

PRZYSTAWKI

Śledzik marynowany w zaprawie korzennej, podany z carpaccio z kiszzonego ogórka i kremem chrzanowym	15,00
Wątróbki drobiowe duszone w czerwonym winie, podane z jabłkami i wiśniami	17,00
Pierogi z ciasta szpinakowego faszerowane borowikami i suszonymi pomidorami, w sosie śmietanowo bazyliowym	21,00
Małże św. Jakuba podane z concasse pomidorowym i ziołowymi grzankami	25,00
Carpaccio z polędwicy wołowej, podane ze struganym parmezanem, kaparami, oliwkami i rukolą	26,00

SALATKI

Mix sałat, warzyw i świeżych ziół z grillowanym kurczakiem marynowanym w ziołach, z sosem vinaigrette	19,00
Sałatka z pomidorów, ogórka, oliwek, czerwonej cebuli, serwowana z greckim serem feta, skropiona oliwą z oliwek i octem winnym	23,00
Mix sałat i świeżych ziół z gruszką, serem pleśniowym, winogronami i orzeszkami pinii, podany z malinowym sosem vinaigrette	23,00
Mix sałat, warzyw i świeżych ziół z krewetkami Black Tiger, pestkami dyni i słonecznikiem, podany z sosem koniakovym	25,00

ZUPY

Rybna	10,00
Gulaszowa	10,00
Zupa Szefa	9,00

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka marynowana w świeżych ziołach, szpikowana owocami goji, podana z ziemniakami puree, bukietem warzyw, sosem pieczeniowo – śliwkowym	36,00
Pieczona polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach, serwowana z plackami ziemniaczanymi, grillowanymi warzywami i sosem z zielonego pieprzu	39,00
Grillowany stek z polędwicy wołowej, podany ze stekowymi frytkami, duszonym szpinakiem i sosem z sera pleśniowego	56,00
Pierś z gęsi duszona z grzybami, podana ze smażonymi kopytkami oraz czerwoną kapustą z orzechami	42,00
Makaron tagliatelle serwowany z polędwiczką wieprzową, dopełniony kurkami w sosie truflowym	38,00
Cannelloni faszerowane szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem typu feta, zapiekane sosem beszamelowym	33,00
Smażony filet z pstrąga, podany z warzywami blanszowanymi, risotto i sosem rakowym	35,00
Łosoś pieczony na krążkach czerwonej cebuli, skropiony białym winem, podany z ziemniakami puree, brokułami i paprykowo - pomidorową salsą	39,00
Filet z halibuta zapiekany z suszonymi pomidorami i parmezanem, podany na plastrach gotowanych ziemniaków, z duszonym w śmietanie porem i sosem bazyliowym	42,00
Krewetki Black Tiger grillowane z czosnkiem, podane z ziołowymi grzankami, mixem sałat i sosem koniakovym	52,00
Włoska pizza na cienkim cieście z szynką parmeńską, rukolą, parmezanem i mozzarellą	32,00
Włoska pizza na cienkim cieście z karczochami, suszonymi pomidorami, mozzarellą i świeżymi ziołami	32,00

DESERY

Desery z lady cukiernika	od 5,00
Crème brûlée o smaku wanilii z chrupiącym karmelem, podany z gałką lodów truskawkowych	12,00
Szarlotka z pieca pachnąca goździkami, podana z lodami o smaku waniliowym i bitą śmietaną	11,00
Lody waniliowe skąpane w espresso z adwokatem i płatkami migdałów	15,00
Pucharek lodowy z bitą śmietaną, owocami i polewą	3 gałki / 12,00 5 gałek / 18,00
Pucharek lodowy z bitą śmietaną i gorącą konfiturą wiśniową	3 gałki / 12,00 5 gałek / 18,00
Lody (do wyboru): czekoladowe, waniliowe, truskawkowe	
Polewy (do wyboru): czekoladowa, malinowa, truskawkowa	

CZEKOLADY

Czekolada	6,50
Czekolada meksykańska (z tabasco i chili)	7,00
Czekolada cynamonowa (syrop cynamonowy, cynamon mielony)	8,00
Czekolada migdałowa (syrop Amaretto, migdały)	8,00
Czekofrutti (z kawałkami owoców)	8,00
Czekolada z whiskey	13,00
Czekolada Amaretto (likier Amaretto)	13,00
Czekolada malinowa (syrop malinowy)	7,00
Czekolada orzechowa (syrop orzechowy, bita śmietana, orzechy)	8,50
Czekolada miętowa (syrop miętowy)	8,00
Czekolada karmelowa (syrop karmelowy, bita śmietana)	9,00
Czekolada Capriccio (likier Cointreau, bita śmietana)	15,00
Czekolada Royal (likier adwokat)	11,00

HERBATY

Richmont

imbryk 9,00

Herbaty czarne:

- Richmond Ceylon Gold

Wysokogatunkowa czarna herbata cejlońska dojrzewająca w rejonie Kandy. Dzięki szlachetnym, złotym tipsom czyli młodym pąkom z wierzchołka krzewu napar ma barwę ciemnego złota, aksamitny smak i bogaty aromat dzikiej orchidei.

- Richmond English Breakfast

Tradycyjna, angielska mieszanka czarnych herbat pochodzących ze Sri Lanki i Indonezji. Daje mocne napary o bogatym, orzeźwiającym aromacie, wyrafinowanym, karmelowym smaku i barwie ciemnego bursztynu.

- Richmond Black Chili Chocolate

Połączenie doskonałych czarnych herbat z głębokim akcentem czekolady i chili. Mieszanka zestawiona jest z wysokogatunkowych herbat cejlońskich i południowoindyjskich. Daje złocistoczerwone napary o czekoladowym aromacie i pikantnej nucie.

- Richmond Earl Grey Blue

Mieszanka czarnych herbat podkreślona cytrusowym aromatem bergamotki. Bursztynowy napar swoje bogactwo smaku zawdzięcza zestawieniu wysokogatunkowych herbat cejlońskich i assamskich z płatkami bławatka.

Rooibos:

- Richmond Rooibos Sunrise

Miodowa słodycz czerwono krzewu afrykańskiego przełamana soczystym ananasem. Złocistoczerwony napar jest efektem misternej kompozycji owoców tropikalnych, płatków słonecznika oraz liści rooibos.

Yerba Mate:

Richmont Yerba Mate Lemon

Orzeźwiające zestawienie wytrawnego ostrokrzewu paragwajskiego z trawą cytrynową. Perlisty, złocistozielony napar łączy łagodną, ale dobrze wyczuwalną goryczkę z soczystą rzeźkością cytrusów.

Kompozycje owocowe:

- Richmond Peach Lemon Star

Mieszanka owocowa kryjąca słodycz brzoskwini pod cytrusowym bukietem. Lśniący złocistoczerwony napar urzeka soczystym smakiem owoców i orzeźwiającą kwaskowością hibiskusa. Filiżanka tej aromatycznej herbaty daje niezapomnianą chwilę przyjemności.

- Richmond Mexican Dream

Efektowna kompozycja owoców, hibiskusa, płatków dzikiej róży i korzennych przypraw. Daje napary o pięknym rubinowym kolorze i bogatym, owocowym smaku. Dobrze wyczuwalna cynamonowa nuta dodaje mieszance oryginalności.

- Richmond Forest Fruits

Aromatyczna kompozycja słodkich owoców leśnych z hibiskusem. Napar ma piękną fioletowoczerwoną barwę i soczyście owocowy smak ananasów, rodzynek i malin. Wysublimowany aromat owoców leśnych wspaniale wycisza i odpręża.

Herbaty zielone:

- Richmond Gunpowder Green

Chińska zielona herbata o wytrawnym smaku i ziołowym aromacie. Młode listki zwinięte w drobne kuleczki rozwijają się podczas zaparzania, dając zielonożółte napary o świeżym smaku i subtelnej nucie goryczki.

- Richmond Green Jasmine

Wyszukana kompozycja zielonej chińskiej herbaty i płatków jaśminu. Subtelny napar o słomkowej barwie i delikatności aksamitu łączy w sobie ziołowy smak ze świeżym kwiatowym aromatem. Piękny zapach pozwala się zrelaksować, uspokoić i zmniejszyć napięcie.

- Richmond Green Mint

Doskonała zielona herbata Gunpowder z orzeźwiającą miętą pieprzową. Drobno zwinięte listki herbaty, zestawione z aromatycznymi ziołami, dają napary o połyskliwej zielonożółtej barwie i odświeżającym smaku.

KAWY

Vaspiatta

Americano	8,00
Americano z mlekiem	9,00
Espresso	8,00
Espresso Doppio	15,00
Cappuccino	11,00
Latte Macchiato	11,00
Baileys Coffee (kawa, 20ml likier, bita śmietana)	16,00
Irish Coffee (Cafe Crème, Irish Whiskey, cukier brązowy, bita śmietana)	19,00
Kawa Mrożona (podwójne espresso, mleko, lody waniliowe, lody czekoladowe, lód)	17,00
Dodatki do kaw – syropy (cynamonowy, kokosowy, orzechowy, migdałowy, czekolada biała, czekolada czarna, pistacjowy, pomarańczowy)	1 cl /1,50
Dodatkowe mleko	1 cl /1,00



NAPOJE

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes,	0,20 / 6,00
Soki Toma	0,20 / 6,00
Woda Górską Natura	0,30 / 5,00
Napój Aloesowy	0,50 / 7,50
Lipton Ice Tea	0,20 / 6,00
Lemoniada	0,25 / 10,00
Rockstar Energy Drink	0,25 / 10,00

PIWA

Okocim KEG	0,50 / 7,00 0,30 / 6,00
Okocim Jasne Pełne	0,50 / 8,00
Okocim Pszeniczne	0,50 / 7,50
Okocim Porter	0,50 / 7,50
Okocim Radler	0,50 / 7,50
Kasztelan Niepasteryzowane	0,50 / 7,50
Karmi Classic	0,50 / 7,50

Okocim Dzban	1,5l / 19,00
--------------	--------------

Sok do piwa

Malinowy	0,50
Imbirowy	1,50

COCKTAILE / DRINKI



Martini Grand Prix - Martini Bianco, Martini Extra Dry, cytryna	11,00
Martini Monaco - Martini Rosso, Martini Extra Dry, cytryna	11,00
Martini On Ice - Martini Bianco, Martini Rosato, Martini Rosso, Martini Extra Dry	13,00
Martini Dry Cocktail - Gin Dry, Martini Dry	14,00
Martini Avangarde - Martini Bianco, wódka, 7 UP, cytryna	25,00
Margarita - Tequila Blanco, Cointreau, sok z limonki	25,00



Bacardi Mojito The Original - Bacardi Light, syrop cukrowy, świeża mięta, woda gazowana, kruszony lód, limonka	18,00
Bacardi&Pepsi - Bacardi Light, Pepsi, limonka	18,00
PinaColada - Bacardi Light, syrop kokosowy, sok ananasowy, mleko	22,00
Caipirihna - Cachaca, limonka, cukier brązowy, kruszony lód	17,00
White Lady - Cointreau, gin, sok z cytryny	18,00
Carpiroshka - Wódka, limonka, cukier brązowy, kruszony lód	14,00
Long Island - Gin, wódka, Cointreau, sok pomarańczowy, sok z cytryny, Pepsi	24,00
Tequila Sunrise - Tequila Blanco, syrop grenadina, sok pomarańczowy	19,00
Laguna Beach - Wódka, syrop Blue Curacao, 7 UP, sok z cytryny	14,00
Wściekły pies - Wódka, syrop malinowy, tabasco	8,00
Black Russian - Wódka, Kahlua	17,00