

Menu Regionalne – Szefowie Kuchni polecają...

Żurek na maślanec z białą kiełbasą, jajkiem i świeżym majerankiem (A, C, G)	30 zł
Żeberko wieprzowe podane z panczkrautem i sosem musztardowym (A, G, I, J)	46 zł
Pstrąg pieczony w maśle pietruszkowym z pieczonym ziemniakiem i regionalnym bundzem (D, G)	45 zł
Wiosenna rolada wołowa podana z ciemnymi kluskami (A, C, G, J)	50 zł
Kartacze zbójnickie z rumianą cebulką i kwaśną śmietaną (A, C, G, I)	38 zł

Przystawki

Bułeczka bao z krewetkami, chorizo i suszonymi pomidorami (A, D, G)	30 zł
Sajgonka z warzywami, soją i orientalnym sosem (A, F, K, G)	25 zł
Tatar wołowy z szalotką, prawdziwkami, ogórkiem konserwowym i grzanką (A, C, J)	45 zł

Zupy

Ramen z gęsi z jajkiem, szczypiorkiem, kiełkami fasoli, grzybami shitake, pak-choi i chilli (A, C, I, D)	29 zł
Botwinka na maślanec (G, I)	20 zł
Krem z młodej marchewki aromatyzowany cytrusami (G, I)	20 zł

Salatki

Salatka Cezar z kurczakiem sous-vide i bułeczką własnego wypieku (A, G, D, J)	30 zł
Salatka wiosenna z kremową burratą i bułeczką własnego wypieku (A, G)	35 zł

Dania główne

Burger „Magnus” w bułce własnego wypieku z frytkami i sosem belgijskim (wołowina, bekon, ser regionalny, sos koktajlowy, sałata, pomidor, ogórek kiszony) (A, G)	45 zł
--	--------------

Burger „Drwal” w bułce własnego wypieku z frytkami i sosem belgijskim (wołowina, bekon, camembert, pomarańcza, żurawina, szalotka, jalapeno) (A, G, C, J) **45 zł**

Burger wege w bułce własnego wypieku z frytkami i sosem belgijskim (burger sojowy, ser regionalny, sos koktajlowy, sałata, pomidor, ogórek kiszony) (A, G) **45 zł**

Grillowany filet z indyka podany z warzywami i pietruszkową esencją (A, D, G) **48 zł**

Polędwica z dorsza na parpadele warzywnym z dresingiem jogurtowym (D, G) **55 zł**

Polędwica wołowa sous-vide w tequili z papetką i sosem z suszonych pomidorów (G, L) **79 zł**

Makaron sepia z krewetkami, marchewką, groszkiem cukrowym, imbirem i jalapeno (A, G, B, I) **39 zł**

Pierś z kaczki marynowana w turówce wonnej, z batatami, kapustą czerwoną i sosem demi glace (G) **52 zł**

Menu dla dzieci

Domowy rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem (A, C, I)	12 zł
Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem (A, G, I, C)	12 zł
Gnocchi z kremem orzechowym i musem truskawkowym (A, H, F)	22 zł
Makaron spaghetti w sosie bolońskim (dostępna wersja wegańska) (A, C, I, G)	18 zł
Nuggetsy z kurczaka z frytkami lub ziemniaczkami puree i surówką z marchewki i jabłka (A, C)	20 zł
Frytki z ketchupem	12 zł

Desery

Chrupiąca szarlotka z ziarnami podana z lodami jabłkowymi (A, C, G, H)	21 zł
Deser lodowy z sałatką owocową (A, G, I, C)	18 zł
Fondant czekoladowy serwowany z gałką lodów i malinowym coulis (A, C, G)	23 zł

Wiosenne orzeźwienie

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,3 l	18 zł
Świeżo wyciskany sok z grejpfruta 0,3 l	18 zł
Mohito Virgin (bezalkoholowe) 0,3 l	20 zł
Lemoniada owocowa 0,3 l/ 1 l	15 zł/ 45 zł
Kawa mrożona	14 zł

Piwa butelkowe

Heineken 0,5 l	14 zł
Żywiec Porter, Pszeniczne, IPA, APA 0,5 l	13 zł
Desperados 0,4 l	13 zł
Żywiec bezalkoholowy 0% 0,5 l	11 zł
Heineken bezalkoholowy 0% 0,5 l	12 zł
Piwo regionalne z Browaru Zamkowego Cieszyn	18 zł

Piwa lane

Żywiec 0,3 l/ 0,5 l	10 zł/ 13 zł
---------------------	---------------------

Whisky (cena za 40 ml)

Chivas Regal/ XV/ 18 40 ml	18 zł/ 35 zł/ 50 zł
Ballantine's Finest/ 12/ 21 40 ml	12 zł/ 20 zł/ 60 zł
Jameson 40 ml	14 zł
Glenlivet 12 40 ml	30 zł
Four Roses Single Barrel 40 ml	32 zł

Wódka

Wyborowa 40ml/ 0,5 l	10 zł/ 85 zł
Pan Tadeusz 40ml/ 0,5 l	10 zł/ 90 zł
Absolut 40ml/ 0,5 l	14 zł/ 100 zł

Drinki

Aperol Spritz <i>(Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana)</i>	26 zł
Cosmo by Magnus <i>(likier pomarańczowy, wódka czarna porzeczka, limonka, sok z czarnej porzeczki)</i>	25 zł
Espresso Martini <i>(wódka, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy)</i>	28 zł
Long Island Ice Tea <i>(rum, tequila, gin, wódka, likier pomarańczowy, pepsi cytryna, sok z limonki)</i>	32 zł
Old Cuban <i>(rum, wino musujące, mięta, syrop cukrowy)</i>	28 zł
Hugo <i>(Prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gaz.)</i>	26 zł
Watermelon Margarita/Strawberry Margarita <i>(tequila, likier pomarańczowy, sok z limonki, arbuzowe/truskawkowe puree)</i>	29 zł
Cuba Libre <i>(rum, pepsi, sok z limonki)</i>	25 zł
Tequila Sunrise <i>(tequila silver, sok pomarańczowy, grenadina)</i>	25 zł
Mohito Classic / Mohito Grejpfrutowe <i>(rum, cukier trzcinowy, mięta, limonka/grejpfrut, woda gazowana, sok grejpfrutowy)</i>	26 zł
Mimoza <i>(Prosecco, sok pomarańczowy)</i>	24 zł

Likiery

Ricard 40 ml	16 zł
Baileys 40 ml	16 zł
Aperol 40 ml	12 zł

Koniak/ Brandy

Martell V.S./ V.S.O.P./ XO 40 ml	24 zł/ 30 zł/ 120 zł
Metaxa 5*/ 7* 40 ml	18 zł/ 22 zł

Napoje gorące

Americano	10 zł
Caffe Latte	14 zł
Cappuccino	13 zł
Espresso	9 zł
Espresso Macchiato	10 zł
Herbata liściasta	12 zł
Herbata saszetka	10 zł

Napoje zimne

Sok owocowy (pomarańcz, jabłko, porzeczka) 0,2 l	9 zł
Pepsi/ Mirinda/ 7 Up/ Schweppes 0,2 l	9 zł
Woda mineralna Bystrzanka Prestige 0,3 l	9 zł
Lipton Ice Tea 0,2 l	9 zł
Napój energetyczny 0,25 l	14 zł