

KAWA

espresso	8,-	espresso doppio	11,-
espresso macchiato	10,-	espresso affogato	12,-
kawa czarna	10,-	kawa biała	12,-
cappuccino	14,-	cafe latte	12,-
irish coffee	18,-	frappe	16,-

HERBATA ORGANICZNA

herbata organiczna NUBE	14,-	herbata mrożona	16,-
herbata zimowa, z korzeniami i sokiem malinowym	16,-		

SOKI OWOCOWE świeżo wyciskane

jabłko/gruszka/imbir	21,-/400ml	jabłko/marchew/imbir	21,-/400ml
marchew/pomarańcza	21,-/400ml	pomarańcza	21,-/400ml

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

coca-cola	7,-/250ml	coca-cola zero	7,-/250ml
fanta	7,-/250ml	sprite	7,-/250ml
kinley	7,-/250ml		
cappy pomarańczowy	7,-/250ml	cappy jabłkowy	6,-/250ml
cappy czarna porzeczką	7,-/250ml		
kropla delice	7,-/330ml	kropla beskidu	7,-/330ml
kropla delice	14,-/1000ml	kropla beskidu	14,-/1000ml

LEMONIADY/MOCTAILE

domowa lemoniada	16,-/400ml		
mojito bezalkoholowe	16,-/400ml		

DRINKI

orange summer	(martini fierro, porzeczką, rozmaryn/ kropla delice)	18,-
mojito	(bacardi, syrop cukrowy, limonka, mięta kropla delice)	21,-
aperol spritz	(aperol, prosecco, pomarańcza, kropla delice)	23,-
mojito razz	(bacardi, syrop malinowy, limonka, maliny, mięta, delice)	24,-
green banan	(absolut porzeczkowy, syrop zielony banan, cytryna, sprite)	23,-
mango	(wódka, puree mango - marakuja, cytryna, mięta, kropla delice)	24,-
sex on the beach	(wódka, likier kokosowy, likier brzoskwinowy, sok pomarańczowy, grenadina)	25,-

Sezonowo

winter spice	cynamon, cydr, imbir, rozmaryn, goździk	18,-/300ml
--------------	---	------------

Napoje Rozgrzewające

piwo grzane	z miodem, imbirem cynamonem i goździkami	16,-/500ml
wino grzane	z pomarańczą	16,-/500ml

PIWO lane

opat jasne	alk.5,5%	12,-/500ml	16,-/850ml
------------	----------	------------	------------

PIWA rzemieślnicze- butelkowe

jurajskie pszeniczne	alk.5,0%	15,-/500ml	*11,-/500ml
Piwo, w którym na słodowej podstawie dominują banany i goździki. Kombinacja orzeźwiających, dobrze zbalansowanych cech: cierpkości, kwasowości i delikatnej goryczki. Piwo niefiltrowane.			
jurajska pomarańcza	alk.5,0%	15,-/500ml	*11,-/500ml
Piwo przyprawione chmielami o cytrusowym charakterze, przełamane smakiem maliny i pomarańczy. Osłodzone naturalnym miodem, niefiltrowane.			
rycząca czterdziestka	alk.9,5%	17,-/500ml	*14,-/500ml
Mocne piwo na bazie australijskich i amerykańskich chmieli połączone z sokiem z melona i cytryny.			
imbeer	alk.3,5%	15,-/500ml	*11,-/500ml
Słodkie, aromatyczne piwo z dodatkiem świeżego imbiru i nierafinowego cukru trzcinowego. Orzeźwiające i rozgrzewające.Niefiltrowane			
motocyklowe	alk.0,5%	13,-/500ml	*11,-/500ml
Bezalkoholowe piwo górnej fermentacji, lekkie, aromatyczne z wyraźną goryczką wzbogaconą czystą lupuliną z chmielu Cascade. Niefiltrowane			
		*zapytaj obsługę	

CYDRY z eko sadu

Pańdzieju	64,-/750ml
Cydr półsłodki, stara, normandzka metodą fermentacji na dzikich drożdżach w bardzo niskich temperaturach. Mamy tu połączenie umiarkowanej kwasowości i słodczy oraz wierńczącą to szczyptę alkoholu. Piękna słoneczna barwa oraz wyczuwalne bretowe aromaty przeniosą Cię prosto na polską wieś. Gdy trunek odetchnie w kieliszku i otworzy się pojawiają się również delikatne owocowe nuty dojrzałych jabłek	
Potoki	59,-/750ml
Potoki to wytrawny cydr spokojny, idealnie klarowny jak górski strumień. Kupaż starych odmian abłoni nadał mu wyrazistą kwasowość i jabłkowe aromaty uzupełnione cytrusowymi nutami otrzymanymi w wyniku powolnej, “zimnej” fermentacji na szlachetnych drożdżach.	
Foszt	59,-/750ml
Foszt powstał z miksujabłek starych odmian takich jak grochówka, reneta i boskop, zapewniających mu charakterystyczną świeżość i kwasowość. Do takiej wyrazistej bazy, otrzymanej w wyniku powolnej “zimnej” fermentacji dołożyliśmy wyrazne “bąble” dzięki refermentacji przeprowadzonej w butelce.	



Weź cydr/sad do domu!

Witamy Was w wyjątkowej restauracji, która jest połączeniem smaków kulinarnych z charakterem artystycznego miejsca.

Szef kuchni Alek Drost przywiązuje dużą wagę do sezonowych produktów oraz kuchni typu slow food, wspólnie z zespołem tworząc niepowtarzalną kompozycję smaków.

KARTA WIN



Czerwone: Malvasia di puglia
lekko wytrawne lub półwytrawne region Apulia

14,- 125ml
48,- 500 ml



Białe: Chardonnay venezie
lekko wytrawne lub półwytrawne region Wenecja Euganejska

14 125ml
48,- 500 ml

CZERWONE

Primitivo Wytrawne. Włochy
Intensywno czerwona barwa z odcieniami fioletu. Na podniebieniu aksamitne, miękkie i harmonijne. Aromat intensywny i złożony, z przyjemną wonią dojrzałych owoców i przypraw korzennych.

BIAŁE

Pinot Grigio Wytrawne. Włochy
Aromatyczne wino, o owocowych nutach, w nosie kwiatowa woń, która przywodzi na myśl kwiaty akacji, wyczuwalny aromat gruszek. Świeże i intensywne, świetna harmonia smaku.

Moscato Słodkie. Włochy

Bardzo lekkie i świeże, delikatnie musujące i słodkie wino o pięknym i bogatym aromacie świeżych winogron doprawionych szczyptą gałki muszkatołowej.

MUSUJĄCE

Prosecco Wytrawne. Włochy
Wino o jasno słomkowej barwie , świeże i lekkie, z nutami kwiatowymii owocowymi , jabłka ,gruszek i morele . Na podniebieniu łagodne, miękkie i przyjemnie odświeżające.

ALKOHOL

finlandia	12,-/50ml	coca-cola, fanta, sprite	22,-/1000ml
bocian	95,-/500ml	sok cappy	18,-/1000ml
finlandia	110,-/500ml		
absolut	120,-/500ml		
jägermeister	12,-/40ml	whisky	
olmeca silver	14,-/40ml	jack daniels	14,-/40ml
metaxa 7*	16,-/40ml	ballantines	15,-/40ml
martel vs	18,-/40ml	chivas regal	16,-/40ml

DOMOWE NALEWKI

miętówka	12,-/50ml	cytrynówka	12,-/50ml
miętówka	95,-/500ml	cytrynówka	95,-/500ml

DELIKATESY ORSO

świeżo palona kawa 39,-/250g
Opakowanie 250g świeżo palonej kawy, z małej, rodzinnej palarni nadająca się do ekspresów domowych, kawiarek i zalewajek. Specyfikacja: 100% Brazylia Arabica, dzięki ziarnom i sposobie palenia wyczuwalne nuty orzechów, czekolady i migdałów.

domowe sery 11,-/100g z kozieradką, czarnuszką, z ziołami, z papryką

Sery BIO pochodzą prosto z małego, rodzinnego gospodarstwa, którego krowy karmione są wyłącznie naturalnymi paszami, a wiosną, latem i jesienią wypasane są na łąkach obfitujących w soczystą trawę.

Półtwarde, podpuszczkowe, dojrzewające z pełnego, krowiego mleka. Wykończone smakiem ziół takich jak: kozieradka, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi oraz papryka, których działanie znane jest jako przeciwzapalne i przeciwnowotworowe.

domowe wędliny 9,5_ /100g

szynka wędzona dymem bukowym	połędwiczka
schab wędzony surowy	baleron
schab wędzony parzony	boczek

Nasze wędliny charakteryzuje ciężka praca, którą rozpoczynamy przy wyborze mięsa z lokalnych masarni. Używamy jedynie naturalnych przypraw i ziół i poddajemy nasze wyroby tradycyjnemu wędzeniu i pieczeniu, dbając o recepturę i tradycję.

*Zapytaj obsługę o pozostałe wyroby



BIO	<u>Przystawki</u> appetizer	
	Deska serów regionalnych/ owoce orzechy/ grissini regional, homemade cheese/ fruits/ peanuts/ grissini	32,-
BIO	Domowe wędliny i kiełbasy z wędzarni ORSO/ sos chrzanowy regional, homemade meats/ horseradish sauce/ bread	34,-
	Carpaccio z polędwicy wołowej/ rukola/kapary/ grana padano/ oliwa pietruszkowa carpaccio of beef tenderloin/ capers/ arugula/ parmesan	34,-
V	Bocznik po kaszubsku/ grzanka/ masło porzeczkowe oyster mushroom in Kazubian/toast/ currant butter	32,-

	<u>Zupy</u> soup	
	Rosół/ szponder/ kaczka/ kura/ makaron chicken and duck soup/ noodles/ carrot/ parsley	12,-
V	Krem z dyni/ filo/ camembert/ pestki dyni pumpkin cream/ philo/ camembert cheese/ pumpkin seeds	16,-
	Żur na naszym zakwasie/ jajo przepiórcze/ kurki/ puree chrzanowe/ pieczywo sour soup with homemade sourdough/ meats/ horseradish pure/ quail egg	21,-

	<u>Dania Głównie</u> main course	
V	Risotto z grzybami leśnymi/ parmezan/ jarmuż risotto with forest mushrooms	38,-
	Trybowane kurcze/ puree z dyni/ pestka/ sos supprime/ ziemniak z ogniska boned chicken/ pumpkin pure/ pumpkin seed/ supprime sous with thyme/ potatoe	45,-
	Udko z kaczki/ puree maślane/ czerwona kapusta z jabłkiem duck leg/ butter pure/ red cabbage with apple	54,-
	Śląska rolada wołowa/ kluski jasne i ciemne/ modro kapusta silesian beef roulade/ silesian noodles/ red cabbage with onion and becon	56,-
R	Makrela/ chrzan/ koper/ makaron z soczewicy/ sos pomarańczowy mackerel/ horseradish/ dill/ orange sauce/ red lentils noodles	47,-
	Sznycel cielęcy/ jajo sadzone/ frytki/ lody ogórkowe veal schnitzel/ fried egg/ steakhouse chips/ cucumber ice cream	62,-
	Żebro wieprzowe bbq/ bruschetta/ lody musztardowe/ ogórek w miodzie pork ribs/ bbq/ bruschetta/ mustard ice cream/ pickled cucumber with honey	48,-
	Stek Grande Barriga z gorgonzolą/ ziemniak z ogniska/ warzywa grillowane grande barriga steak/ gorgonzola/ grilled vegetables/ potatoes	98,-

	<u>Makarony i Sałatki</u> pasta and salad	
R	Tagliolini nero/ krewetki królewskie/ piri piri/ natka/ parmezan/ liść kafiru dark tagliolini/ shrimps/ piri piri/ kafir leaf/ arugula/ parmesan	43,-
	Papardelle/ szarpana wołowina/ kapary/ sos słodko-ostry/ nitki chilli papardelle/ beef/ sweet chilli souce/ arugula/ parmesan/ capers	38,-
	Sałatka z kurczakiem/ camembert/gruszka/pomidorki/vinegrette chicken salad/ camembert cheese/ caramelized pear/ vinegrette	38,-
V	Sałatka z serem kozim/ konfitura z figi/ burak/ marynowana gruszka goat cheese salad/fig jam/ grissini/ pear	35,-
	Kartacze - cepeliny/ emulsja żurkowa/ popcorn z kaszy zeppelins - noodles with meet/ sour soup emulsion/ groats popcorn	35,-

	<u>Burgery</u> burgers	
	Burger wołowy/ portobello/ jajo poche/ bekon/ domowa bułka/ frytki beef burger/ homemade roll/ portobello/ poche egg/ chips	45,-
V	Dekonstrukcja burgera roślinnego/ brioche/ konfitura z czerwonej cebuli/ shimeji/ frytki z batata/ majonez wasabi/ glony wakame vegetable burger/ homemade roll/ wasabi mayonnaise/ shimeji/ red onion jam/ salads/ sweet potato fries	45,-

	<u>Desery</u> dessert	
	Makaroniki z lodami macaroons with mango ice cream	23,-
	Sernik/ rodzynki/ mus z dynii/ chilli cheese cake/ raisins/ pumpkin mousse/ chilli	19,-
	Szarlotka z kruszonką/ lody waniliowe apple pie with ice cream	19,-
	Fondant czekoladowy/ ziemia jadalna/ lody/ owoce chocolate lava cake/ chocolate edible land/ fruits/ ice cream	25,-

Usiądź... Zwolnij... Celebruj... Odpoczywaj

	<u>Dla dzieci</u>	
	Rosółek z makaronem/ marchewka/ pietruszka	9,-
	Polędwiczki z kurczaka/ frytki/ mizeria/ ketchup	28,-

LUNCH (wtorek-piątek) 12:30-16:00	31,-	BRUSCHETTA	po 16:00	25,-
--	------	-------------------	----------	------

ZUPA + Danie główne do wyboru:	- bakłażan/ bocznik
- kotlet schabowy/puree/mizeria	- mozzarella/ pomidor
- risotto z kurczakiem/szpinak	- szpinak/ kurczak
- pieczeń/puree/ modra kapusta	

Zabierz ORSO do domu. zapytaj obsługę o ofercie dań na wynos oraz catering



Witamy Was w wyjątkowej restauracji, która jest połączeniem smaków kulinarnych z charakterem artystycznego miejsca. Szef kuchni Alek Drost przywiązuje dużą wagę do sezonowych produktów oraz kuchni typu slow food, wspólnie z zespołem tworząc niepowtarzalną kompozycję smaków.

