

ŚNIADANIE / BREAKFAST

Podawane do 13:00 z kawą przelewową lub czarną herbatą /
Served till 1 p.m. with filtered coffee or black tea

OWSIANKA KAKAOWA
domowy dżem z pomarańczy, maliny

COCOA OATMEAL
homemade orange jam,
raspberries

24 zł 

TOST Z ROSTBEFEM
jajko sadzone, ogórek konserwowy,
cheddar, sos musztardowo-miodowy,
mini sałatka

BEEF TOST
fried egg, pickled cucumber,
cheddar cheese, mustard and
honey sauce, mini salad

29 zł

PRZYSTAWKA / STARTER

BRUSCHETTA Z
MARYNOWANYMI RYDZAMI
mozzarella, pomidory koktajlowe,
musztarda francuska

BRUSCHETTA WITH MARINATED
SAFFRON MILK CUP
mozzarella, cherry tomatoes, french
mustard

34 zł 

ZUPA / SOUP

ZUPA GRZYBOWA
kasza pęczak, kwaśna śmietana

MUSHROOM SOUP
pearl barley, sour cream

24 zł  

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

KONFITOWANE UDKO Z
KACZKI
puree z kalafiora z palonym masłem,
karmelizowana czerwona kapusta,
sos musztardowo-miodowy

CONFIT DUCK LEG
cauliflower puree with burnt
butter, caramelized red cabbage,
mustard and honey sauce

64 zł 

GRILLOWANY FILET Z HALIBUTA
kuskus z warzywnym tagliatelle,
kapary, pomidory cherry, pesto z
suszonych pomidorów

GRILLED HALIBUT FILET
kuskus with vegetables tagliatelle,
capers, cherry tomatoes, dry
tomatoes pesto

55 zł

DESER / DESSERT

MUS KAKAOWY
czekolada, kruszonka
orzechowo-czekoladowa, wiśnie

COCOA MOUSSE
chocolate, nuts and chocolate
crumble, cherries

28 zł  

PIZZA

Podawana od godziny 12:00 / Served from 12:00

boczek, kurki, por, żółta
mozzarella, chimichurri, sos
śmietanowy

45 zł

kiełbasa nduja, mozzarella di bufala
campana D.O.P, żółta mozzarella,
rukola, sos pomidorowy

45 zł

ricotta, żółta mozzarella, bazylia,
sos pomidorowy

45 zł

szynka parmeńska, mozzarella di
bufala campana D.O.P, rukola,
parmezan

45 zł

kozi ser, karmelizowana czerwona
cebula, rukola, ocet balsamiczny, sos
śmietanowy

45 zł

bacon, chanterelles, leek,
yellow mozzarella, chimichurri,
creamy sauce

nduja sausage, mozzarella di
bufala campana D.O.P, yellow
mozzarella, rukola, tomato sauce

ricotta, yellow mozzarella, basil,
tomato sauce

parma ham, mozzarella di
bufala campana D.O.P, rukola,
parmesan

goat cheese, caramelized red
onion, rukola, balsamic
vinegar, creamy sauce

NAPOJE / DRINKS

HERBATA JAŚMINOWA
grejpfrut, rozmaryn, miód

23 zł

NAPÓJ ROZGRZEWAJĄCY
Martini Floreale, sok z cytryny, miód,
goździki, pomarańcza

21 zł

PIWO MIODOWE LUMBERHILL 0%
BUT. 0,5 L.

32 zł

GRZANE CZERWONE WINO
rum, syrop malinowy, miód,
pomarańcza, cynamon

25 zł

GRZANE BIAŁE WINO
masło, miód, pomarańcza

26 zł

GRZANY MIÓD PITNY
puree bananowe, czekolada

25 zł

GRZANE PIWO LUB GRZANE
PIWO BEZALKOHOLOWE
syrop malinowy, syrop imbirowy,
pomarańcza, cynamon

23 zł

JASMINE TEA
grapefruit, rosemary, honey

WARMING DRINK
Martini Floreale, lemon juice,
honey, cloves, orange

HONEY BEER LUMBERHILL 0%
BUT. 0,5 L

HOT RED WINE
rum, raspberry syrup, honey,
orange, cinnamon

HOT WHITE WINE
butter, honey, orange

MEAD
banana puree, chocolate

MULLED BEER OR ALCOHOL-
FREE MULLED BEER
raspberry syrup, ginger syrup,
orange, cinnamon