

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

COCA-COLA	12 PLN
COCA-COLA ZERO	12 PLN
FANTA	12 PLN
SPRITE	12 PLN
KINLEY TONIC	12 PLN
FUZE TEA	12 PLN
SOK POMARAŃCZOWY Orange Juice	12 PLN
SOK GREJPFROTOWY Grapefruit Juice	12 PLN
SOK JABŁKOWY Apple Juice	12 PLN
WODA CISOWIANKA 0,3 l Still or sparkling water	10 PLN
WODA CISOWIANKA 0,7 l Still or sparkling water	18 PLN
RED BULL	16 PLN
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY pomarańczowy, grejpfrotowy, mieszany Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix	20 PLN
DOMOWA LEMONIADA Homemade lemonade	20 PLN

PIWO I CYDR | BEER AND CIDER

PIWO IMBIROWE 0% GINGER BEER	15 PLN
PRIMATOR 0% 0,5 l	18 PLN
ZŁOTE LWY 0,3 l	17 PLN
ZŁOTE LWY 0,5 l	20 PLN
BYTÓW LAGER 0,5 l	20 PLN
BYTÓW DARK 0,5 l	20 PLN
BYTÓW MELON 0,5 l	20 PLN
AMBER PSZENICZNIK 0,5 l	20 PLN
CYDR	18 PLN

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

ESPRESSO	14 PLN
ESPRESSO DOPPIO	18 PLN
AMERICANO	14 PLN
FLAT WHITE	16 PLN
CAPPUCCINO	16 PLN
LATTE MACCHIATO	18 PLN
ESPRESSO TONIC	25 PLN
IRISH COFFEE	38 PLN
GORĄCA CZEKOLADA Hot Chocolate	18 PLN
HERBATA Pot of tea	18 PLN
HERBATA Z MIODEM I PRZYPRAWAMI Tea with honey and spices	22 PLN

KOKTAJLE | COCKTAILS

MOJITO FREE	22 PLN
MOLO Żubrówka / sok z cytryny / mięta / Cydr Sopocki Żubrówka / lemon juice / mint / Cider	30 PLN
CAIPIRINHA Cachaça Canario / cukier trzcinowy / limonka Cachaça Canario / cane sugar / lime	30 PLN
MANHATTAN Buffalo Trace Bourbon / Carlo Alberto Red Vermouth Angostura Bitters / wiśnia Maraschino	38 PLN
MOJITO Havana Club 3YO Rum / mięta / limonka cukier trzcinowy / woda gazowana Havana Club 3YO Rum / mint / lime cane sugar / sparkling water	34 PLN
WHISKY SOUR Jameson Whiskey / sok z cytryny / syrop cukrowy Angostura Bitters / białko Jameson Whiskey / lemon juice / sugar syrup Angostura Bitters / egg white	35 PLN
OLD CUBAN Sailor Jerry Rum / Prosecco / sok z limonki Angostura Bitters / mięta Sailor Jerry Rum / Prosecco / lime juice Angostura Bitters / mint	38 PLN
NEGRONI Campari / Carlo Alberto Red Vermouth / Beefeater Gin	37 PLN

N^o88 RESTAURANT

MENU

Taste of life!



PRZYSTAWKI

SWOJSKA KASZANKA 46 PLN
jabłko | cebula | jajko | kasza
majonez buraczkowy | gorczyca

PODPŁOMYK 26 PLN
wędzony pstrąg | chrzan
musztarda francuska | chips z boczniaka

TATAR WOŁOWY 52 PLN
majonez z lubczyku i gorzycy | jajko
rydze marynowane

SALAATA Z KURCZAKIEM 37 PLN
mix sałat | filet z piersi kurczaka
grzanki czosnkowe | autorski sos
pomidorki koktajlowe

**DESKA POLSKICH SERÓW
I WĘDLIN Z DZICZYNY** 88 PLN

ZUPY

BULION WOŁOWY 28 PLN
mostek wołowy | marchew | pietruszka
olej | szczypior

RYBNA 34 PLN
białe ryby | śmietana | szyjki rakowe
koper

DANIA MAĆZNE

DOMOWE ŁAZANKI 45 PLN
bocznik | czarny czosnek | śmietana
świeże zioła

SAKIEWKI Z DZIKA 46 PLN
mięso z dzika lub dziczyzny
sos myśliwski | ogórki kiszzone | grzyby

Lista alergenów udostępniona w restauracji.
Opłata za obsługę: 10% od 8 osób.

The list of allergens is available in restaurant
Service charge: 10% from 8 people.

DANIA GŁÓWNE

SANDACZ 69 PLN
fondant z brokułów | sos z białego wina
brokuł Bimi | szczypior

**OKOŃ MORSKI PIECZONY
W SOLI** 75 PLN
pieczone ziemniaki | sałata z winegret
pieprz młotkowany | cytryna

PIERŚ SUPREME ZE SKÓRKĄ 47 PLN
fondant ziemniaczany | warzywa baby
drobiowy demi glace | oliwa

SCHAB Z KOŚCIĄ 65 PLN
purée ziemniaczane | boczek
kapusta zasmażana

ZRAZ Z JELENIA 79 PLN
babka ziemniaczana | słonina | sos własny
ogórek kiszony | kiszzone buraki | maliny

POŁĘDWICA WOŁOWA 139 PLN
frytki steakhouse | sos pieprzowy | coleslaw

BURGER Z DZIKA 52 PLN
frytki steakhouse | czerwona kapusta
boczek | wędzony majonez | jałowiec | gin

DESERY

SZARLOTKA 25 PLN
kruche ciasto | szara reneta | cynamon
ziele angielskie | lody

CIASTO ORZECHOWE 29 PLN
mus orzechowy | orzechy | kruszonka
mleczna czekolada | sorbet owoce leśne

MENU DLA DZIECI

ZUPA POMIDOROWA 22 PLN

MAKARON POMODORO 22 PLN

**NUGGETSY Z KURCZAKA
Z FRYTKAMI** 22 PLN

STARTERS

**HOME-MADE BLACK
PUDDING** 46 PLN
apple | onion | egg | semolina
beetroot mayonnaise | mustard

FLATBREAD 26 PLN
smoked trout | horseradish
French mustard | oyster mushroom chips

BEEF TATAR 52 PLN
lovage and mustard mayonnaise | egg
marinated olives

SALAD WITH CHICKEN 37 PLN
mixed salads | chicken breast fillet
garlic croutons | proprietary sauce
cherry tomatoes

**PLATE OF POLISH CHEESES
AND GAME MEATS** 88 PLN

SOUPS

BEEF BULION 28 PLN
beef brisket | carrots | parsley
oil | chives

FISH SOUP 34 PLN
white fish | cream | crayfish necks | dill

FLOUR-BASED DISHES

HOME-MADE PASTA 45 PLN
oyster mushroom | black garlic | cream
fresh herbs

BOAR POUCHES 46 PLN
wild boar or game meat
hunter's sauce | pickled cucumbers
mushrooms

Lista alergenów udostępniona w restauracji.
Opłata za obsługę: 10% od 8 osób.

The list of allergens is available in restaurant.
Service charge: 10% from 8 people.

MAIN COURSES

ZANDER 69 PLN
broccoli fondant | white wine sauce
Bimi broccoli | chives

ROASTED PERCH 75 PLN
roasted potatoes | lettuce with vinaigrette
hammered pepper | lemon

SUPREME CHICKEN BREAST 47 PLN
potato fondant | baby vegetables
poultry demi glace | oil

PORK LOIN WITH BONE 65 PLN
potato purée | bacon | sauerkraut

DEER ROULADE 79 PLN
potato pancake | pork fat
home-made gravy | pickled cucumber
pickled beet | raspberries

BEEF TENDERLOIN 139 PLN
steakhouse fries | pepper sauce | coleslaw

WILD BOAR BURGER 52 PLN
steakhouse chips | red cabbage
bacon | smoked mayonnaise | juniper | gin

DESSERTS

APPLE PIE 25 PLN
shortcrust pastry | gray reneta | cinnamon
allspice | ice-cream

NUT CAKE 29 PLN
walnut mousse | nuts | crumble
milk chocolate | forest fruit sorbet

KIDS MENU

TOMATO SOUP 22 PLN

PASTA POMODORO 22 PLN

**CHICKEN NUGGETS
WITH FRIES** 22 PLN