony agrest, jabłko, śliwka, mięta, nagietek)	12 zł
<b>Malinowa</b> podawana z syropem malinowym (suszone: maliny, wiśnie, jabłko, kwiat lipy)	12 zł
<b>Leśna</b> podawana z żurawiną (suszone: dzika róża, rokitnik, czarny bez, jagoda)	12 zł
<b>Masala chai</b> – czarna herbata z indyjską mieszanką przypraw masala (kardamon, goździki, cynamon, imbir, gałka muskatołowa, pieprz), podawana z ciepłym mlekiem i miodem	12 zł
<b>Moroccan mint</b> – marokańska, zielona herbata ze świeżą mięta	12 zł
<b>Zielona herbata liściasta ze Sri Lanki</b>	10 zł

## NAPARY

Suszona lipa	10 zł
Rozmaryn z pomarańczą	10 zł
Imbir, cytryna i goździki	10 zł

Wszystkie napary podajemy z miodem z pasieki Sławomira Wnuka

## NAPOJE ZIMNE

<b>Woda gazowana lub niegazowana 0,3l</b>	4 zł
Soki z gospodarstwa Jacka Pamuły: naturalne, nieklarowane, tłoczone na zimno ze świeżych owoców, bez dodatku konserwantów, koncentratu, cukru i wody, 0,2l: <b>jabłko, jabłko-wiśnia, jabłko - czarna porzeczka</b>	4 zł

<b>Dzbanek wybranego soku</b>	16 zł
<b>Pepsi, 7up, Mirinda, Schwepps 0,2l</b>	4 zł

## NASZE DRINKI

<b>Wściekła pszczoła</b> Shot: wódka, sok cytrynowy, syrop imbirowy	10 zł
--	-------

<b>Zielona miła</b> Wódka, 7up, świeży ogórek, mięta	14 zł
---	-------

<b>Fiołkowy sen</b> Gin, tonic, limonka, syrop fiołkowy	14 zł
--	-------

<b>W malinowym chruśniaku</b> Wódka, maliny, limonka, woda gazowana, syrop malinowy (dostępny również w wersji bezalkoholowej 12 zł)	16 zł
---	-------

## ALKOHOLE MOCNE

<b>Finlandia czysta 40ml</b>	10 zł
<b>Żołądkowa czysta de luxe 40ml</b>	8 zł
<b>Likier Jagermeister 40ml</b>	11 zł
<b>Gin Seagrams 40ml</b>	10 zł
<b>Johnnie Walker Red 40ml</b>	13 zł
<b>Johnnie Walker Black 40ml</b>	21 zł
<b>Jack Daniel's 40ml</b>	16 zł
<b>Koniak Hennessy 40ml</b>	21 zł
<b>Nalewki Staropolskie</b> Karola Majewskiego, z rekomendacją Slow Food Polska, produkowane metodą domową, całkowicie ręcznie, bez konserwantów, ulepszaczy smakowych, barwników. (Pigwowa, Cztery Pory Roku, Tarnina, Jaśminowa, Na pędach sosny) - 30ml	8 zł

