



Dzięki Państwa zaufaniu, wysokiej frekwencji i wspieraniu nas w trudnych czasach zrodził się pomysł, a także nadarzyła się możliwość by stworzyć kolejne miejsce, w którym będziemy mogli Państwa gościć. Miejsce, które mamy nadzieję stanie się dla Państwa ciekawym i smacznym przystankiem na mapie Katowic.

Chcemy, aby nasze doświadczenie, nieustająca pasja oraz osobiste zaangażowanie znalazły swoje odzwierciedlenie w jakości i radości tego co wspólnie tworzymy.

Pełni pasji
Marzena, Renata wraz z całą załogą.

**Godziny otwarcia Restauracji:
Od niedzieli do czwartku 12:00 do 22:00
Piątki i soboty 12:00 do 23:00**



**W celu dokonania rezerwacji stolika prosimy o kontakt pod nr telefonu
533 332 109 lub 537 571 651**



**Oczekiwanie na dania
Potrawy przygotowujemy na bieżąco, i może to potrwać trochę dłużej.
Czas oczekiwania niech umili Państwu muzyka i dobry trunek.**



Oznaczenia w karcie



Dania wegetariańskie



Dania rybne



Dania bezglutenowe

Wiele z naszych dań kucharz jest w stanie przygotować w wersji bezglutenowej



Wykaz gramatur oraz alergenów dostępny do wglądu u personelu.



**Cieszą nas wizyty dzieci jednak odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo
spoczywa na Rodzicach.**



**Nie zjedzony posiłek możemy zapakować na wynos.
Koszt każdego opakowania to 1 zł**



**Organizujemy uroczystości typu (urodziny, wesela, chrzciny, stypy oraz wiele innych).
Szczegóły organizacyjne u obsługi.**

**telefony kontaktowe
533 332 109, 537 571 651**

**Wszelkie uwagi i sugestie prosimy kierować bezpośrednio do obsługi
lub Właścicielki Marzeny Kaźmierczyk drogą mailową: marzena@podzlotymzurawiem.pl**

Przystawki



Tatar z łososia z grzaneczkami

podany z grzaneczkami z masłem czosnkowym, avocado, porem, kaparami z dodatkiem musztardy francuskiej z nutą kolendry oraz sosem cytrynowym

31,00



Carpaccio z pieczonego buraka

burak pieczony, ser feta, rukola, gruszka, orzechy włoskie w karmelizowanym sezamie z dresingiem z mango

28,00



Bułeczki z pieca 6 sztuk

z pastą z czarnych oliwek oraz z masłem czosnkowym

22,00

Chleb ze smalcem 2 kromki

pieczywo, smalec ze skwarkami, ogórek kiszony

22,00

Bruschetty z wołowiną (3 szt)

polędwica wołowa, rukola, pomidorki koktajlowe, kapary dresing musztardowy, parmezan

29,00

Tatar wołowy

z cebulką, ogórkiem, jajkiem przepiórczym podany z pieczywem naszego wypieku

44,00

Zupy



Rosół królewski z wkładką 19,00
bulion warzywny na gęsinie, makaron, mięso z gęsi



Minestrone 20,00
włoska zupa z aromatycznymi warzywami: kapusta włoska, fasolka szparagowa, zielony groszek, pomidory, marchew, cebula, czosnek podana z świeżo tartym parmezanem



Zupa / gulasz z boczniaków 20,00
bulion grzybowy, boczniaki, marchew, seler, pietruszka, czosnek, cebula, pomidory, ciecierzycą

Krem z pomidorów 20,00
z nutą bazylii, podany z białą mozzarellą



Dania główne



Sznicel cielęcy <i>sznicel cielęcy podany z sałatką ze świeżych warzyw</i>	47,00
Żeberka wieprzowe z panczkrautem	52,00
Stek wołowy <i>polędwica wołowa podana z masłem czosnkowym oraz z sałatką ze świeżych warzyw</i>	110,00
Filet z kurczaka w chrupiącej panierce <i>panierowany filet z kurczaka podany z surówką colesław</i>	38,00
Rolada wołowa z modrą kapustą i kluskami śląskimi	56,00
Rolada z kurczaka ze szpinakiem <i>piersz z kurczaka faszerowana szpinakiem owinięta w plaster boczku podana z fasolką szparagową z masłem czosnkowym i bułką tartą</i>	45,00

Dodatki

Kluski śląskie – 7 sztuk	10,00
Ziemniaki z wody	9,00
Frytki	10,00
Ćwiartki ziemniaków ze skórką	10,00
Warzywa grillowane lub na parze	11,00
Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym i bułką tartą	10,00
Surówka Colesław	10,00
Kapusta czerwona lub zasmażana	10,00
Sałátka ze świeżych warzyw <i>pomidory ćwiartki, ogórek zielony, papryka, rukola, czerwona cebula, sos francuski</i>	11,00

Burgery



Żurawi Burger

bułka pita, mięso wołowe (180 gr), boczec grillowany, sałata lodowa, rukola, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym podane z frytkami i majonezem

39,00

Burger Szefa

bułka pita, mięso wołowe (180 gr), placek ziemniaczany, sałata lodowa, rukola, jajko sadzone, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym podane z frytkami i majonezem

39,00



Burger Wege

bułka pita, grillowany burak, grillowany ser halloumi, placek ziemniaczany, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym, pomidor, papryka, sałata lodowa, rukola ogórek kiszony podane z frytkami i majonezem

32,00



Ostry burger z kurczakiem

bułka pita, panierowany w płatkach kukurydzianych kurczak marynowany w paście Habanero (130gr), świeża cebulka czerwona, pomidor, sałata, rukola, cheddar sos na bazie ogórka kiszonego podane z frytkami i majonezem

38,00

Dania dla dzieci



Rosół z makaronem 15,00



Naleśnik z serkiem i bananem 19,00

Nuggetsy z kurczaka 29,00
z wesołymi literkami i świeżo tartą marchewką



Ryż z jabłkiem i cynamonem 17,00



Pizza Margherita 27,00
sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, bazylia



Ryby i Owoce Morza



Sum Afrykański ok 250 g

grillowany lub z pieca filet z suma afrykańskiego podany z masłem czosnkowym oraz z sałatką ze świeżych warzyw

60,00



Stek z tuńczyka ok 250 g

grillowana polędwica z tuńczyka z masłem czosnkowym, podana z sałatką ze świeżych warzyw

80,00



Krewetki 10 szt.

grillowane lub z patelni krewetki w marynacie z: ostrej papryki, czosnku, pietruszki, białego wina, soli, pieprzu podane z sałatką ze świeżych warzyw oraz z grzankami czosnkowymi

79,00



Czarne spaghetti z krewetkami

pomidor suszony, oliwki czarne, czosnek, oliwa, rukola, krewetki, parmezan

39,00

Sałatki



Sałatka z pieczonym burakiem

burak pieczony, ser feta, świeży szpinak, rukola, prażony słonecznik, sos balsamico

33,00

Sałatka z wątróbką i malinami

mix sałat, maliny, błękitny lazur, smażona wątróbka drobiowa, sos malinowy, chrust z prażonego pora

39,00

Sałatka Cezar

sałata rzymska, grillowana pierś z kurczaka, parmezan, sos majonezowo-musztardowy, chips z boczku

39,00



Sałatka z grillowanym łososiem

sałata, grillowany łosoś, jajko, biała mozzarella, pomidorki koktajlowe, dressing gorczycowy

39,00

wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącymi grzankami czosnkowymi

Pozostałe dania



Placuszki ziemniaczane 3 szt.

podane ze śmietaną

29,00

Placki po węgiersku

podane z gulaszem wieprzowym, ogórkiem kiszonym, serem i pietruszką

37,00



Placki ziemniaczane

podane z sosem borowikowym

37,00

Pierogi z gęsiną 10 szt.

podawane na musie z kurek z tymiankiem, posypane świeżym parmezanem

39,00



Makaron penne z borowikami i parmezanem

podany na delikatnym sosie śmietanowym, udekorowany pietruszką

39,00

Makaron pappardelle z kurczakiem

*podany z sosem szpinakowym i pomidorkami koktajlowymi
posypany orzechami ziemnymi*

37,00



Lasagne ze szpinakiem

zapekana w piecu ze szpinakiem, serem fetą i sosem pomidorowym

38,00



Ryż z prażonymi jabłkami i cynamonem

ryż, prażone jabłka, masło, cukier, cynamon

22,00



Pizza

Wyjątkowa pizza na lekkim cieście
Dostępna w rozmiarze 30 cm.
Serwowana na białym lub czerwonym sosie

- | | | |
|--|---|--------------|
|  | 1. Margherita
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, bazylia</i> | 28,00 |
| | 2. Salami
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, salami</i> | 32,00 |
| | 3. Klasyczna
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, szynka, pieczarki</i> | 38,00 |
| | 4. Pizza z szynką parmeńską i rukolą
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, oryginalna dojrzewająca szynka parmeńska, parmezan, rukola, pomidorki koktajlowe</i> | 44,00 |
|  | 5. Capri
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, biała mozzarella, świeży pomidor, świeża bazylia</i> | 36,00 |
|  | 6. Pizza z krewetkami
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, krewetki, rukola, czosnek, sos chilli</i> | 41,00 |
| | 7. Mięsna
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, kurczak, szynka, salami, boczek, cebula</i> | 43,00 |
|  | 8. Wegetariańska
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, oliwki, kukurydza, papryka, pieczarki, czosnek, cebula, młody szpinak</i> | 41,00 |
| | 9. Carbonara
<i>sos śmietanowy, cebula, boczek, jajko</i> | 38,00 |
| 
 | 10. Pizza Szefa Kuchni
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, anchois, oliwki, cebula czerwona, rukola, papryka jalapeno</i> | 43,00 |
|  | 11. Pizza z tuńczykiem
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, tuńczyk, czerwona celula, kukurydza</i> | 41,00 |

Sos do pizzy 5 zł

Dostępne dodatki do pizzy: (Koszt dodatku od 4,00 do 7,00 zł)

Mozzarella, ser lazur, szynka, salami, kurczak, oliwki zielone, oliwki czarne, papryka, kukurydza, cebula, czosnek, kapary, pieczarki, bazylia, jajko, anchois, rukola, młody szpinak, pomidorki koktajlowe.

Desery



Beza **25,00**
beza, mus malinowy, śmietana z mascarpone, owoce sezonowe, sos cytrynowy

Deser lodowy **25,00**
3 gałki lodów, owoce sezonowe, bita śmietana

Deser dnia **20,00**
o szczegóły dopytaj obsługę

Jogurtowa fantazja **18,00**
jogurt naturalny, musli, owoce, mus malinowy

**Na wyjątkowe okazje proponujemy pyszne torty
(o szczegóły zapytaj obsługę)**



Kawy



Costa z pasji braci Costa, nieustrudzonych w swym dążeniu do absolutnej perfekcji, powstała idealna mieszanka ziaren, która jest podstawą do stworzenia zawsze doskonałej kawy.

kawę możemy zaserwować z mlekiem bez laktozy

Espresso	12,00
Kawa czarna	12,00
Kawa biała	13,00
Latte macchiato	15,00
Z wyśmienitym syropem smakowym <i>waniliowy, orzechowy, karmelowy</i>	17,00
Cappuccino	15,00
Z wyśmienitym syropem smakowym <i>waniliowy, orzechowy, karmelowy</i>	16,00
Kawa z amaretto lub adwokatem (20 ml)	18,00
Kawa po irlandzku <i>z różyczką bitej śmietany, łyżeczką cukru i 20 ml whisky</i>	20,00
Kawa mrożona <i>z lodami i bitą śmietaną</i>	19,00
Kawa mrożona adwokatka <i>z 20 ml adwocata</i>	23,00



Herbaty



Poprawiają samopoczucie, korzystnie wpływają na trawienie i nie tylko...

Herbatki zaparzone są w imbryczkach, każda w cenie

14,00

CEYLON ORANGE PEKOE

Czarna herbata ze wzgórz Sri Lanki.

BOSKIE CIAŁO

Herbata o korzennym, orientalnym smaku. Skład: kolendra, mięta nana, liście pokrzywy, skórka pomarańczowa, trawa cytrynowa, jabłko, cynamon, imbir, aromat naturalny, goździki, kardamon, olejek cytrynowy.

HISZPAŃSKA MANDARYNKA

O smaku mandarynek. Skład: czarna herbata, aromat, skórka pomarańczowa, płatki róży, kwiat słonecznika.

LEMON GREY

Skład: czarne herbaty z Cejlonu, Płd. Indii, Chin, trawa cytrynowa, aromat bergamoty.

PIKANTNE MANGO

O owocowo pikantnym smaku. Skład: jabłko, kandyzowane mango, aromat naturalny, liście stewii, różowy pieprz, płatki krokusa, kwiat słonecznika.

SEKRET MAŁEGO BUDDY

O smaku brzoskwińowo-jaśminowym. Skład: biała herbata China Mao Feng, zielone herbaty: China Guanxi, Jasmine Pearls, aromat, kwiat białego hibiskusa.

TROPIKALNA WYSPA

O smaku mango i mandarynki. Skład: kandyzowany ananas, cząstki jabłka, kandyzowana papaja, kandyzowane mango, aromat naturalny, plastry mandarynki, miechunka, kwiat szafranu, płatki róży, kwiat słonecznika.

GUANGXI WHITE BUDS

Wyśmienita biała herbata złożona głównie z długich srebrnych pączków. Daje jasny, aromatyczny, lekko słodki napar.

JAPAN SENCHA

Zielona herbata o mocnych, dużych liściach, dających napar przejrzysty, przyjemny, delikatnie rześki, typowa dla jesiennych zbiorów.

Zimowa, rozgrzewająca

zielona lub czarna, świeży imbir, cytryna miód

17,00



Napoje i soki

    250 ml 10,00

 250 ml 10,00
Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon

  330 ml/750 ml 10,00/13,00
naturalna woda mineralna niegazowana, gazowana

 1l 16,00
podawana w karafce ze świeżą miętą i cytryną

 250 ml 10,00
cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem

 250 ml/1l 10,00/19,00
pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejfrutowy, pomidorowy

 250 ml 10,00
gazowany napój energetyczny

Lemoniada cytrynowa 300ml/1l 14,00/23,00

Soki ze świeżych owoców solo lub mieszanki 19,00

Pomarańcza ma właściwości odchudzające, to źródło przeciwutleniaczy zwalczających wolne rodniki odpowiedzialne za starzenie się komórek, posiada właściwości antynowotworowe, uznana za jedno z najważniejszych i najwartościowszych owoców świata.

Grejfrut to prawdziwy król wśród owoców, jeśli chodzi o odchudzanie. Reguluje pracę jelit i przyspiesza przemianę materii. Zupełnie naturalnie pomaga spalać nadmiar tkanki tłuszczowej. Świetnie jest zjadać przynajmniej jednego grejfruta dziennie.

Jabłko wzmacnia serce, układ nerwowy, mięśnie i poprawia pracę wątroby. Zmniejsza wchłanianie cholesterolu, a dzięki temu skutecznie zapobiega miażdżycy.

Marchew obniża poziom tłuszczów we krwi, pomaga pozbyć się szkodliwego cholesterolu, jest skuteczną ochroną przed miażdżycą i chorobami wieńcowymi, działa wzmacniająco, reguluje pracę żołądka, utrzymuje w zdrowiu wątrobę i poprawia metabolizm.

Gruszka ma wspaniały wpływ na nasz układ trawienny. W swoim składzie gruszki mają także pierwiastek o nazwie bor. To za jego sprawą łatwiej nam pracować umysłowo. Bor pobudza szare komórki. Należy zjadać jedną gruszkę na 3-4 dni i w ten sposób można zapobiec ryzyku wystąpienia osteoporozy.

Kiwi to prawdziwa bomba witaminowa. Oprócz witaminy C zawiera także inne substancje: witaminę A, B1, B2, potas, magnez, fosfor, żelazo. Kiwi jest świetnym remedium na kaszel i astmę. (wyłącznie w mieszankach)

Seler naciowy ma najwięcej fosforu wśród warzyw korzeniowych, dużo wapnia, potasu i cynku, a także trochę magnezu i żelaza. Posiada również olejek eteryczny dający specyficzny zapach i pikantny smak oraz pobudzający trawienie i apetyt. (wyłącznie w mieszankach)



Piwa

Piwo z beczki :

Raciborskie 300 ml/500ml **13,00/16,00**

Piwa butelkowe

Wąsosz 9° 500ml **17,00**

Jasne lekkie niefiltrowane Orzeźwiająca, delikatna piwo o wyraźnej chmielowej goryczce w oka mgnieniu ugasi Twoje pragnienie.
Alkohol 4,1%

Wąsosz 12° 500ml **17,00**

Jasne pełne niefiltrowane Pełne, treściwe a zarazem lekkie w smaku.
Alkohol 5,2%

Wąsosz Pszeniczne 500ml **17,00**

Naturalnie mętne piwo pszeniczne górnej fermentacji.
Chmielone nieco ponad ramy klasycznego hefenweizena. Idealnie gasi pragnienie. Piwo o przyjemnej goryczy i owocowym aromacie.
Alkohol: 5,5%

Wąsosz Miodowe 500ml **17,00**

Powstało z połączenia naturalnego miodu gryczanego z jasnym piwem.
Naturalne składniki i tradycyjna metoda warzenia.
Alkohol: 5,2%

Weizen Aipa bezalkoholowy 500ml **17,00**

Pszeniczne niefiltrowane
Alkohol: 0,5%

Żywiec Białe bezalkoholowy 500ml **15,00**

Heineken bezalkoholowy 500ml **15,00**

Pilsner Urquell 500ml **16,00**

Desperados 400ml **17,00**

Żywiec 500ml **15,00**

Grzane piwo z przyprawami korzennymi 400ml **17,00**



Alkohole

Nemiroff De Luxe	40 ml / 500 ml	9,00/90,00
Nemiroff De Luxe Wild Cranberry	40 ml / 500 ml	9,00/90,00
Wódka Finlandia	40 ml / 500 ml	9,00/90,00
Potocki	40 ml / 700 ml	20,00/250,00
Wódka Żołądkowa	40 ml	9,00
Rum Bacardi	40 ml	13,00
Jagermeister	40 ml	13,00
Bulldog Gin	40 ml	13,00
Grand Marnier	40 ml	16,00
Tequila	40 ml	16,00
Whiskey Jack Daniels Tennessee no7	40 ml / 500 ml	16,00/150,00
Scotch Whisky Chivas Regal 12	40 ml	16,00
Cognac Hennessy X.O.	40 ml	99,00



Drinki

Żurawi odlot	24,00
<i>Jagermeister, limonka, pomarańcza, cukier trzcinowy, kruszony lód, Kropla Délice</i>	
Daiquiri	24,00
<i>Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, lód</i>	
Hugo Spritz	24,00
<i>Prosecco, syrop z kwiatu bzu, mięta, limonka, Kropla Délice, lód</i>	
Sex on the beach	23,00
<i>wódka, Archers, sok pomarańczowy Cappy, sok żurawinowy</i>	
Gin & Kinley Tonic	23,00
Wild Rose	22,00
<i>Nemiroff Wild Cranberry, Kinley Bitter Rose, cytryna</i>	
Passion Lime	24,00
<i>Espolon, Coca-Cola, marakuja, limonka</i>	
Campari Orange	21,00
<i>Campari, sok pomarańczowy Cappy</i>	
Aperol Spritz	24,00
<i>Prosecco, Aperol, Kropla Délice, kostki lodu</i>	
Mojito	24,00
<i>Bacardi rum, limonka, cukier brązowy, mięta</i>	

Koktajle Bezalkoholowe

Mojito bezalkoholowe	300 ml	16,00
-----------------------------	--------	--------------

Przystawki



Tatar z łososia z grzaneczkami

podany z grzaneczkami z masłem czosnkowym, avocado, porem, kaparami z dodatkiem musztardy francuskiej z nutą kolendry oraz sosem cytrynowym

31,00



Carpaccio z piezonego buraka

burak pieczony, ser feta, rukola, gruszka, orzechy włoskie w karmelizowanym sezamie z dresingiem z mango

28,00



Bułeczki z pieca 6 sztuk

z pastą z czarnych oliwek oraz z masłem czosnkowym

22,00

Chleb ze smalcem 2 kromki

pieczywo, smalec ze skwarkami, ogórek kiszony

22,00

Bruschetty z wołowiną (3 szt)

polędwica wołowa, rukola, pomidorki koktajlowe, kapary dresing musztardowy, parmezan

29,00

Tatar wołowy

z cebulką, ogórkiem, jajkiem przepiórczym podany z pieczywem naszego wypieku

44,00

Zupy



Rosół królewski z wkładką 19,00
bulion warzywny na gęsinie, makaron, mięso z gęsi



Minestrone 20,00
włoska zupa z aromatycznymi warzywami: kapusta włoska, fasolka szparagowa, zielony groszek, pomidory, marchew, cebula, czosnek podana z świeżo tartym parmezanem



Zupa / gulasz z boczniaków 20,00
bulion grzybowy, boczniaki, marchew, seler, pietruszka, czosnek, cebula, pomidory, ciecierzycą

Krem z pomidorów 20,00
z nutą bazylii, podany z białą mozzarellą



Dania główne



Sznicel cielęcy 47,00
sznicel cielęcy podany z sałatką ze świeżych warzyw

Żeberka wieprzowe z panczkrautem 52,00

Stek wołowy 110,00
polędwica wołowa podana z masłem czosnkowym oraz z sałatką ze świeżych warzyw

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce 38,00
panierowany filet z kurczaka podany z surówką colesław

Rolada wołowa z modrą kapustą i kluskami śląskimi 56,00

Rolada z kurczaka ze szpinakiem 45,00
pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem owinięta w plaster boczku podana z fasolką szparagową z masłem czosnkowym i bułką tartą

Dodatki

Kluski śląskie – 7 sztuk 10,00

Ziemniaki z wody 9,00

Frytki 10,00

Ćwiartki ziemniaków ze skórką 10,00

Warzywa grillowane lub na parze 11,00

Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym i bułką tartą 10,00

Surówka Colesław 10,00

Kapusta czerwona lub zasmażana 10,00

Sałátka ze świeżych warzyw 11,00
pomidory ćwiartki, ogórek zielony, papryka, rukola, czerwona cebula, sos francuski

Dania dla dzieci



Rosół z makaronem 15,00



Naleśnik z serkiem i bananem 19,00

Nuggetsy z kurczaka 29,00
z wesołymi literkami i świeżo tartą marchewką



Ryż z jabłkiem i cynamonem 17,00



Pizza Margherita 27,00
sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, bazylia





Pizza

Wyjątkowa pizza na lekkim cieście
Dostępna w rozmiarze 30 cm.
Serwowana na białym lub czerwonym sosie

- | | | |
|--|---|--------------|
|  | 1. Margherita
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, bazylia</i> | 28,00 |
| | 2. Salami
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, salami</i> | 32,00 |
| | 3. Klasyczna
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, szynka, pieczarki</i> | 38,00 |
| | 4. Pizza z szynką parmeńską i rukolą
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, oryginalna dojrzewająca szynka parmeńska, parmezan, rukola, pomidorki koktajlowe</i> | 44,00 |
|  | 5. Capri
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, biała mozzarella, świeży pomidor, świeża bazylia</i> | 36,00 |
|  | 6. Pizza z krewetkami
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, krewetki, rukola, czosnek, sos chilli</i> | 41,00 |
| | 7. Mięsna
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, kurczak, szynka, salami, boczek, cebula</i> | 43,00 |
|  | 8. Wegetariańska
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, oliwki, kukurydza, papryka, pieczarki, czosnek, cebula, młody szpinak</i> | 41,00 |
| | 9. Carbonara
<i>sos śmietanowy, cebula, boczek, jajko</i> | 38,00 |
| 
 | 10. Pizza Szefa Kuchni
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, anchois, oliwki, cebula czerwona, rukola, papryka jalapeno</i> | 43,00 |
|  | 11. Pizza z tuńczykiem
<i>sos pomidorowy lub śmietanowy, tuńczyk, czerwona celula, kukurydza</i> | 41,00 |

Sos do pizzy 5 zł

Dostępne dodatki do pizzy: (Koszt dodatku od 4,00 do 7,00 zł)

Mozzarella, ser lazur, szynka, salami, kurczak, oliwki zielone, oliwki czarne, papryka, kukurydza, cebula, czosnek, kapary, pieczarki, bazylia, jajko, anchois, rukola, młody szpinak, pomidorki koktajlowe.

Burgery



Żurawi Burger

bułka pita, mięso wołowe (180 gr), boczek grillowany, sałata lodowa, rukola, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym podane z frytkami i majonezem

39,00

Burger Szefa

bułka pita, mięso wołowe (180 gr), placek ziemniaczany, sałata lodowa, rukola, jajko sadzone, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym podane z frytkami i majonezem

39,00



Burger Wege

bułka pita, grillowany burak, grillowany ser halloumi, placek ziemniaczany, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym, pomidor, papryka, sałata lodowa, rukola ogórek kiszony podane z frytkami i majonezem

32,00



Ostry burger z kurczakiem

bułka pita, panierowany w płatkach kukurydzianych kurczak marynowany w paście Habanero (130gr), świeża cebulka czerwona, pomidor, sałata, rukola, cheddar sos na bazie ogórka kiszonego podane z frytkami i majonezem

38,00

Ryby i Owoce Morza



Sum Afrykański ok 250 g

grillowany lub z pieca filet z suma afrykańskiego podany z masłem czosnkowym oraz z sałatką ze świeżych warzyw

60,00



Stek z tuńczyka ok 250 g

grillowana polędwica z tuńczyka z masłem czosnkowym, podana z sałatką ze świeżych warzyw

80,00



Krewetki 10 szt.

grillowane lub z patelni krewetki w marynacie z: ostrej papryki, czosnku, pietruszki, białego wina, soli, pieprzu podane z sałatką ze świeżych warzyw oraz z grzankami czosnkowymi

79,00



Czarne spaghetti z krewetkami

pomidor suszony, oliwki czarne, czosnek, oliwa, rukola, krewetki, parmezan

39,00

Sałatki



Sałatka z pieczonym burakiem

burak pieczony, ser feta, świeży szpinak, rukola, prażony słonecznik, sos balsamico

33,00

Sałatka z wątróbką i malinami

mix sałat, maliny, błękitny lazur, smażona wątróbka drobiowa, sos malinowy, chrust z prażonego pora

39,00

Sałatka Cezar

sałata rzymska, grillowana pierś z kurczaka, parmezan, sos majonezowo-musztardowy, chips z boczku

39,00



Sałatka z grillowanym łososiem

sałata, grillowany łosoś, jajko, biała mozzarella, pomidorki koktajlowe, dressing gorczycowy

39,00

wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącymi grzankami czosnkowymi

Pozostałe dania



Placuszki ziemniaczane 3 szt.

podane ze śmietaną

29,00

Placki po węgiersku

podane z gulaszem wieprzowym, ogórkiem kiszonym, serem i pietruszką

37,00



Placki ziemniaczane

podane z sosem borowikowym

37,00

Pierogi z gęsiną 10 szt.

podawane na musie z kurek z tymiankiem, posypane świeżym parmezanem

39,00



Makaron penne z borowikami i parmezanem

podany na delikatnym sosie śmietanowym, udekorowany pietruszką

39,00

Makaron pappardelle z kurczakiem

*podany z sosem szpinakowym i pomidorkami koktajlowymi
posypany orzechami ziemnymi*

37,00



Lasagne ze szpinakiem

zapekana w piecu ze szpinakiem, serem fetą i sosem pomidorowym

38,00



Ryż z prażonymi jabłkami i cynamonem

ryż, prażone jabłka, masło, cukier, cynamon

22,00

Desery



Beza **25,00**
beza, mus malinowy, śmietana z mascarpone, owoce sezonowe, sos cytrynowy

Deser lodowy **25,00**
3 gałki lodów, owoce sezonowe, bita śmietana

Deser dnia **20,00**
o szczegóły dopytaj obsługę

Jogurtowa fantazja **18,00**
jogurt naturalny, musli, owoce, mus malinowy

**Na wyjątkowe okazje proponujemy pyszne torty
(o szczegóły zapytaj obsługę)**



Kawy



Costa z pasji braci Costa, nieustrudzonych w swym dążeniu do absolutnej perfekcji, powstała idealna mieszanka ziaren, która jest podstawą do stworzenia zawsze doskonałej kawy.

kawę możemy zaserwować z mlekiem bez laktozy

Espresso	12,00
Kawa czarna	12,00
Kawa biała	13,00
Latte macchiato	15,00
Z wyśmienitym syropem smakowym <i>waniliowy, orzechowy, karmelowy</i>	17,00
Cappuccino	15,00
Z wyśmienitym syropem smakowym <i>waniliowy, orzechowy, karmelowy</i>	16,00
Kawa z amaretto lub adwokatem (20 ml)	18,00
Kawa po irlandzku <i>z różyczką bitej śmietany, łyżeczką cukru i 20 ml whisky</i>	20,00
Kawa mrożona <i>z lodami i bitą śmietaną</i>	19,00
Kawa mrożona adwokatka <i>z 20 ml adwocata</i>	23,00



Herbaty



Poprawiają samopoczucie, korzystnie wpływają na trawienie i nie tylko...

Herbatki zaparzone są w imbryczkach, każda w cenie

15,00

CEYLON ORANGE PEKOE

Czarna herbata ze wzgórz Sri Lanki.

BOSKIE CIAŁO

Herbata o korzennym, orientalnym smaku. Skład: kolendra, mięta nana, liście pokrzywy, skórka pomarańczowa, trawa cytrynowa, jabłko, cynamon, imbir, aromat naturalny, goździki, kardamon, olejek cytrynowy.

HISZPAŃSKA MANDARYNKA

O smaku mandarynek. Skład: czarna herbata, aromat, skórka pomarańczowa, płatki róży, kwiat słonecznika.

LEMON GREY

Skład: czarne herbaty z Cejlonu, Płd. Indii, Chin, trawa cytrynowa, aromat bergamoty.

PIKANTNE MANGO

O owocowo pikantnym smaku. Skład: jabłko, kandyzowane mango, aromat naturalny, liście stewii, różowy pieprz, płatki krokusa, kwiat słonecznika.

SEKRET MAŁEGO BUDDY

O smaku brzoskwińowo-jaśminowym. Skład: biała herbata China Mao Feng, zielone herbaty: China Guanxi, Jasmine Pearls, aromat, kwiat białego hibiskusa.

TROPIKALNA WYSPA

O smaku mango i mandarynki. Skład: kandyzowany ananas, cząstki jabłka, kandyzowana papaja, kandyzowane mango, aromat naturalny, plastry mandarynki, miechunka, kwiat szafranu, płatki róży, kwiat słonecznika.

GUANGXI WHITE BUDS

Wyśmienita biała herbata złożona głównie z długich srebrnych pączków. Daje jasny, aromatyczny, lekko słodki napar.

JAPAN SENCHA

Zielona herbata o mocnych, dużych liściach, dających napar przejrzysty, przyjemny, delikatnie rześki, typowa dla jesiennych zbiorów.

Zimowa, rozgrzewająca

zielona lub czarna, świeży imbir, cytryna miód

18,00



Napoje i soki

				250 ml	11,00
---	---	---	---	--------	-------


	250 ml	11,00
<i>Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon</i>		

		330 ml/750 ml	11,00/14,00
<i>naturalna woda mineralna niegazowana, gazowana</i>			

	1l	18,00
<i>podawana w karafce ze świeżą miętą i cytryną</i>		

	250 ml	11,00
<i>cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem</i>		

	250 ml/1l	11,00/20,00
<i>pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy</i>		

	250 ml	11,00
<i>gazowany napój energetyczny</i>		

Lemoniada cytrynowa	300ml/1l	13,00/23,00
----------------------------	----------	-------------

Soki ze świeżych owoców solo lub mieszanki		19,00
---	--	-------

Pomarańcza ma właściwości odchudzające, to źródło przeciwutleniaczy zwalczających wolne rodniki odpowiedzialne za starzenie się komórek, posiada właściwości antynowotworowe, uznana za jedno z najważniejszych i najwartościowszych owoców świata.

Grejpfrut to prawdziwy król wśród owoców, jeśli chodzi o odchudzanie. Reguluje pracę jelit i przyspiesza przemianę materii. Zupełnie naturalnie pomaga spalać nadmiar tkanki tłuszczowej. Świetnie jest zjadać przynajmniej jednego grejpfruta dziennie.

Jabłko wzmacnia serce, układ nerwowy, mięśnie i poprawia pracę wątroby. Zmniejsza wchłanianie cholesterolu, a dzięki temu skutecznie zapobiega miażdżycy.

Marchew obniża poziom tłuszczów we krwi, pomaga pozbyć się szkodliwego cholesterolu, jest skuteczną ochroną przed miażdżycą i chorobami wieńcowymi, działa wzmacniająco, reguluje pracę żołądka, utrzymuje w zdrowiu wątrobę i poprawia metabolizm.

Gruszka ma wspaniały wpływ na nasz układ trawienny. W swoim składzie gruszki mają także pierwiastek o nazwie bor. To za jego sprawą łatwiej nam pracować umysłowo. Bor pobudza szare komórki. Należy zjadać jedną gruszkę na 3-4 dni i w ten sposób można zapobiec ryzyku wystąpienia osteoporozy.

Kiwi to prawdziwa bomba witaminowa. Oprócz witaminy C zawiera także inne substancje: witaminę A, B1, B2, potas, magnez, fosfor, żelazo. Kiwi jest świetnym remedium na kaszel i astmę. (wyłącznie w mieszankach)

Seler naciowy ma najwięcej fosforu wśród warzyw korzeniowych, dużo wapnia, potasu i cynku, a także trochę magnezu i żelaza. Posiada również olejek eteryczny dający specyficzny zapach i pikantny smak oraz pobudzający trawienie i apetyt. (wyłącznie w mieszankach)