

żółty rower BED & FOOD menu

piwo

żółty rower 0,5 l	15
z Browaru Chęłmińskiego z kega: 0,3 l	9
0,5 l	12

wina białe

simon blanc	8	40
arvay janos birtok furmint 2018	23	90
arvay janos bubizz 2019	23	90
simon viognier latomas 2017	27	110
kalo imre olaszrizling 2017		240

wina czerwone

kadarka siller	8	40
simon noir	8	40
adamek kekfrankos 2017	17	70
egri bikavér 2017	23	90
simon pinot noir 2016	23	90
kalo imre vörös házasítás 2013		240

drinki

mojito (rum, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana, mięta)	24
mojito bezalkoholowe (syrop miętowy, limonka, woda gazowana, sprite, mięta)	16
martini dry (gin, vermut, cytryna, sprite)	24
aperd spritz (prosecco, aperd, pomarańcza, woda gazowana)	25
jager bullet (jagermeister, wermut pomarańcza, mięta, sok pomarańczowy)	25

przystawki

krewetki w limonkowym sosie na mleczku kokosowym z zielonym curry i groszkiem oraz grzanką	39
sałatka z wędzonym pstrągiem, sałatą rzymską, pomidorami, selerem naciowym, ogórkiem oraz sosem rybnym	35
placki marchewkowe z kaszą gryczaną, szczypiorkiem i sosem tatarskim	29

zupy

krem z młodego szczawiu z jajkiem, pieczonymi ziemniaczkami, kwaśną śmietaną, pesto z pietruszki i pestkami słonecznika	23
botwina na wywarze warzywnym z chipsem z buraka, warzywami i kwaśną śmietaną	21
krupnik na wywarze mięsny z golonką, kaszą jęczmienną, warzywami i pietruszką	25

dania główne

polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym z suszonymi śliwkami, młodymi ziemniaczkami z masłem, koperkiem oraz sałatką z cukinii	57
burger vegan z kotletem z fasoli, rukolą, pomidorem, śliwkowym chutney, sosem koperkowym oraz pieczonymi batatami	41
cheeseburger z serem cheddar, sałatką, bekonem i chutney z cebuli, sosem szefa kuchni oraz pieczonymi batatami	47
sałatka cesar z kurczakiem w panierce z sera bursztyn, sałatką, pomidorami, ogórkiem, cebulą i grzankami oraz dressingiem czosnkowo-pietruszkowym	39
risotto z cebulką, porem, szparagami i serem ricotta	39
pstrąg pieczony z masłem, wędzoną papryką, pieczonymi ziemniaczkami i surówką z modrej kapusty z suszonymi owocami	45

dla dzieci

naleśniki z czekoladą i borówkami	23
fileciki z kurczaka z pieczonymi ziemniaczkami i marchewką gotowaną ze śmietanką	27

desery

panna cotta bazyliowa, lemon curd, borówki	23
tarta tatin z jabłkiem karmelizowanym w karmelu i lodami orzechowymi	25

kawa

z palarni Herba-Cafe w Złotorii założonej przez Romana i Krystynę Skoniecznych

kawy dostępne też z mlekiem roślinnym

espresso	8
doppio	12
americano	10
flat white	12
latte	13
latte piernikowe	14
latte orzechowe	14
cappuccino	12

herbaty z suszu

duch poranka (herbata zielona, kwiat róży, malwy i słonecznika)

tajemnica Borów (herbata czarna, żurawina, czerwona porzeczka, kawałki marchewki)

Tłeń o świcie (herbata biała, ćwiartki pomarańczy, trawa cytrynowa, płatki róży)

napary

mięta, cytryna, goździk
imbir, cytryna, kora cynamonu
pomarańcza, anyż

soki naturalne

łkoczone na zimno, wytwarzane w gospodarstwie Pamuka

zapytaj kelnera o dostępne smaki

8	24
---	----

napoje

coca-cola 0,2 l	7
coca-cola zero 0,2 l	7
fanta 0,2 l	7
sprite 0,2 l	7
woda gazowana lub niegazowana 0,3 l	8