



# Uczta dzień

czyli śniadania

Przednówek

sobota - niedziela

10:00-14:00

Karta przygotowana w oparciu o tradycyjne poranne potrawy,  
które na stołach gościły od czasów najdawniejszych.  
Z nimi witano i rozpoczynano dzień, nie tylko syciły,  
a miały wprawić ducha w pogodny nastrój  
i dać siłę na trudy powszednie.

\*możliwość wyprawienia Uczty Dzień czyli śniadania  
w dni powszednie w wydaniu okolicznościowym

*Karta zmienia się wraz z porami roku*

## Śniedne Pieńki

Świeżo skrojone swojskie wyroby, śniadanie wystawne zł

---

**Staropolski** 49

Swojskie wędliny i dziczyzna, polskie sery zagrodowe,  
kiszzone warzywa i owoce, powidła, ćwikła z chrzanem i miodem

**Sery** 37

Pieniek staropolskich zagrodowych serów z sezonowym dżemem  
i miodem

**Mięsa** 37

Pieniek wędlin z warmińskich świń, zagrodowego drobiu oraz  
dzcicyzny ze swojską ćwikłą z chrzanem i sezonowym smarowidłem

## Śniedne dodatki

Jajko sadzone / jajecznicca / kiełbasa z dzika smażona 15

---

## Śniedna słodycz

Na ostode poranka

---

**Owsianka** 

Owies z mlekiem, białą czekoladą pitną, gruszką gotowaną w syropie  
klonowym i kardamonie i orzechem laskowym 28

**Grzanka** 

Placek drożdżowy z ucieranym wiejskim twarogiem z miętą  
i karmelizowaną śliwką w miodzie 32

## Śniedne na mleku

Mleczne

---

**Maślanka** 10

**Mlekiem i miodem** 10

Ciepłe, spienione mleko krowie z miodem



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

## Podpłomyki

zł

Podpłomyki przygotowywali dawni Słowianie, jest on uważany za najstarszą formę chleba

---

### Jajko

34

Podpłomyk z wiejskim jajem kurzym, kiełbasą z dzika, ogórkiem i sosem na żółtkach ze słonią

### Smarowidła

32

Podpłomyk z trzema smarowidłami: z ciecierzycy i pieczonego buraka, mazurskich ryb i gzikiem z polnymi ziołami

### Niedźwiedzi 🍄

35

Podpłomyk z młodym polskim serem zagrodowym, smarowidłem z czosnku niedźwiedziego i orzechem laskowym

## Pajdy

Kromki rzemieślniczego chleba z masłem i swojskimi frykasami

---

### Wiejska

29

Pajda chleba z konfiturą z boczku i cebuli, wiejskim serem i polnymi ziołami

### Ryba 🐟

29

Pajda chleba z pastą z mazurskich ryb, sosem ze szczypiorku, kwaszoną kalarepą i sianem z pora

## Smarowidła

---

Masła z solą 🍄

7

Konfitura z cebuli 🍄

7

Ćwikła z chrzanem 🍄

7

Pasta jajeczna lub z ciecierzycy 🍄

7

Gzik 🍄

7

Pasta rybna 🐟

9

Powidła/dżemy 🍄

9

Miód sezonowy 🍄

9

## Pieczyno rzemieślnicze

---

Koszyk chleba z masłem z solą

21

Pajda chleba z masłem z solą

10

Podpłomyk

10



# Uczta noc

czyli wieczerza

## Przednówek

od 12:00

Najdawniejsze zapisy o słowiańskiej kuchni, zakurzone stronnice starych polskich ksiąg kucharskich, wiekowe przepisy i receptury. Tradycja szlachecka i ludowy zwyczaj przeplata się tworząc barwny repertuar.

To całe bogactwo znalazło swe odzwierciedlenie w zainspirowanym rodzimym dziedzictwem kulinarnym zestawieniu, które proponujemy w Wyraju. To swoista podróż przez karty historii naszego smaku.

*Karta zmienia się wraz z porami roku*

*Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%*

# Popas/Przystawki

Słowiański tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne

zł

---

## Seler

21

Pieczony seler z kwaszonym kalafiolem na andrucie

## Pierogi z grzybami (3 szt.)

42

Farsz z grzybów leśnych z sosem na wywarze grzybowym z serwatką i masłem, suszoną kiszoną kapustą i olejem cebulowym

## Śledź

30

Siekane marynowane śledzie z sosem z palonego ziemniaka, z kwaszoną czerwoną porzeczką w gnieździe ziemniaczanym

## Pączki (2szt.)

38

Mus rybny z pstrąga i dorsza z kwaszoną kalarepą, z sosem porowym i sianem z pora oraz pączek z mięsno-podrobiamym musem z sosem truflowym, pudrem z estragonu i świeżą truflą

## Bigos

34

Bigos z kiszonej kapusty na mięsie z jelenia, z sosem ze śliwki suska sechlońska

## Kość

38

Szypik wołowy z marynowaną gorczycą, kiszonym czosnkiem niedźwiedzim, sianem z ziemniaka z podpłomykiem

## Serduszka

27

Kurze serduszka z fasolą, szalotką, lebiodką, kiszoną rzodkiewką w sosie mięsny z serwatką

## Studzianina

39

Szarpany udziec barani w galarecie z sianem z pora, pianą chrzanową, majonezem cebulowym i wędzonym octem jabłkowym

## Tatar

56

Sieczony na surowo wół z sosem na wiejskich żółtkach ze słoniną, z szalotką, gorczycą z jabłkiem i prażynką chlebową. Pajda z masłem drożdżowym z leśnymi grzybami

## Pieczywo rzemieślnicze

Czyli chleb na zakwasie z dawnych odmian zbóż podawany tradycyjnie z masłem

---

Koszyk pieczywa z masłem z karmelizowaną cebulą i płatkami drożdżowymi

23

Pajda chleba z masłem z karmelizowaną cebulą i płatkami drożdżowymi

10

## Pieńki

Świeżo skrojone swojskie wyroby, czyli zakąski i przekąski z regionalnych serowarni i wędzarni oraz domowej spiżarni zł

---

**Kiszonki i marynaty** 46

*Pieniek sezonowych kiszonych i marynowanych owoców i warzyw*

**Sery** 56

*Pieniek staropolskich zagrodowych serów z sezonowym dżemem i miodem*

**Mięsa** 52

*Pieniek wędlin z warmińskich świń, zagrodowego drobiu oraz dziczyzny ze swojską ćwikłą z chrzanem i sezonowym smarowidłem*

**Zagryzka do kielicha** 49

*Słonina, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały*


**Staropolski** 159

*Suto skrojone swojskie wędliny i dziczyzna, polskie sery zagrodowe, kiszone warzywa i owoce, powidła, ćwikła z chrzanem i miodem*

## Zalewajki i Polewki / Zupy

*Zupy najprzedniejsze na różne sposoby sprawione, bulionowe i gęste*

---

**Zalewajka** *Możliwość:*   35  
*Zalewajka czyli sezonowa zupa na bulionie*  
*Zapytaj nas, co dziś serwujemy*

**Polewka** *Możliwość:*   45  
*Polewka czyli sezonowa zupa gęsta*  
*Zapytaj nas, co dziś serwujemy*



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

# Obiata /Dania główne

Wystawna uczta. wyborna i svta

zł

## Groch i Kapusta

55

*Pieczona kapusta w sosie z młodego grochu, z musem z grochu i sieczoną kapustą z kwaszonym groszkiem*

## Sum

86

*Sos na bazie wywaru rybnego i serwatki, z ucieraną marchwią, sosem koperkowym i kwaszoną marchwią*

## Kaczka

86

*Pierś z kaczki na sosie mięsny z dodatkiem jabłka, z buraczanymi kluskami, kwaszonym burakiem i kalarepą*

## Sałatka słowiańskiej pory roku

54

*Wybór - wegan, wegetarian, z rybą czy z mięsem - należy do Ciebie!  
Zapytaj nas, co możemy dziś zaserwować*

## Frykas słowiańskiej zagrody

od 150

*Potrawa na zagrodowych okazach*

## Rarytas słowiańskiej puszczy

od 190

*Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa*

## Wety/Desery

*Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały*

## Karpatka

44

*Karpatka grzybowa ze śliwkami w occie i kiszoną kapustą*

## Pleśniak

42

*Kruchy placek przełożony pleśniowym serem "Gremzelka" z czerwoną porzeczką i rozmarynem, opalaną pianą z białek, z żelem z kwaszonej porzeczki w musie z owoców leśnych*



wegan



wegetarian



ryba



pikantne



# Napitki

## Napoje bezalkoholowe

Przygotowaliśmy kartę napitków w oparciu o najcenniejsze dary natury, które przez wieki wykorzystywane były w rytuałach i obrzędach religijnych, zdrowotnych i tradycyjnym leczeniu.

Kultura ziołolecznictwa czy tradycyjne metody przyrządzania naparów i napitków zimnych przetrwały szczątkowo, zmarginalizowane przez wszechobecny pośpiech i postęp. Tak dziś dorobek ten ponownie zyskuje szczególne uznanie wśród osób dbających o swe zdrowie oraz odwołujących się do źródeł. Odprężające chwile są warunkiem dla tworzenia potrzebnej równowagi przez harmonię duszy, ciała i umysłu.

*Karta zmienia się wraz z porami roku*

*Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%*



Napoje zimne	cl	zł
<b>Dzbanek wody</b> <i>spokojna/wzburzona - w nieskończoność</i>		5
<b>Woda Cisowianka</b> <i>niegazowana / musująca</i>	70	19
<b>Słowiańskie Ice Tea</b> <i>napar ziołowy, syrop z wrotyczu, mięty i melisy, sok z cytryny, miód</i>	40	22
<b>Lemoniada sezonowa</b>	40	22
<b>Kompot owocowy lub uzwar z suszu</b>	25	19
<b>Soki tłoczone na zimno</b> <i>jabłko / jabłko z gruszką</i>	30	14
<b>Kwas chlebowy</b>	30/50	15/21
<b>Kinley Tonic</b>	25	14
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b>	25	16

## Napoje gorące

### Herbaty

*Ciepło herbaty pozwala ukoić dusze i rozgrzać się od środka. Jej smak i wyjątkowe właściwości skłoniły nas, by zaoferować naszym Gościom najlepsze mieszanki. Wieki temu susze herbaciane przywędrowały wraz z kupieckimi karawanami. Każda herbata ma swój ceremoniał przygotowania. Listki i pączki zbierane w określonej porze roku, nie poddane procesom fermentacji, a jedynie suszeniu tuż po zbiorze. Do wyboru:*

<b>czarna fryzyjska / earl grey / zielona / biała / jaśmin / czaj syberyjski z samowaru</b>	19
---	----

### Dodatki do herbat

<i>miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny/pigwa / lipa</i>	5
--	---

# Zioła

*Bogactwo natury polskich łąk i lasów cenione było już przed wiekami i do dziś wykorzystywane jest w ziołolecznictwie. Kompozycje ziół, które spożywane w przypadku różnych dolegliwości wykazują pożądane działanie, będąc naturalnym suplementem wspomagającym pracę naszego organizmu*

zł

---

## Zioła jednorodne

17

*mięta / rumianek / szalwia / melisa / pokrzywa*

## Zioła na patyku

*Parzenie bujnej wiązki ziół to prawdziwa przyjemność, z aromatycznego naparu płyną same zmysłowe korzyści. Napoje ziołowe skomponowane tak, aby szybko sięgnąć po to czego właśnie teraz nam trzeba*

---

### Dzikie zioła

24

*krwawnik kwiatostan, dziurawiec kwiatostan, oregano kwiatostan, macierzanka ziele*

### Relaks

24

*lawenda kwiatostan, melisa liść, wrzos kwiat, głóg kwiatostan, pierwiosnek kwiatostan*

### Kwiatowe

26

*ślaz kwiat, nagietek kwiat, bławatek kwiat, lawenda kwiat, krwawnik kwiatostan, kocanka kwiatostan, pysznogłówka kwiat*

### Sezonowe

26

*zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne*

### Dodatki do ziół

*miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny / pigwa / lipa*

3

## Napary

*Wyjątkowe kompozycje aromatycznych ziół i przypraw przyrządzone na wrzątku to ciekawe, rozgrzewające i odprężające smaki* zł

---

**Dzika łąka** 24

*płatki maku, kwiat mniszka, kwiat czarnego bzu, liść brzozy, trawa żubrowa, syrop z białego bzu*

**Dary leśnej polany** 26

*kwiat wrzosu, kłoczec tataraka, kwiat tarniny, owoc tarniny, owoce lasu, syrop malinowy*

**Marzanna** 25

*ziele marzanki, owoc dzikiej róży, ziele przytuli właściwej, suszona pigwa, korzeń arcydzięgla, syrop z pigwy*

**Dziewanna** 25

*kwiat dziewanny, liście szalwii, kwiat czarnego bzu, pączki kwiatów polnych. kwiat głogu, pączki kwiatu róży, syrop z lipy*

**Dziad mróz** 26

*syberyjski czaj, rokitnik. imbir, žen-szeń, tymianek, ziele ruty, syrop ze świerku*

**Stepowy wędrowiec** 26

*iwan czaj, goździki, kardamon, anyż, pomarańcz, korzeń imbiru, korzeń kurkumy, jabłko, cytryna*

## Kawa

*Poranek bez aromatycznej i esencjonalnej kawy dla wielu mógłby nie istnieć. Pojawienie się przed wiekami na słowiańszczyźnie kawy to przygotowywany w tygielku na turecki zwyczaj z palonych ziaren kawowca niepowtarzalny, usuwający zmęczenie napój*

zł

---

**Espresso** 12

**Espresso doppio** 18

**Espresso macchiato** 14

**Espresso tonic** 21

**Capuccino** 18

**Cafe latte** 21

**Americano** 18

**Flat white** 19

## Kawa bezkofeinowa

---

**Zbożowo-ziołowa** 18

*Kolejny przykład bezkofeinowej kawy, która posiada przyjemny aromat prażonych ziaren zbóż i ziołową nutę*

**Żołądziowa** 20

*W dawnych słowiańskich czasach, kiedy jeszcze ziarna kawy nieznanne były na naszych ziemiach, spożywano napój z suszonego, następnie zmielonego i poddanego opaleniu owocu dębu. Dodaje on energii i wzmacnia, kusi swym subtelnym aromatem i wyszukany smakiem. Dostarcza magnezu, jest delikatna dla żołądka i nie podnosi ciśnienia*

## Dodatki do kawy

*syropy karmelowy / orzech laskowy / waniliowy / lawendowy*

*mleko roślinne owsiane / migdałowe*

3

## Kielich dla zdrowia - bezalkoholowe

*Tajemnicze wywary i odwary oraz soki przyrządzane z ziół i korzeni to sztuka poznana już w odległych czasach, a jednak i dziś może nas cieszyć względnie zapomnianym zdrowotnym wpływem.*

5 cl      zł

---

### Ostrożeń

12

*Dawniej wierzono, że ostrożeń ma magiczną, oczyszczającą i wzmacniającą moc. Podnosi witalność i poprawia odporność*

### Owies

10

*Owies korzystnie wpływa na pamięć, trawienie i wspomaga procesy detoksykacji organizmu*

### Czosnek niedźwiedzi

10

*Właściwości jakie przypisuje się czosnkowi niedźwiedziemiu to wsparcie funkcjonowania serca, utrzymanie prawidłowego ciśnienia i antyoksydacja*

*Zapytaj na barze, co jeszcze przygotowaliśmy*

## Moktajle - Koktajle bezalkoholowe

---

### Słowiańska bogini

32

*syrop z bzu, puree jabłkowe, napar z pokrzywy, sok z cytryny*

### Serce Jaryły

34

*bezalkoholowe aperitivo / napar z hibiskusa / woda różana  
syrop z dzikiej róży / sok z cytryny*

### Szron

34

*Bezalkoholowe aperitivo, tonic, syrop tymiankowy, sok z cytryny, amol*



# Trunki

## Napoje alkoholowe

Repertuar naszych trunków to symfonia barwy, aromatu, smaku i szlachetności w całej swej okazałości.

Od wieków uzyskiwane w procesie fermentacji alkohole towarzyszyły ludzkości. Najwyborniejsze trunki były nieodłącznym elementem obrzędów religijnych, ofiar, świąt, wypraw wojennych oraz biesiad.

W naszej karcie bezdyskusyjnie królują te rodzime, z których zasłużenie słowiańszczyzna słynie. Począwszy od polskiego aperitifów jakim jest wytrawny cydr, poprzez mające na słowiańszczyźnie swe korzenie piwo, wódki i najprzedniejsze nalewki oraz rodzime absolutne specjały miodne, aż po pozycje, który także i w naszej szerokości geograficznej zagościły na dobre.

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

## Aperitif & Wermuty & Cydry

cl

zł

*Trunki w sam raz, na rozpoczęcie spotkania*

---

<b>Cydr Szara Reneta</b>	12	21
<i>półwytrawny musujący Mazowsze, Polska</i>		
<b>Cydr Stary Sad</b>	75	96
<i>wytrawny musujący Mazowsze, Polska</i>		
<b>Bitter z Mikrogorzelnii, Polska</b>	4	27
<b>Dragma</b>	10	29
<i>biała / czerwona, Polska</i>		

## Piwa z beczki od Browaru Warszawskiego

*Piwo pochodzi ze słowiańszczyzny, o czym wiedzieli i pisali już starożytni Grecy i Rzymianie. Szlachetna gorycz, barwa i smak napoju powstałego z fermentowanych ucierów zbożowo-słodowych tzw bręczki i chmielu*

---

<b>Grodziskie</b>	30/50	18/22
<i>Jasne, pszeniczne, lekkie, orzeźwiające i wysoko wysyczone polskie piwo górnej fermentacji z nutą dymnego aromatu. Rodzimy Grodzisz jest jednym z najstarszych stylów piwnych</i>		
<b>Pils</b>	30/50	18/22
<i>Orzeźwiające, wytrawne, czyste piwo dolnej fermentacji o średnio wyraźnej chmielowej goryczce</i>		

## Miody pitne

*Pradawny złocisty napój z fermentowanego miodu, pochodzący ze słowiańszczyzny i znany od niepamiętnych czasów, był nadzwyczaj ceniony. Jego niepowtarzalny smak i aromat raczy naszych Gości*

---

<b>Kurpiowski Dwójniak, Kurpie Polska</b>	12	21
<b>Lubelski Półtorak, Lubelskie Polska</b>	12	26
<b>Kasztel Nidzicki Dwójniak, Warmia Polska</b>	4	23
<b>Nicolaus Copernicus Półtorak, Kujawy Polska</b>	4	27
<b>Mellis 21 Y.O. Leżakowany Półtorak, Warmia Polska</b>	4	43



## Likiery & Nalewki

Nalewki to alkoholowe wyciągi z owoców, korzeni, kwiatów lub ziół. Sporządzane są w procesie maceracji, czyli przez zalanie składników alkoholem w celu wydobycia i utrwalenia smaku oraz aromatu zawartego we wsadzie. Likiery to alkoholowy wyrób pokrewny do nalewki o wyraźnej słodyczy

	4 cl	zł
Krupnik, wielowiekowa receptura miodowo-korzenna		21
Tajemniczy Ogród, ziołowo-kwiatowy specjał		23
Cztery Pory Roku sezonowe nuty wiosna / lato / jesień / zima		23
Litworówka, góralski ziołowy specjał		23
Nalewki kresowe dereń / orzech / czerwona porzeczka / aronia / malina / wiśnia		21
Trejos Devynerios, likier ziołowo-kwiatowy		23
Piołunówka Nisskosher, goryczkowata klasyka		21
Rosolis, likier różany		25
Rosolis, likier ziołowy, gorzki		25
Weles Elixorum, likier ziołowy		25
Duch Kniei, polski Jägermeister		25
Limoncello, Polska		27

## Geist

Nastaw spirytusowy o silnym aromacie

---

OVII, Geist czarny bez	27
------------------------	----



## Wódki & Okowity

Wódką i Okowitą słowiańszczyzna płynęła dosłownie i w przenośni. Przez wieki i po dziś dzień jest najbardziej rozpoznawalnym alkoholem nad Wisłą. Wódki rektyfikowane, czyste i ostre, destylowane okowity o wyrazistym charakterze

Wódki	4 cl	zł
Baczewski, ziemniak, Polska / Austria		16
Dzięgielówka, wytrawna wódka korzenno-ziołowa		21
Dębowa pszenica-żyto, Polska		21
Dwór Sieraków Kosher, ziemniak, Polska		23
Belvedere żyto, Polska		25
Krzeska, wódka ziołowa		36
Starka 21 Y.O, wytrawna wódka leżakowana		41
Carpatia, wódka leżakowana w dębowych beczkach od 1999		43
<b>Okowity</b>		
Podole Wielkie		29
ziemniak / żyto / pszenica / jęczmień		
OVII, Okowita z kukurydzy		30
OVII, Okowita z winogron polska grappa		30
Smarduch gruszka polski Williams		35
Grochowica okowita z grochu		32
Grochowica okowita z Legnickiego Pilsa		35
Grochowica Kentucky Whiskey		42
Grochowica Sherry Pedro Ximenez		42
Grochowica Sherry Oloroso		42
Zestaw degustacyjny Podole Wielkie*		90
cztery kielichy, każdy smak po 2,5 cl		

# Alkohole Świata

**Gin** 4 cl zł

---

Baczewski, *Polska / Austria* 23

Awiator, *Polska* 25

Breslauer smoky, *Polska* 25

## Rum

---

Plantation 3 Y.O, *jasny rum, Karaiby* 23

Havana club 7 Y.O, *ciemny rum, Kuba* 26

## Tequila

---

Casamigos blanco, *Meksyk* 38

Casamigos reposado, *Meksyk* 39

## Whisky & Bourbon

---

Jack Daniels, *USA* 25

Baczewski, *Polska / Austria* 25

Jameson, *Irlandia* 27

Chivas Regal 12 Y.O, *Szkocja* 29

Legacy Single Malt, *Polska* 31

Jakubiak whisky, *Polska* 38

Ardbeg, *Szkocja* 39

## Winiak & Brandy

---

Winiak Klubowy, *Polska* 30

Kaniak Ukrainny, *Ukraina* 30



# Autorskie Szprycery & Koktajle & Grzańce

czyli sztuka naszego baru

od 14:00

Inspirowana mitami, bóstwami, opowieściami słowiańskimi i towarzyszącymi zjawiskami przyrodniczymi karta, oparta na rodzimych trunkach to wyjątkowe autorskie zestawienie. Feria barw, różnorodny aromat i smak to efekt subtelnie łączonych ze sobą składników

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

---

## Szprycery Autorskie zł

---

**Bałyjski szpryc na ciepło lub zimno** **37**  
*cydr, likier litewski, woda sodowa, jabłko, przyprawy zimowe*

**Szprycer Żercy** **39**  
*absynt, wino musujące polskie, szalwia*

**Szpryc Szeptuchy** **39**  
*cydr, wino Dolnosielskie, tonik, syrop fiołkowo-tymiankowy*

**Topielica** **42**  
*Likier litewski, wódka morelowa, cydr, syrop tymiankowy*

---

## Autorskie Koktajle

---

**Czarnogłów** **42**  
*Gin infuzowany syberyjskim czajem, Dragma czerwona, Mikrogorzelnia Bitter*

**Lel i Polel** **43**  
*Okowita winogronowa, Angostura Bitter, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało*

**Svarog** **45**  
*Baczewski infuzja chrzanowa, bitter selerowy, sok pomidorowy, sok z cytryny, sól, pieprz, tabasco*

**Dzidzilela** **43**  
*Saska pigwa, Mikrogorzelnia Bitter, Angostura Orange*

**Rodogost** **42**  
*Dragma czerwona, dragma biała, tonic*

**Szarlotka babuni** **45**  
*Sekretny przepis babuni na nalewkę szarlotkową, wódka infuzowana wanilią, sok z cytryny, syrop waniliowy, pianka żółdziowo-karmelowa*

**Roztop** **44**  
*Wódka infuzowana tymiankiem, Dragma biała, sok z cytryny, syrop cukrowy, amol, biało*

<b>Grzańce</b>	zł
<i>Rozgrzewające ciało i ducha tradycyjne trunki podane na ciepło ze szczyptą aromatycznych ziół, owoców i przypraw to pozycje, na które nie można pozostać obojętnym ... Zwłaszcza chłodniejszą porą roku</i>	
<b>Piwo grzane</b>	28
<i>pils, klon, jabłko, cynamon</i>	
<b>Grzane wino czerwone</b>	32
<i>wino czerwone, miód, goździki, cynamon, pomarańcza</i>	
<b>Grzany miód</b>	32
<i>miód trójniak, czarny bez, jabłko, przyprawy korzenne</i>	
<b>Grzaniec owocowy</b>	30
<i>wino jabłkowe, migdały, rodzynki, cynamon</i>	
<b>Piołun na ciepło</b>	26
<i>piołunówka, zioła syberyjskie, jabłko, rokiетnik</i>	
<b>Grog żeglarzy</b>	26
<i>herbata czarna, rumiana zapalanka, rodzynki, cukier, sok z cytryny</i>	

## Moktajle - Koktajle bezalkoholowe

---

<b>Słowiańska bogini</b>	32
<i>syrop z bzu, puree jabłkowe, napar z pokrzywy, sok z cytryny</i>	
<b>Ślizawica</b>	33
<i>Chai Earl Grey, syrop śliwkowy, syrop rozmarynowy, sok z cytryny</i>	
<b>Szron</b>	33
<i>Martini Vibrante, Floreole, tonic, amol</i>	

Nie znalazłeś swojego odpowiedniego moktajlu? Zapytaj o inne możliwości