



MENU KREDENSU

PRZYSTAWKI

tatar z polędwicy wołowej 33 zł

siekany, z piklami oraz marynowaną kurką

tatar z łososia 29 zł

z siekaną szalotką, marynowaną kurką, owocem kaporów, limonką i oliwą koperkową

wątróbka drobiowa 23 zł

z jabłkiem, w miodzie pitnym ze świeżym majerankiem

śledź bałtycki 24 zł

na grzankach razowych, z sosem tatarskim skropiony oliwą koperkową

krewetki Piri Piri 35 zł

w białym winie i maśle

SALATA

grillowana kura 30 zł

kurczak z grilla na sałatach, z bekonowym chipsem, czerwoną papryką, pomidorem wiśniowy, z sosem czosnkowym

łosoś na sałatach 33 zł

z pomidorem suszonym, awokado, granatem, groszkiem cukrowym i sosem aioli mango

ŚNIADANIA

śniadania w formie bufetu 25 zł

z bogatym wyborem dań ciepłych i zimnych serwowane codziennie od 8:00 do 11:00

ZUPY

rosół 12 zł

z domowym makaronem

zupa rybna 23 zł

z owocami morza na świeżych pomidorach

krem z pieczonego buraka 15 zł

z kozim serem i oliwą szczypiorkową

nasza dniówka 12 zł

zapytaj kelnera :)

sałata kredensu 35 zł

z rukolą, awokado, kozim serem, orzechami włoskimi, owocami sezonowymi, malinowym winegret i pieczonym burakiem

MIĘSO

schab z wysokim żebrem

39 zł

z sosem chrzanowym, pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

kark z dzika

57 zł

całą noc duszony w sosie demi glace, na puree z białych warzyw z zielonym groszkiem, czarną soczewicą i blanszowanymi kurkami

polędwica wieprzowa

37 zł

w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym i marchewkami smażonymi w maśle

poliki wołowe wolno duszone

45 zł

z puree ziemniaczanym i zielonymi sałatkami

polędwica wołowa

79 zł

stek z polskiej polędwicy wołowej z puree aromatyzowanym truflą smażonymi marchewkami i jarmużem z sosem pieprzowym

połowa kaczki

44 zł

w miodzie wrzosowym z sosem z czarnej porzeczki kopytkami i buraczkami

filet z kurczaka z pieca

31 zł

z sosem ziołowym, puree ziemniaczanym i grillowaną cukinią

DESERY

szarlotka

15 zł

z gałką lodów waniliowych i kruszonką cynamonową

sernik

15 zł

z białą czekoladą, owocami i sosem z czarnej porzeczki

RYBA

stek z halibuta

39 zł

zapieczony pod orzechowym pesto z pieczonymi ziemniakami i mieszanką sałat

filet z sandacza z patelni

39 zł

na puree z truflą, kalafiozem, groszkiem i marchewką w maśle

łosoś z pieca

45 zł

z czarną soczewicą, groszkiem cukrowym jarmużem

MAKA

pierogi z kaczką

26 zł

okrasą z cebuli i jabłka, miodem wrzosowym i świeżym majerankiem (6 szt)

kopytka z szarpaną kaczką

29 zł

w sosie borowikowym

pappardelle ze szpinakiem

27 zł

serem gorgonzola w sosie śmietanowym

spaghetti orkiszowe

29 zł

z kurczakiem, cukinią, pomidorem, rukolą, natką pietruszki i parmezanem

brownie czekoladowe

15 zł

z sorbetem malinowym i gorącymi wiśniami

deser lodowy

15 zł

z likierem Baileys, owocami sezonowymi i bitą śmietaną

crème brûlée

14 zł

z owocami w stoiku

KAWA

americano	8 zł
flat white	8 zł
espresso/espress macchiato	7 zł
espresso doppio	11 zł
cappuccino	10 zł
caffè latte	11 zł
caffè latte macchiato	11 zł
kawa mrożona	15 zł

na bazie syropu waniliowego

NAPOJE ZIMNE

woda	6 zł
-------------	-------------

0.2 l
gazowana niegazowana

gazowane	6 zł
-----------------	-------------

0.2l
pepsi pepsi max schweppes mirinda 7up

soki	6 zł
-------------	-------------

0.2l
jabłkowy pomarańczowy grejpfrutowy,
porzeczkowy pomidorowy

lipton ice tea	6 zł
-----------------------	-------------

0.2l
brzoskwiowa cytrynowa

HERBATA

herbata 'richmont'	10 zł
---------------------------	--------------

czarna - ceylon gold, early grey blue, black chilli
chocolae

biała - white pearl of Fujian

zielona - gunpowder green, peppermint green

owocowa mieszanka - forest fruits, raspberry pear, peach
lemon star, melon mint, ginger paradise, mexican dream

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

smoothie dnia	16 zł
----------------------	--------------

500 ml
zapytaj kelnera :)

świeżo wyciskane soki	15 zł
------------------------------	--------------

0.3 l
pomarańczowy grejpfrutowy mix

lemoniada cytrynowa / różana	
-------------------------------------	--

szklanka 0.3l	10 zł
---------------	--------------

dzbanek 1l	18 zł
------------	--------------

pepsi na lodzie	12 zł
------------------------	--------------

500 ml
z syropem limonkowym i pomarańczą

mrożona herbata	18 zł
------------------------	--------------

1 l
jabłko, cytryna, suszona żurawina, sok
malinowy

NAPOJE ALKOHOLOWE

polecamy

piwa rzemieślnicze browaru Witnica

lubuskie jasne 0.5l	10 zł	lubuskie ipa 0.5l	13 zł
lubuskie pszeniczne 0.5l	12 zł	witnicki porter 0.3l	9 zł
lubuskie owocowe 0.5l	12 zł		

piwo beczkowe

bosman
0.5l 8 zł

bosman
0.3l 6 zł

piwo butelkowe

tyskie
0.5l 8 zł

tyskie
0.3l 6 zł

piwo bezalkoholowe
0.33l 6 zł

cydr lubelski 7 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

mojito 21 zł

rum mięta limonki woda gazowana

hugo 23 zł

prosecco syrop z bzu cytryna

cuba libre 18 zł

biały rum pepsi limonka

aperol spritz 21 zł

aperol prosecco pomarańcza woda gazowana

caipirinha 18 zł

cachaca limonka brązowy cukier

gin & tonic 18 zł

gin tonic cytryna

tom collins 18 zł

gin syrop cukrowy sok z cytryny woda gazowana

sex on the beach 24 zł

wódka likier brzoskwiniowy sok pomarańczowy sok żurawinowy

wódka 40ml / 0.5l

finlandia 9 zł / 90 zł

wyborowa 7 zł / 70 zł

bols 7 zł / 65 zł

żubrówka 7 zł / 65 zł

żołądkowa gorzka 7 zł / 65 zł

soplica
pigwowa wiśniowa 7 zł / 65 zł

gin 40ml

gordon's london gin 10 zł

seagram's 8 zł

tequila 40ml

olmeca tequila silver 12 zł

olmeca tequila gold 12 zł

olmeca tequila dark chocolate 12 zł

whiskey 40ml / 0.5l

johny walker black label 21 zł

johny walker red label 15 zł

jack daniel's 15 zł / 150 zł

grant's 15 zł

hennessey 21 zł

chivas regal 18 zł

jim beam 15 zł

ballantines 15 zł / 150 zł

aperitif

martini bianco
100ml 11 zł

martini extra dry
100ml 11 zł

martini rosso
100 ml 11 zł

campari
40 ml 12 zł

aperol
40 ml 12 zł