MASŁO maślane

na zimno

1. **chleb**, masło ze Strzałkowa, sól Maldon (w) — 13 zł
2. **matias** w śmietanie ze Strzałkowa z jabłkiem, marynowaną szalotką, ziemniak, koperek — 29 zł
3. **faux gras** z orzechów nerkowca ze Śliwowicą, maślana grzanka, konfitura morelowo-agrestowa (w) — 33 zł
4. **klasyczny tatar z polędwicy wołowe**j z ogórkiem konserwowym, musztardą francuską, natką pietruszki, szalotką, sosem holenderskim, chrupiącą kaszą gryczaną i czerwonym szczawikiem, kromka chleba — 52 zł
5. **pasta z wędzonej makreli i twarogu ze Strzałkowa** z czarnuszką, karmelizowana cebula, maślane grzanki, koperek — 32 zł
6. **sałatka z fasolką szparagową**, groszkiem cukrowym i młodymi ziemniakami, szalotka, natka pietruszki, koperek, oliwa, sok z cytryny, szczypiorek (v) — 34 zł

na ciepło

1. **krem z pomidorów jak u Babci**, lane kluseczki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa, szczypiorek (w) — 27 zł
2. **pyzy z długo duszoną wołowiną** polane masłem ziołowym ze skórką cytryny, natka pietruszki — 43 zł
3. **gołąbki cielęco-wieprzowe** w liściach młodej kapusty, sos pomidorowy, koperek — 42 zł
4. **marchewki glazurowane w maśle**, gzik z chrzanem, smażony szczypiorek, szczawik (w) — 36 zł
5. **połowa kurczaka kukurydzianego** jak z rożna, sos z karmelizowanej cebuli z tymiankiem i wódką — 59 zł
6. **kurki w sosie śmietanowym** z koperkiem, chrupiące placki ziemniaczane, sałatka z ziół (w) — 36 zł
7. **zapiekany młody kalafior**, beszamel, dżem bekonowy, sałatka z ziół — 32 zł
8. **filet z makreli**, sos śmietanowy z pieczoną papryką i szalotką, oliwa pietruszkowa, cykoria — 46 zł
9. **smażone pierogi a'la ukraińskie** z groszkiem, miętą i twarogiem ze Strzałkowa, kwaśna śmietana z długodojrzewającym serem, szczypiorek, pietruszkowa oliwa (w) — 39 zł
10. **pieczone pomidory**, kalarepa duszona w śmietanie, feta, mięta (w) — 34 zł

MASŁO maślane

11.	**placuszki z kukurydzy,** szczawiu i szczypiorku, sos jogurtowy z czosnkiem, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (w)	29 zł
12.	**kopytka** w sosie z bryndzy ze szczypiorkiem, koperek (w)	34 zł
13.	**kotlet schabowy** w złocistej panierce podany z zimnym kawałkiem masła verde	44 zł

dodatki

1.	**duszona młoda kapusta** w koperkowym sosie (w)	15 zł
2.	**młode ziemniaki** z masłem i koperkiem (w)	15 zł
3.	**mizeria** z koperkiem i bitą śmietaną (w)	15 zł
3.	**liście sałat z ziołami**, lekki cytrynowy dressing (w)	18 zł

na słodko

1.	**polski sernik** z twarogu ze Strzałkowa, wypiekany po baskijsku, maślana kruszonka, sos wiśniowo-pomarańczowy (w)	33 zł
2.	**truskawki w koglu moglu** ze śliwowicą, bazylią i cukrem pudrem (w)	34 zł
3.	**kluski leniwe** smażone na maśle z dodatkiem cukru, cynamonu oraz kawałków soczystej gruszki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa (w)	32 zł

w - danie wegetariańskie
v - danie wegańskie

Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%
oraz nie dzielimy rachunku

Lista alergenów dostępna u obsługi

MASŁO maślane

wina

BIAŁE

		kieliszek 125 ml	butelka 750 ml
1.	**Dom Charbielin x Masło Maślane** / POLSKA W aromacie przyjemne, owocowe. W smaku orzeźwiające, świeże i cytrusowe	27 zł	135 zł
2.	**Dom Charbielin Souvignier Gris** / POLSKA Intensywnie cytrusowo-owocowe. Na finiszu z tropikalno-ziołową nutą	30 zł	149 zł
3.	**Dom Charbielin Solaris** / POLSKA Mocno charakterystyczne owoce tropikalne, gruszka, grejpfrut. Zaznaczony cukier w połączeniu z dość wysoką kwasowością daje bardzo odświeżające wino	30 zł	149 zł
4.	**Dom Charbielin Muscaris** / POLSKA Intensywnie aromantyczne, pachnące brzoskwiniami, morelami, skórką z limonki i kwiatami	30 zł	149 zł
5.	**Dom Charbielin Seyval Blanc** / POLSKA Biszkoptowe z aromatami brzoskwiniowymi i dębowymi. Dojrzałe i pełne wino o rozbudowanym, kremowym finiszu	30 zł	149 zł
6.	**Kazimierskie Wzgórza Cuvee Blanc** / POLSKA Kremowe z nutami brzoskwiń, słodkiej gruszki i moreli ale również cytrusów	32 zł	159 zł
7.	**Kamil Barczentewicz Chardonnay Beton** / POLSKA Z aromatami soczystych jabłek z dojrzałego sadu, białych kwiatów i słodyczy brzoskwiń. Mineralne i zaokrąglone aromatami pszczelego wosku z dobrze wtopioną kwasowością	38 zł	189 zł
8.	**Kamil Barczentewicz Pinot Blanc** / POLSKA Chłodne z wyraźnie wyczuwalnymi aromatami zielonych jabłek, gruszek, dojrzałej cytryny i świeżej melisy. Kredowe z chrupka kwasowością przełamaną słodyczą dojrzałego owocu	35 zł	175 zł
9.	**Winnica Pałac Mała Wieś Muscaris** / POLSKA Intensywne aromaty muszkatu, bzu, róży i jaśminu. W smaku cytrusowa pomarańcza i limonka, w tle tropikalne nuty mango, moreli i dojrzałej gruszki.	35 zł	175 zł
10.	**Vinho Verde Grande Escolha** / PORTUGALIA Posiada cytrusową barwę, intensywny kwiatowy aromat z nutami cytrusowymi	29 zł	145 zł
11.	**Villiera Jasmine Gewurtztraminer Riesling Muscat Jasmine** / RPA Kwiatowe wino, z delikatnym aromatem przypraw. W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter	28 zł	139 zł
12.	**De Alberto Verdejo Sur Lías** / HISZPANIA Aromat białych i pestkowych owoców, cytrusy z nutą kopru włoskiego i anyżu. W smaku zrównoważone, intensywne, z kremową strukturą i delikatną mineralnością	29 zł	145 zł

MASŁO maślane

		kieliszek 125 ml	butelka 750 ml
13.	**Casali Roncali Pinot Grigio** / WŁOCHY Owocowo - kwiatowe aromaty akacji i głogu z nutą suszonych owoców i orzechów. W smaku wyraziste i mineralne	30 zł	149 zł
14.	**Dr. Josef Kohr Riesling Hombach** / NIEMCY Harmonijne połączenie słodyczy i kwasowości. Na podniebieniu odkryjesz soczyste aromaty cytrusów, takie jak cytryny i limonki	29 zł	145 zł
15.	**The Founder Sauvignon Blanc** / NOWA ZELANDIA Aromaty słodkich owoców- marakui i brzoskwiń oraz świeżych ziół	30 zł	149 zł
16.	**Grand Reserve White Ixsir** / LIBAN Kuszący zapach białych kwiatów, słodkich owoców z sadu i ożywczych cytrusów		245 zł

POMARAŃCZOWE

1.	**Dom Charbielin Pomarańcza** / POLSKA Lekko taniczne, jednocześnie konkretnie zbudowane i zadziorne W nosie herbata, pigwa, czarny bez i mirabelka	33 zł	165 zł
2.	**Vento d'estate** / WŁOCHY Aromaty cytrusowe wzbogacone nutami miodu, białych kwiatów i ziół. Wyczuwalna słonawość i mineralność. Finisz miękki, pełny i świeży	39 zł	199 zł

MUSUJĄCE

1.	**Dom Charbielin Charmat Brut** / POLSKA W aromacie cytrusy, owoce tropikalne i kwiaty. Bąbelki dodają lekkości i wakacyjnej świeżości	29 zł	145 zł
2.	**Kazimierskie Wzgórza Preludium** / POLSKA W aromacie wyczuwalne ciasteczka maślane i brioszka oraz cytrusy i jabłka		229 zł
3.	**Cabert Prosecco Extra Dry** / WŁOCHY Owocowy cukierek z kwaśną galaretką. Kremowe, piankowe, odprężające	27 zł	135 zł
4.	**Cabert Prosecco Rose Extra Dry** / WŁOCHY Świeże, owocowo-kwiatowe, pełne letnich akcentów		149 zł
5.	**Josep Masachs Cava Brut Mas Fi** / HISZPANIA Całe mnóstwo owoców tropikalnych, żółtych owoców, orzechów, szlachetnych kwiatów, suszonych jesiennych owoców z sadu		135 zł

MASŁO maslane

		kieliszek 125 ml	butelka 750 ml
6.	**Fines Bulles Blanc Vintese nonalco** / BELGIA Aromat intensywny i czysty, owocowo-kwiatowy. Brzoskwinia, morela, kwiat czarnego bzu. W smaku lekka nutka goryczki oraz pełna owocowość	27 zł	135 zł
7.	**Szampan Taittinger Brut Reserve** Elegancki, klasyczny szampan pochodzący z jednej z najstarszych rodzinnych winnic w Szampanii Szczepy Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier		350 zł

RÓŻOWE

1.	**Nobilis Roselit Diva** / POLSKA Wśród owocowych aromatów dominują truskawki i poziomki. Odrobina owocowej słodyczy z zachowaniem orzeźwienia i świeżości	30 zł	149 zł

CZERWONE

1.	**Dom Charbielin Saint Laurent** / POLSKA Aromaty wiśni, czereśni oraz porzeczki. Lekkie i przyjemne wino o gładkim finiszu	30 zł	149 zł
2.	**Słońce i Wiatr Janko** / POLSKA Lekkie i delikatne o przyjemnej łagodnej kwasowości. W aromacie leśne owoce, śliwka, wanilia i korzenne przyprawy	30 zł	149 zł
3.	**Winnica Pałac Mała Wieś Regent** / POLSKA Aromaty wiśni, czarnej porzeczki i śliwek z akcentem przypraw. W smaku pełne i harmonijne, z ciemnymi owocami i łagodnymi taninami	37 zł	185 zł
4.	**Villiera Pinotage** / RPA Aromaty kawowo-czekoladowe i waniliowe. W nosie wyczuwalna subtelna dębowa nuta i wędzona śliwka		159 zł
5.	**Primitivo di Manduria La Pruina** / WŁOCHY Bogactwo czerwonych i czarnych owoców, domowej konfitury, wanilii, posmak pysznego espresso, a do tego przyjemnie wyczuwalna naturalna słodycz	38 zł	189 zł
6.	**Bio Leco Punk Rioja** / HISZPANIA W nosie średnio intensywne aromaty czerwonych owoców leśnych, malin, truskawek i ziół. W ustach owocowo świeże z długim finiszem	27 zł	135 zł
7.	**Bread and Butter Pinot Noir** / USA Aromaty wiśni, maliny z odrobiną czarnej porzeczki. Delikatne nuty cedru i liść laurowy równoważy słodycz owocu, tworząc trwały bukiet		219 zł
8.	**Chateldon Reserva Cabernet Sauvignon** / HISZPANIA Pełne i eleganckie, z aromatami czerwonych i czarnych owoców. Nuty gorzkiej czekolady z lekko pikantnym akcentem	38 zł	189 zł
9.	**Grande Reserve Red Ixsir** / LIBAN Krągłe, gęste, aksamitne i poukładane. Bogactwo orientalnych zapachów z nutą słodyczy		265 zł

MASŁO maslane

napoje

PIWO

ŻYWIEC **Jasne** (400 ml)		14 zł
ŻYWIEC **Białe** (400 ml)		16 zł

butelka

ŻYWIEC **IPA** / **APA** (500 ml)		18 zł
ŻYWIEC **Jasne** / **Białe** (500 ml)		17 zł

piwo bezalkoholowe

ŻYWIEC **0%** / **Białe 0%** / **Miętaż-bergamotka 0%** / **Lipa z pigwą 0%** (500 ml)		17 zł

NAPOJE ZIMNE

domowa lemoniada (350 ml)		17 zł
pepsi / **pepsi zero** / **7up** / **soki** (200 ml)		12 zł
sok świeżo wyciskany pomarańcza / **grapefruit** (300 ml)		22 zł
woda niegazowana / **gazowana** (750 ml)		12 zł
woda Ostromecko niegazowana / **gazowana** (700 ml)		22 zł
Fever Tree tonic Mediterranean / Premium Indian / Raspberry & Rhubarb / Elderflower		14 zł
Red Bull (250 ml) energy drink / sugar free / tropical		14 zł

KAWA

americano		14 zł
espresso / **doppio**	12 zł	14 zł
kawa przelewowa		14 zł
latte		18 zł
flat white		17 zł
cappuccino		16 zł
iced coffee		18 zł

HERBATY (250 ml) 16 zł
earl grey / **zielona** / **jaśminowa** / **miętowa** / **rooibos vanilia** / **hibiskus z różą** / **rumianek**

NAPAR (300 ml) 22 zł
pomarańcza-imbir

MASŁO maślane

KOKTAJLE

1. **Jabłko** — 34 zł
   Johnnie Walker Blond, likier kwaśne jabłko Giffard, sok z tłoczonych jabłek, domowy syrop miętowy, sok z limonki, woda gazowana

2. **Brzoskwinia** — 34 zł
   Captain Morgan Spiced, likier brzoskwiniowy Giffard, domowy syrop waniliowy, kordiał brzoskwiniowy, sok z cytryny

3. **Ogórek** — 33 zł
   Tanqueray, kordiał ogórkowy, syrop z czarnego bzu, białko, sok z limonki

4. **Malina** — 32 zł
   Johnnie Walker Black, Dolin Rogue vermouth, kordiał malinowy, sok z limonki

5. **Rokitnikowa Margarita** — 39 zł
   Jose Cuervo Reposado, kordiał rokitnikowy, syrop z agawy, sok z limonki, bitter orange

6. **Bałtycki Sour** — 39 zł
   Bushmills Original, czerwone wino Janko, sok z cytryny, białko, syrop cukrowy, bitter śliwkowy

7. **Bez** — 34 zł
   Gordon's London Dry, likier czarny bez Giffard, syrop czarny bez, sok z limonki, frizzante

8. **Maślane Negroni** — 46 zł
   Gunpowder California Orange, Amaro Montenegro, Campari, Wiśniówka Haberfeld, wiśnia w likierze

9. **Porzeczka** — 35 zł
   Kraken Black Spiced, likier porzeczkowy Giffard, kordiał z czerwonej porzeczki, rozmaryn, limonka

10. **Spicy Mojito** — 32 zł
    Żubrówka czarna, Krupnik Spiced Honey, kordiał miętowy, sok z limonki, woda gazowana, świeża mięta

11. **Truskawka** — 39 zł
    Planteray Stiggins Fancy Pineapple, kordiał truskawkowy, puree marakuja, sok z limonki, frizzante

SPRITZ

1. **Aperol Spritz** — 35 zł
   Aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza

2. **Campari Spritz** — 35 zł
   Campari, frizzante, woda gazowana, pomarańcza

3. **Sarti Spritz** — 35 zł
   Sarti, frizzante, woda gazowana, pomarańcza

MASŁO maslane

WÓDKA 40 ml

Żubrówka Biała 40%	13 zł	**Mikrogorzelnia Czysta Żytnia** 40%	25 zł
Żubrówka Czarna 40%	14 zł	**Passover Śliwowica** 70%	25 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	14 zł	**Haberfeld Żyto** 40%	25 zł
Krupnik smakowy 30%	13 zł	**Haberfeld Ziemniak** 50%	27 zł
Ketel One 40%	23 zł	**Ciroc** 40%	27 zł

OKOWITA 40 ml

Gorzelnia Długie z gruszek 43%	38 zł	**Gorzelnia Długie z jabłek** 40%	38 zł

GIN 40 ml

Gordons 0%	16 zł	**Gunpowder Original** 43%	34 zł
Gordon`s London Dry 37,5%	18 zł	**Gunpowder California Orange** 43%	34 zł
Gordon`s Pink 38%	18 zł	**Gunpowder Sardinian Citrus** 43%	34 zł
Tanqueray 0%	20 zł	**Gin No. 3** 46%	34 zł
Tanqueray London Dry 43,1%	22 zł	**Mikrogorzelnia Gin** 40%	34 zł
Tanqueray No.Ten 47,3%	30 zł	**Gorzelnia Długie Gin** 43%	38 zł

TEQUILA 40 ml

Jose Cuervo Silver / Reposado 38%	20 zł	**Don Julio Blanco** 38%	38 zł
1800 Silver / Reposado 38%	26 zł	**Don Julio Reposado** 38%	40 zł
1800 Anejo 38%	30 zł		

RUM 40ml

Captain Morgan 0%	16 zł	**Planteray 3 stars / Dark** 41,2%	21 zł
Captain Morgan White 37,5%	18 zł	**Planteray Stiggins Pineapple** 40%	27 zł
Captain Morgan Dark 40%	18 zł	**Planteray Cut&Dry Coconut** 40%	27 zł
Captain Morgan Spiced 35%	18 zł	**Dictador 12yo / 20yo** 40%	32 / 40 zł
Cachaca Ipanema 38%	20 zł	**Brugal 1888** 40%	35 zł
Kraken Black Spiced / Coffee 40%	22 zł	**Zacapa 23yo** 40%	40 zł

WERMUT 100 ml

Dolin Blanc 16%	24 zł	**Dragma Extra Dry** 17%	39 zł
Dolin Rouge 16%	24 zł	**Dragma Red** 17%	39 zł
Dolin Dry 16%	24 zł	**Martini Vibranto** 0%	25 zł

BRANDY & KONIAK 40 ml

Soberano 5yo 36%	18 zł	**Metaxa 12*** 40%	29 zł
Metaxa 5* 38%	20 zł	**Remy Martin VSOP** 40%	40 zł

MASŁO maslane

WHISKY / WHISKEY 40 ml

Johnnie Walker Blonde 40%	18 zł	**Bushmills Original** 40%	18 zł
Johnnie Walker Black 40%	24 zł	**Bushmills Black Bush 8yo** 40%	22 zł
Johnnie Walker Ruby Black 40%	25 zł	**Nikka Days** 40%	33 zł
Nikka From The Barrel 51,4%	35 zł		

BURBON 40 ml

Bulliet Burbon 45%	22 zł	**Sazerac Rye** 45%	24 zł
Jack Daniel's 40%	26 zł	**Elijah Craig** 47%	30 zł
Jack Daniel's Honey 45%	26 zł		

WHISKY SINGLE MALT 40 ml

Bushmills 10yo 40%	26 zł	**Talisker 10yo** 45,8%	35 zł
Bushmills 12yo 40%	30 zł	**Singleton 12yo** 40%	30 zł
Bushmills 14yo 40%	35 zł	**Singleton 15yo** 40%	35 zł
Highland Park 10yo 40%	29 zł	**Singleton 18yo** 40%	50 zł
The Macallan 12yo 40%	43 zł	**The Macallan 15yo** 43%	60 zł

APERITIVO 40 ml

Aperol 11%	18 zł	**Sarti Rosa Aperitivo** 14%	20 zł
Cynar 16,5%	18 zł	**Campari** 25%	20 zł

LIKIERY 40 ml

Krupnik Old Liqueur 38%	14 zł	**Bottega Limoncino** 30%	14 zł
Krupnik Miód Malina / Habanero 38%	14 zł	**Passoa** 15%	14 zł
Jägermeister 35%	18 zł	**Fireball Cinnamon & Whisky** 33%	16 zł
Jägermeister Manifest 38%	23 zł	**Amaro Montenegro** 23%	18 zł
Bailey`s 17%	16 zł	**Kahlua** 20%	18 zł
Amaro Averna 29%	17 zł	**Amaretto Disaronno** 28%	18 zł
Heering Cherry 24%	20 zł	**Luxardo Maraschino** 32%	21 zł
Cointreau 40%	20 zł	**Elixir z żurawiną Wolf & Oak** 34%	22 zł
Grand Marnier 40%	25 zł	**Tarnina & Wiśnia Wolf & Oak** 27%	22 zł
Haberfeld Wiśniówka 40%	25 zł	**Fernet Branca** 39%	23 zł
Haberfeld Orzech Włoski 36%	25 zł	**Xante Cognac & Pear** 35%	26 zł
Drambuie 40%	26 zł	**Giffard** 16-20%	18 zł

MASŁO maślane

śniadania

1. **maślana grzanka z groszkiem i miętą**, ziemniakami, koperkiem i twarogiem ze Strzałkowa, pomidory, mozzarella, ser Rubin, jajko sadzone, majonez chilli

2. **twarożek ze Strzałkowa**, rzodkiewka, pomidor, czerwona cebula, koperek, natka pietruszki, chleb, masło, sól Maldon

3. **kanapka z tłuczonym awokado**, masło, pomidor malinowy, sól Maldon, mięta, szczypiorek

4. **maślana grzanka z kremową jajecznicą**, smażone kurki, szalotka, szczypiorek

5. **maślana grzanka z wiejską szynką**, mozzarellą, serem Rubin, beszamel

6. **tost z pieczywa na zakwasie** z sosem kurkowym z długodojrzewającym serem i natką pietruszki, szalotka, jajko sadzone, szczypiorek

7. **kluski leniwe** smażone na palonym maśle, sos kajmakowy, borówki, kwaśna śmietana ze Strzałkowa

śniadania	29 zł
przelew / herbata śniadaniowa / frizzante	9 zł

NAPOJE ZIMNE

lemoniada (350 ml)	17 zł
pepsi / **pepsi max** / **7up** / **schweppes** / **soki** (200 ml)	12 zł
sok świeżo wyciskany pomarańcza / **grapefruit** (300 ml)	22 zł
woda niegazowana / **gazowana** (750 ml)	12 zł
woda Ostromecko niegazowana / **gazowana** (700 ml)	22 zł

KAWA

americano		14 zł
espresso / **doppio**	12 zł	14 zł
latte		18 zł
flat white		17 zł
cappuccino		16 zł
iced coffee		18 zł