

RESTAURACJA ALEKSANDER

MENU

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Befszyk siekany z polędwicy wołowej, dodatki - 45 zł
- Zestaw śledzia w trzech smakach - 25 zł
- Klasyczne carpaccio wołowe - 45 zł
- Gravlax z łososia, mus z awokado - 45 zł

ZAKĄSKI GORĄCE

- Lepione pierogi z mięsem, zasmażana kapusta - 35 zł
- Pierogi z gęsiną i modrą kapustą - 35 zł
- Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i fetą - 32 zł
- Wątróbka drobiowa, prażone jabłko w domku z kruchego ciasta - 35 zł
- Borowik w sosie maślano-winnym, bagietka - 35 zł

RESTAURACJA ALEKSANDER

MENU

ZUPY

- Rosół z domowym makaronem – 18 zł
- Czerwony barszcz, paszteciki własnego wypieku- 20 zł
- Śródziemnomorska zupa rybna - 28 zł
- Kujawska czernina, kluski ziemniaczane – 25 zł
- Krem z pomidorów, serowa grzanka – 20 zł
- Kujawski żurek podany w chlebie z kiełbasą i borowikiem – 25 zł
- Flaki na ostro, pieczywo – 24 zł

SALATY

- Mix sałat, grillowany kurczak, sos koperkowy- 35 zł
- Sałatka grecka - 32 zł
- Sałatka z krewetkami i łososiem - 38 zł
- Sałatka z filetem z kaczki macerowanym w soli - 38 zł

* wszystkie sałaty podajemy z bagietką

RESTAURACJA ALEKSANDER

MENU

MAKARONY

- Pappardelle z kurkami i karczochami - 36 zł
- Penne z kurczakiem, sos pomidorowo-bazyliowy - 38 zł
- Casarecce z krewetkami, cukinią i miętą - 38 zł
- Gnocchi z borowikiem w śmietanowym sosie z płatkami parmezanu – 38 zł

RYBY

- Filet z łososia, sos krewetkowy, purée ziemniaczane, glazurowana marchewka - 62 zł
- Krewetki w maśle czosnkowym z bagietką - 89 zł
- Halibut, soczewica, pappardelle z cukinii, kurki - 62 zł
- Pieczona dorada, podsmażane warzywa i ćwiartki ziemniaków – 69 zł
- Sandacz z pierożkami z dyni na sosie borowikowym z marynowaną cebulką – 62 zł

RESTAURACJA ALEKSANDER

MENU

M I Ę S A

- Stek z polędwicy, sos z zielonego pieprzu, domowe frytki, grillowane warzywa - 99 zł
- Kaczka pieczona w miodzie, panierowane tosty, glazurowane jabłko, czerwona kapusta - 79 zł
- Golonka z kością, talarki ziemniaczane, kapusta zasmażana - 55 zł
- Policzki wołowe w sosie porto, purée truflowe, pappardelle z marchwi - 55 zł
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos musztardowy, kluski śląskie, bukiet sałat - 49 zł
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ, pieczony ziemniaki, marynowane warzywa - 45 zł
- Grillowana pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem feta, ryż aromatyzowany szpinakiem - 42 zł
- Tradycyjny schabowy z jajkiem, podany z ziemniaczkami i mizerią - 39 zł

DESERY

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów- 25 zł
- Naleśniki z malinami zapiekane pod waniliowym sosem - 28 zł
- Lody waniliowe z gorącymi malinami - 25 zł
- Brownie z lodem miętowym, owoce sezonowe - 32 zł

NAPoje

- Herbata Richmond (wybór smaków) - 15 zł
- Espresso - 10 zł
- Kawa z mlekiem - 15 zł
- Cappuccino - 15 zł
- Latte - 15 zł
- Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic 250 ml - 10 zł
- Red Bull 250 ml - 15 zł
- Soki owocowe Cappy 250 ml - 10 zł
- Woda gazowana/niegazowana 300 ml - 8 zł
- Woda gazowana/niegazowana 700 ml - 15 zł

Gramatury są dostępne u Szefa kuchni.

Dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły zapytaj swojego kelnera.

A P E R I T I F / L I K I E R Y / W Ó D K I S M A K O W E

Martini Bianco	100 ml / 12 zł
Martini Fiero	100 ml / 12 zł
Jagermeister Manifest	40 ml / 26 zł
Sigsmundus III Vasa	40 ml / 18 zł
Cytrynówka	40 ml / 10 zł
	200 ml / 35 zł
	500 ml / 85 zł
	1 l / 160 zł

R U M

Bacardi	40 ml / 15 zł
Dictador 12Y	40 ml / 24 zł
Dictador 20Y	40 ml / 28 zł

G I N

Colombian White	40 ml / 28 zł
Colombian Black	40 ml / 32 zł

P I W A

Kasztelan	0,5 l / 10 zł
Żywiec	0,5 l / 10 zł
Tyskie	0,5 l / 10 zł
Książęce pszeniczne ciemne / czerwone łagodne	0,5 l / 13 zł
Pilsner Urquell	0,3 l / 10 zł
	0,5 l / 15 zł
Lech Free	0,33 l / 10 zł

K O N I A K I

Martel VSOP	40 ml / 30 zł
Metaca Grand Fine	40 ml / 35 zł
Metaxa 5	40 ml / 15 zł
Hennessy	40 ml / 25 zł

W H I S K E Y

Chivas 12Y	40 ml / 25 zł	0,7 l / 250 zł
------------	---------------	----------------

Dalmore 12Y	40 ml / 35 zł	
Dalmore 15Y	40 ml / 56 zł	
Dalmore 18Y	40 ml / 150 zł	
Dalmore King Aleksander III	40 ml / 125 zł	
Ballantines	40 ml / 16 zł	0,7 l / 190 zł
Glenfiddich 12Y	40 ml / 27 zł	0,7 l / 270 zł
Jack Daniel's Gentelman	40 ml / 22 zł	
Jack Daniel's single barell	40 ml / 28 zł	0,7 l / 390 zł
Jameson	40 ml / 18 zł	0,7 l / 230 zł
Jim Beam	40 ml / 16 zł	0,7 l / 190 zł
Woodford Reserve	40 ml / 25 zł	

TEQUILA

Sierra Tequila Silver	40 ml / 18 zł
Sierra Tequila Gold	40 ml / 18 zł

WÓDKI CZYSTE I GATUNKOWE

Chopin	40 ml / 15 zł		0,7 l / 240 zł
Finlandia	40 ml / 9 zł	0,5 l / 90 zł	0,7 l / 125 zł
Wyborowa	40 ml / 8 zł	0,5 l / 80 zł	0,7 l / 100 zł
Belveder	40 ml / 28 zł	0,5 l / 260 zł	0,7 l / 320 zł
Potocki			0,7 l / 320 zł
Śliwowica	40 ml / 25 zł		0,7 l / 420 zł
Valesius	40 ml / 22 zł		0,7 l / 340 zł
Żubrówka Bison Grass	40 ml / 10 zł		
Dwór Sieraków superior	40 ml / 15 zł		0,7 l / 220 zł
Dwór Sieraków kosher	40 ml / 15 zł		0,7 l / 220 zł
Dwór Sieraków starzona w beczce	40 ml / 15 zł		0,7 l / 220 zł
Dwór Sieraków Palona pułkownika Boruty	40 ml / 25 zł		0,7 l / 390 zł
Dwór Sieraków śliwa z tarniną	40 ml / 15 zł		0,7 l / 240 zł
Dwór Sieraków pieprzowa	40 ml / 15 zł		0,7 l / 240 zł
Dwór Sieraków czarny bez	40 ml / 15 zł		0,7 l / 240 zł

DRINKI



Chimerówka na lodzie ze świeżą miętą 22 zł

Red Bull Fiero 26 zł
Red Bull | Martini Fiero

Cuba Libre 27 zł
Bacardi | Coca-Cola | limonka

Aperol Spritz 28 zł
Aperol | prosecco | woda gazowana

Hugo 28 zł
prosecco | syrop z czarnego bzu
sok z limonki | świeża mięta

Mimoza 25 zł
prosecco | sok ze świeżej pomarańczy

CHAMPAGNE / WINA MUSUJĄCE

Champagne Philipponnat *Francja* 75 cl / 490 zł

Sugestie podawania: do jajek, ryb i owoców morza, kawioru

Cava Palau Semi Seco *Hiszpania* 75 cl / 80 zł

Sugestie podawania: owoce morza, ryby, miękkie sery

Sublime Prosecco Brut *Włochy* 75 cl / 80 zł

Sugestie podawania: jako aperitif, do lekkich przekąsek, ryb i drobiu

Moscato Spumante *Włochy* 75 cl / 80 zł

Sugestie podawania: aperitif, do owoców, serów i deserów

WINA DOMU

Terre Allegre Trebbiano *Włochy* 12 cl / 12 zł 75 cl / 60 zł

Sugestie podawania: dania z białych mięs, ryby

Terre Allegre Sangiovese *Włochy* 12 cl / 12 zł 75 cl / 60 zł

Sugestie podawania: dania kuchni włoskiej, risotto, grillowane warzywa

WINA BIAŁE

La Meuliere Chablis *Francja* 75 cl / 320 zł

Sugestie podawania: owoce morza, szparagi, ryby, drób

Ramon Bilbao Verdejo *Hiszpania* 12 cl / 25 zł 75 cl / 120 zł

Sugestie podawania: owoce morza, ryby, sałatki

Mount Hermon White *Izrael* 12 cl / 32 zł 75 cl / 150 zł

Sugestie podawania: sery kozie, grillowany pstrąg, pieczony kurczak

Gamla Chardonnay *Izrael* 12 cl / 34 zł 75 cl / 150 zł

Sugestie podawania: ryby, miękkie sery, dania na bazie jajek

Reserve de Marande Sauvignon Blanc Colombar *Francja* 75 cl / 100 zł

Sugestie podawania: grillowany ryby, skorupiaki, sałatki, aperitif

Ka'ta Alazani white semi sweet *Gruzja* 12 cl / 14 zł 75 cl / 70 zł

Sugestie podawania: owoce morza, ryby, sałatki

ran Maestro Bianco Appassimento *Włochy* 75 cl / 150 zł

Sugestie podawania: sałatki, ryby, owoce morze, makarony

WINA CZERWONE

Vieux Clocher Chateauneuf-du-Pape *Francja* 75 cl / 460 zł

Sugestie podawania: pierś kaczki, gołąbki, wołowina

Ramon Bilbao Crianza *Hiszpania* 75 cl / 110 zł

Sugestie podawania: mięsa z grilla, pizza, makarony, sery

Gamla Cabernet Sauvignon *Izrael* 12 cl / 38 zł 75 cl / 190 zł

Sugestie podawania: pieczona kaczka, steki wołowe, makaronem

Mount Hermon Red *Izrael* 12 cl / 32 zł 75 cl / 160 zł

Sugestie podawania: grillowane mięsa, pizza, makarony

Tarichu Carmenere *Chile* 75 cl / 120 zł

Sugestie podawania: pieczone mięsa, wędliny, zapiekanki

Gran Maestro Rosso Appassimento *Włochy* 75 cl / 150 zł

Sugestie podawania: solo, czerwone mięsa, dojrzałe sery