

jeziora i las

by
mana.lake
Koktajle

Poziomka i bąbelki 34

gin, syrop z poziomek, prosecco
| dostępne również w wersji 0.0%

Śliwka w czekoladzie 38

whisky, ciemna czekolada, puree ze śliwek

Po zachodzie słońca 34

gin, syrop z imbiru, cytryna, ciemne piwo

Polski szprycer 34

białe wino, puree z moreli, prosecco
| dostępne również w wersji 0.0%

Energia Mana 44

rum, rokitnik, cytryna, syrop cukrowy, prosecco

Malinowy deser 36

rum, puree z malin, likier kawowy, espresso

Dzika polana 32

wódka jagodowa, owoce leśne, świeża mięta, soda
| dostępne również w wersji 0.0%

Grejfrutowa harmonia 44

dymna whisky, limonka, grejfrut, sól, soda

Mana Garden 34

wódka, ogórek, mielony pieprz, limonka, tonik
| dostępne również w wersji 0.0%

Piwa i cydry

Rzemieśnicze piwo z Browaru Wąsowo jasne, lekkie, górnej fermentacji but.0,5l 26

Kowal (Pils)
Mielcarz (Lager)
Karczmarka (Pszeniczne)
Konduktorka (Witbier)

Rzemieśnicze piwo z Browaru Wąsowo dolnej fermentacji but.0,5l 26

Rusalka (Fruit Weizen)
Ćmok (Session Hazy IPA)
Utopiec (West Coast IPA)
Fruman (Ciemny lager)

Bezalkoholowe piwo z Browaru Wąsowo but.0,5l 26

Mielcarek (Lager 0.0%)
Chmielarek (IPA 0.0%)
Drezyniarz (Lager z maliną 0.0%)

Zagraniczne piwo but.0,3l 24

Ichnusa Non Filtrata /niefiltrowane z Sardynii/

Birra Messina /z drobkami soli z Sycylii/

Birra Moretti 0.0% /lager bezalkoholowy/

Cydr

Chyliczki Stary Sad 0,33l 24
Chyliczki Wiśniowe Rose 0,33l 24

Piwo z kega

Żywiec 0,3l 18 / 0,5l 20

Napoje sezonowe

Napar malina z różą / maliny, syrop z kwiatu róży, cynamon, świeży imbir, pomarańcz z goździkiem 0,3l 29

Napar z rokitnika z imbirem / konfitura z rokitnika, syrop imbirowy, skórka z pomarańczy, miód z okolicznych pasiek 0,3l 29

Wiśniowa Matcha Latte / tradycyjna matcha, konfitura z wiśni, biała czekolada, mleko owsiane 0,3l 36

Pumpkin Spice Latte / spienione mleko z przyprawami korzennymi, espresso, syrop dyniowy, bita śmietana, cynamon 0,3l 26

Lemoniada na gorąco z rumem / cytrynowa lemoniada, pomarańcz, miód, Captain Morgan Spiced Rum 0,3l 36

Herbata zimowa / Ceylon, miód, cynamon, goździki, imbir, pomarańcz, malina 0,5l 24

Napoje zimne

Woda Cisowianka Perlage 0,33l 11 / 0,7l 21

Woda Cisowianka niegazowana 0,33l 11 / 0,7l 21

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,2l 14

Tonic Lord of Taste 0,2l 14

OnLemon 0,33l 18

limonka / pomarańcz / gruszka

OnLemon 0,33l 21

yerbata / matchbata

Woda kokosowa 0,25l 14

Sok tłoczony Malum 0,33l 16

jabłko / pomarańcz / jabłko-malina

Espresso 9

Podwójne espresso 13

Americano 13

Kawa

Flat white 14

Cappuccino 14

Latte Macchiato 16

Tonic Espresso 24

Matcha Latte 29

*mleko bez laktozy, napój roślinny +3pln

Herbaty

Selekcja liściastych herbat Polanqa

dzbanek 0,5l 14

Ceylon

klasyczna czarna herbata

Mr Grey

mieszanka czarnych herbat Ceylon i Assam
z bergamotką

Sencha

klasyczna zielona herbata

Zielona z mięta

zielona chińska herbata z mięta pieprzową

Jaśmin Dragon Pearls

biała herbata aromatyzowana kwiatami jaśminu

Boquet

owocowa mieszanka na bazie trzech rodzajów herbat
z jabłkiem, truskawką i chabrami

Mleczny Oolong

młode liście oolong o kremowym, mlecznym smaku

Pigwa z cytryną

pigwa, nagietek, skórka z cytryny, trawa cytrynowa

Lawendowy Ogród

Sencha, lawenda, porzeczka, bławatek, matcha

Soul Tea

Ceylon z cynamonem, imbirem i pieprzem
oraz nutą wanilii

Ayurveda

koper włoski z melisą, kwiatami i przyprawami

Cafe Mate

zielone mate, tłuczone kakao, płatki chabrów

jeziora i las

by
mana.lake

Selekcja Szefowej Kuchni

Selekcja rzemieślniczych serów 56
miód z okolicznych pasiek, mus z jabłek

Selekcja wędzonych ryb 62
sos tatarski, smażone kapary

Kawior Antonius Siberian 5* (10g) 159
chrupiący ziemniak, zakwaszana śmietana

Przystawki zimne

Tatar wołowy z rostbefu 58
gratin ziemniaczane, puree śliwkowe,
marynowany borowik, gorczyca

Gravlax z pstrąga łososiowego 48
burak, orzech laskowy, pralina chrzanowa

Carpaccio z dyni 39
masło orzechowe, rukola, majonez imbirowy

Przystawki ciepłe

Vol-au-vent z leśnymi grzybami 38
kozi ser, miód, winegret

Krokiety z wędzonym jesiotrem 42
espuma jabłkowa, ser alpejski, mus grzybowy

Zupy

Cappuccino z borowików 38
espuma z parmezanu, puder grzybowy

Zupa z wędzonych ryb jeziornych 41
pierożek z pstrągiem, boczniak ostrygowy, imbir

Rosół z pięciu mięs 36
domowe kluseczki, marchew

Makaron | Risotto

Ravioli grzybowo-dyniowe 49
sos maślano-winny, chrupiąca szatnia

Risotto 52
ser Taleggio, figa, dynia

Dania główne

Comber z jelenia 98
kietbasa z udźca, puree z kalafiora,
sos demi-glace z jeżyną, domowa pyza

Pitihvier z rakami 86
ciasto francuskie, pstrąg, szjyki rakowe,
sos pomidorowy z anchois, dziki brokuł

Schab z kością 76
kapusta zasmażana z boczkiem,
pieczone lulki

Poliki z dzika 79
puree ziemniaczane, boczniak królewski,
topinambur, burak

Smażony sandacz 79
maślane puree, sos grzybowy,
karmelizowana brukselka

Półówka młodego kurczaka 84
farsz grzybowy z wątróbką, ziemniaczane
puree z pieczonym czosnkiem, sałata rzymska

Desery

Ciasto marchewkowe 38
mus pomarańczowy, lody dyniowe z imbirem,
oliwa z pestek dyni

Krem kasztanowy 38
lody earl grey, gorzka czekolada, owoce leśne

6-DANIOWE MENU DEGUSTACYJNE Z LASU NA STÓŁ
279 ZŁ / Z PAIRINGIEM WIN 399 ZŁ
WYMAGANA JEST WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA JEST U OBSŁUGI. W PRZYPADKU JAKICHKOLWIEK ALERGII PROSIMY O INFORMACJĘ PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA
PODANE CENY SĄ W PLN I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT | SERWIS NIE JEST WLICZONY