



WYBIERZ. ZAMÓW. DOWIEZIEMY.

TEL. 52 339 08 28



Minimalna wartość zamówienia to 40 zł,
powyżej 80 zł dostawa GRATIS do 6 km.

Zamówienia przyjmujemy codziennie od godziny 12:00 do 20:00
(zamówienia telefoniczne do godziny 19:00).

Dojazd (o ile płatny):
w promieniu do 3 km* 10 zł - za każdy kolejny, rozpoczęty km powyżej 3 km do 6 km* 3 zł;
powyżej 6 km* do maksymalnie 10 km* w stałej cenie 25 zł.

Odbiór osobisty z rabatem 5%.

Karta zawiera dania restauracji

PROSTO Z MOSTU
JEDZ I PU



WYBIERZ. ZAMÓW. DOWIEZIEMY.

TEL. 52 339 08 28

Przystawki

Deska serów i wędlin dla 2 osób /400 g/ 55,-
kompozycja serów, włoskich wędlin i chorizo
z dodatkiem suszonych pomidorów,
oliwek i cebulek piklowanych

Focaccia /200 g/ 18,-
ciasto drożdżowe własnej produkcji
z rozmarynem, pomidorkami cherry oraz oliwą czo



Smażone krewetki z chorizo /190 g/ 32,-
i warzywami, podawane z grzankami
robionymi z pieczywa
z naszej rodzinnej piekarni Sowa

Pszenne bułeczki bao /2 szt./210 g/ 21,-
z kurczakiem w panierce, sosem słodko
pikantnym, sosem orientalnym, zielonym
ogórkiem, sałatą rzymską, marchewką,
szczypiorkiem, kolendrą i sezamem

Sałatki

Sałatka ze smażoną wątróbką 22,-
drobiową /270 g/
z brioszką, jabłkiem, malinami, cebulą
oraz kompozycją sałat i dressingiem
malinowym

Sałatka Cezar z piersią kurczaka /350 g/ 31,-
z grzankami, boczkiem, kompozycją sałat*, dresin
kapparowym, sosem Cezar i pomidorkami confit ora
Parmezanem

Sałatka indyjska z kurczakiem curry /350 g/ 29,-
z rzodkiewką, cukinią, kompozycją sałat*, cebulą
czerwoną,
orzechami nerkowca oraz limonkowym winegret

Zupy

Żurek kujawski /250 ml/ 14,-
z tartym chrzanem z lokalnego gospodarstwa,
boczkiem wędzonym i jajkiem przepiórczym

Krem pomidorowy /250 ml/ 13,-
podawany z kwaśną śmietaną Crème Fraiche



Straciatella /250 ml/ 13,-
włoski rosół drobiowy z kluskami
z Parmezanu i jajka

Krem z buraków i jabłek /250 ml/ 15,-
z kwaśną śmietaną i tartym chrzanem
z lokalnego gospodarstwa



Karta zawiera dania restauracji

PROSTO Z MOSTU
JEDZ I PU



WYBIERZ. ZAMÓW. DOWIEZIEMY.

TEL. 52 339 08 28

Dania główne

Wątróbka drobiowa /380 g/ podawana z gratin ziemniaczanym, karmelizowanym jabłkiem, chutney z cebuli z dodatkiem Żubrówki, z żelem żurawinowym własnej produkcji i sosem demi-glace	31,-	Kotlet schabowy z kością panierowany /450 g/ podawany z ziemniakami purée z koperkiem, sosem glace oraz z kapustą zasmażaną	35,-
Pierś kurczaka /400 g/ z sosem demi-glace z dodatkiem z estragonu i śmietany, purée ziemniaczane, warzywa sezonowe	34,-	Polędwiczki wieprzowe /340 g/ z plackami ziemniaczanymi, sosem grzybowym i gremolată ziołową	38,-
Bułka maślana  z wyczesaną wieprzowiną /380g/ sosem rosyjskim, surówką colesław i klasycznymi frytkami	26,-	Pierogi wegetariańskie /5 szt./ z warzywami podawane z sosem śmietanowym na białym winie, z karmelizowanymi marchewkami i chrustem z makaronu ryżowego 	25,-
Halibut smażony /400 g/ z warzywami sezonowymi w tempurze, purée ziemniaczanym, emulsją brokułową i grzybami shimeji	54,-	Polędwica z dorsza /360 g/ z kruszonką ziołową i skorzonera, na kuskusie izraelskim z sosem velouté	52,-
Kotlet de'Volaille /400g/ podawany z frytkami oraz gotowanymi warzywami	32,-	Danie dla dzieci - Kurczak mały i jego drużyna /180 g/ nuggetsy z kurczaka, krokiety bużki, gotowany brokuł	15,-
Burger wołowy /500 g/ kark wołowy w bułce maślanej z naszej rodzinnej piekarni Sowa, z majonezem czosnkowym, majonezem sriracha, serem Cheddar, pomidorem, sałatą rzymską, chrupiącą sałatą lodową, czerwoną cebulą, podawany z kompozycją sałat z Parmezanem oraz z frytkami (do wyboru z ziemniaków lub z batatów)	39,-	Zraz wołowy /400 g/ z tradycyjnym farszem i sosem pieczeniowym, kaszą pęczak oraz buraczkami karmelizowanymi	39,-

Karta zawiera dania restauracji





PROSTO Z MOSTU
JEDZ I PIJ



WYBIERZ. ZAMÓW. DOWIEZIEMY.


TEL. 52 339 08 28

Makarony

Tagliatelle z sosem szpinakowym /350 g/ serem pleśniowym i suszonymi pomidorami		19,-	Tagliatelle z wołowiną /350 g/ pieczoną papryką i śmietaną		25,-
Tagliatelle z kurczakiem /350 g/ w sosie winnym z dodatkiem curry i limonki z pomidorkami cherry i rukolą		19,-	Tagliatelle z łososiem /350 g/ w sosie winno śmietanowym z dodatkiem musztardy i groszku		25,-

Pizza z pieca opalanego drewnem

średnica Ø 32 cm

Margherita sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, oregano		19,-	Palermo sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, mięso mielone wołowo-wieprzowe, papryczki jalapeno, chipsy ziemniaczane własnej produkcji, krem balsamiczny, oregano		24,-
Cotto sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, Primavera-włoska szynka gotowana, pieczarki Portobello, rukola, oregano		23,-	Sami swoi sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, boczek wędzony, pieczarki Portobello, jajko, kiełbasa wieprzowa wędzona, cebula, oregano		27,-
Spinoccoli sos czosnkowy, mozzarella, pomidory, feta, cebula czerwona, szpinak, oregano		25,-	Calabria sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, Gorgonzola, salami pikantne typowe dla regionu Abruzji, oregano		28,-
Diavola sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, salami łagodne typowe dla regionu Abruzji, pieczarki Portobello, oregano		26,-	Capricciosa sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, pieczarki Portobello, zielone oliwki z zalewy, Primavera-włoska szynka gotowana, papryka, oregano *wersja wegetariańska – z grillowaną cukinią		26,-
Hawaii sos na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, Primavera – włoska szynka gotowana, świeży ananas, oregano		27,-	Friulana sos pomidorowy na bazie pomidorów z San Marzano, mozzarella, Prosciutto Crudo affettato, pomidorki cherry, Grana Padano DOP, rukola, oregano		35,-

Karta zawiera dania restauracji





WYBIERZ. ZAMÓW. DOWIEZIEMY.

TEL. 52 339 08 28

Desery i ciasta

Sernik domowy /150 g/ podawany na ciepło z malinami na gorąco oraz bitą śmietaną	16,-	Rolada Bezowa Rozkosz /200 g/ delikatna beza z serkiem mascarpone podawana z malinami na gorąco	16,-
Jabłecznik deserowy /300 g/	18,-	Sałatka owocowa /200 g/	15,-
Tiramisu z sosem malinowym /200 g/	19,-	Torty – smak na życzenie – porcja /150 g/	11,-

Kawy

Espresso /25 ml/	7,-	Flat White /160 ml/	11,-
Espresso doppio /50 ml/	10,-	Affogato espresso /25 ml/, gałka lodów waniliowych /50g/	10,50
Caffè crema /160 ml/	8,-	Mocha /250 ml/	13,-
Caffè crema latte /250 ml/	12,-	Cookies caffè crema /160 ml/ z gałką lodów cookies /50 g/ i bitą śmietaną	13,50
Cappuccino /200 ml/	9,-	Americano /250 ml/ espresso doppio na gorącej wodzie	11,-
Latte macchiato /240 ml/	10,-	Wiedeńska /140 ml/ caffè crema z bitą śmietaną na życzenie: posypka czekoladowa lub cynamon	11,-
Latte smakowe /240 ml/	13,-		

Herbaty i herbatki

Herbata Ronnefeldt /2,3 g/250 ml/ (dzbanek dla 1 osoby) English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Green Dragon, Morgentau, Moroccan Mint, Cream Orange, Sweet Berries, Lemon Fresh	7,-	Herbata Ronnefeldt / 4 g/400 ml/ (dzbanek dla 2 osób) Darjeeling gold, Earl Grey, Fancy Sencha, Jasmine tea, Rooibos Chocolate Truffle, Wild Berries	13,-
---	-----	--	------

Karta zawiera dania restauracji


PROSTO Z MOSTU
JEDZ I PU



WYBIERZ. ZAMÓW. DOWIEZIEMY.

TEL. 52 339 08 28

Napary

Napar Yerba Mate /400ml/ 
Liście Yerba Mate, syrop Mandarynkowo
goździkowy, syrop cukrowy

13,-

Dziki Napar /400ml/ 
Liście dzikiej róży, syrop różany, syrop cukrowy

13,-

Napoje

Kropla Beskidu /330 ml/
niegazowana, delikatnie gazowana

5,-

Kropla Beskidu /750 ml/
niegazowana, delikatnie gazowana

9,-

Fuzetea /250 ml/
brzoskwiniowa, cytrynowa

6,-

Cappy /1000 ml/
pomarańczowy, jabłkowy

15,-

Coca-cola / Sprite /850 ml/

15,-

Piwo bezalkoholowe

Żywiec Free /330 ml/

7,-

Warka Radler 0% /500 ml/
grejpfrut-pomarańczowa, ciemne cytrynowe
Grapefruit- orange, dark beer with lemon

9,-

Burn /250 ml/

9,-

Produkty mrożone z dowozem

Pierogi z twarogiem
i rodzynkami na słodko

30,-*

Pierogi z karkówką
wołową szarpaną i cukinią

35,-*

Pierogi ze szpinakiem,
serem sałatkowym i suszonym pomidorem

32,-*

Pierogi z mięsem
wieprzowo – wołowym

32,-*

Zraz wołowy
w sosie własnym na zimno

15,-/szt.

*podana cena za 1 kg – ok 20 szt.

Karta zawiera dania restauracji

