

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

Drodzy Goście, witamy Was w Restauracji "Baba Pruska".

Zadaliśmy byście poczuli się tutaj wyjątkowo dobrze. Spędzając u nas czas będziecie mogli poznać smaki kuchni regionalnej w nowoczesnej odsłonie.

Kuchnia prowadzona jest przez szefa Macieja Jeszkę, który nadaje blasku kulinarnej stronie Nowego Sztynortu. Wszystkie serwowane u nas dania przygotowane są od samego początku do końca w kuchniach naszej Restauracji.

Rybę pozyskujemy z okolicznych gospodarstw rybackich w Ogonkach, Pięknej Górze czy w Okartowie. NIGDY nie przyjeżdża do nas mrożona. Świeżą rybę sprawiamy i filetujemy w dedykowanych pomieszczeniach naszej kuchni. Dostępność w karcie dań zależna jest od połowu, warto zapytać kelnera o aktualnie dostępne gatunki.

Jagnięcina, którą znajdziecie u nas, pozyskana jest z mazurskiej eko-hodowli w Sołdanach. Całe jagniaki są rozbierane na miejscu i kompleksowo wykorzystane przy produkcji smakowitych dań.

Nasze warzywa, owoce i zioła, jeśli nie są uprawiane na naszym poletku położonym nieopodal pałacowego parku, pochodzą od lokalnych rolników. Bardziej lokalnie i świeżo się nie da :)

Doskonałym zakończeniem każdej uczyty będzie świeży deser przygotowany przez naszą cukiernik Magdę Stadnik. Zajrzyjcie do witryny lub zapytajcie kelnera by poznać aktualną ofertę.

Kartę dań uzupełniliśmy o wybór napojów z całego świata. Poczynając od naszych ręcznie robionych nalewek 'Kłątwa Hrabiego' w sześciu smakach, przez szereg koktajli klasycznych budowanych na bazie najlepszych składników, bogaty wybór świeżych lokalnych piw kraftowych i klasyków światowych, po genialne mocktaile i świeże, naturalne lemoniady.

Dla miłośników win mamy w naszej karcie starannie dobrane do naszych potraw gatunki z Nowego i Starego Świata. Nie zapomnieliśmy o doskonałych polskich winnicach z Lubelszczyzny i Wzgórz Trzebnickich.

Dajcie się poprowadzić przez kulinarne meandry naszej gastronomii.
Na pewno znajdziemy coś, czym będziemy Was mogli mile zaskoczyć.

54°08 N



21°41 E

NOWY SZTYNORT
OSADA WOLNOŚCI

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

42 zł

Udziec wołowy podany z ogórkiem kiszonym, szalotką marynowaną w czerwonym ale, chipsem z pieczarki, emulsją z żółtka jaja kurzego, majonezem lubczykowym, pieczywem domowym i masłem.

1,2,3,6,17 (100 g / 15 g / 15 g / 10 g / 10 g / 75 g / 20 g)

ŚLEDŹ SOLONY



33 zł

Marynowany w soli matias holenderski podany z talarem ziemniaczanym, konfiturą z czerwonej cebuli, sałatką z jabłkiem i szalotką oraz marynowaną cebulą.

1,3,11,17 (100 g / 15 g / 15 g / 10 g / 10 g / 75 g / 20 g)

BRUSCHETTA TRIO



35 zł

Pasta z białej fasoli i suszonych pomidorów, tapenada z czarnych oliwek oraz tatar z pomidora serwowane na grzankach korzennych z prażonym słonecznikiem i domowymi piklami.

2,3,5,17 (75 g / 75 g / 75 g / 10 g / 10 g)

PATE JAGNIĘCE

35 zł

Pasztet z jagnięciny w akompaniamencie marynowanej śliwki, popcornu z kaszy gryczanej, szczypiorkowego majonezu, domowego pieczywa żytniego i masła.

2,3,5,17 (110 g / 15 g / 5 g / 10 g / 75 g / 10 g)

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR

43 zł

Filety drobiowe na sałacie rzymskiej z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, sosem anchois, serem grana padano i grzankami czosnkowymi.

1,2,3,5,6,17 (120 g / 70 g / 15 g / 15 g / 10 g / 10 g / 10 g / 10 g)

SAŁATKA Z KOZIM SEREM



45 zł

Karmelizowany ser kozi podany na mixie świeżych liści sałat z ogórkiem, pomidorem, malinowym dressingiem i prażonymi nasionami.

1,3,17 (100 g / 70 g / 15 g / 15 g / 20 g / 10 g)

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM



45 zł

Wędzony na olszynie pstrąg podany na świeżych liściach sałat z ogórkiem, pomidorem, malinowym dressingiem i prażonymi nasionami.

1,3,11,17 (100 g / 70 g / 15 g / 15 g / 20 g / 10 g)

DO STOLIKÓW POWYŻEJ **8 OSÓB** DOLICZAMY **12,5% OPŁATY SERWISOWEJ** ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

ZUPY

CHŁODNIK Z BOTWINY

30 zł

Domowej roboty zupa na bazie mazurskiej maślanki podana z jajkiem gotowanym na twardo i tłuczonymi ziemniakami.

1,3,6,17 (300 g / 75 g / 100 g)

ŻUR JAGNIĘCY

35 zł

Tradycyjna zupa na zakwasie żytnim z klopsikami jagnięcymi, kurkami, jajkiem 63 i oliwą majerankową.

1,2,3,4,5,6,7,17 (200 g / 70 g / 10 g / 75 g / 5 g)

ROSÓŁ Z SANDACZA



28 zł

Długo gotowany bulion rybny podany z wędzoną rybą, lanymi kluseczkami i tagliatelle warzywnym.

1,2,3,6,7,11,17 (250 g / 50 g / 50 g / 15 g)

DOMOWY ROSÓŁ Z INDYKA

28 zł

Domowy bulion drobiowy podany z gotowanym indykiem, makaronem jajecznym i świeżą natką pietruszki.

1,2,3,5,6,7,17 (300 g / 70 g / 30 g / 5 g)

ZUPA CEBULOWA



28 zł

Zupa cebulowa w stylu francuskim serwowana z czosnkowymi grzankami i olejem ziołowym.

2,3,7,17 (300 g / 70 g / 30 g / 5 g)

DO STOLIKÓW POWYŻEJ **8 OSÓB** DOLICZAMY **12,5% OPŁATY SERWISOWEJ** ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

DANIA GŁÓWNE

MIĘSNE

KOTLET DE VOLAILLE

49 zł

Ręcznie zawijany panierowany kotlet z fileta drobiowego z masłem pietruszkowym, tłuczonymi ziemniakami, kremową kapustą i surówką colesław.

1,2,3,5,6,7,17 (180 g / 150 g / 100 g / 75 g)

SZTUKA MIĘSA JAGNIĘCEGO

66 zł

Zapytaj kelnera o dostępność

Biodrówka, ossobuco lub comber jagnięcy podany z polentą czosnkową, karmelizowanymi warzywami, domowymi piklami i ziołowym sosem demi-glace.

1,2,3,5,6,7,17 (200, 300 lub 250 g / 150 g / 100 g / 15 g / 10 g)

STEK Z MANGALICY



20 zł / 100 g

Sezonowany 21 dni schab z okrywą tłuszczową serwowany z ziemniakami z pikantnym twarogiem, pieczonymi warzywami z naszych upraw, domowymi piklami i ziołowym sosem demi-glace.

1,3,4,7,17 (300 g - 500 g / 180 g / 70 g / 100 g / 15 g / 10 g)

FILET Z KACZKI SOUS VIDE

59 zł

Filet z kaczki gotowany w kąpieli wodnej, podany z dauphinami ziemniaczanymi, karmelizowanym burakiem z jabłkiem, imbirowym chutney z jabłka i gruszki, domowymi piklami i ziołowym sosem demi-glace.

1,2,3,4,5,6,7,17 (180 g / 100 g / 100 g / 70 g / 10 g / 10 g)

BICEPS WOŁOWY

57 zł

Długo gotowany prasowany mięsień wołowy podany z gratin ziemniaczanym, warzywami sezonowymi z naszych upraw, domowymi piklami i ziołowym sosem demi-glace.

1,3,5,6,17 (180 g / 150 g / 80 g / 15 g / 15 g)

BEZ MIĘSA

KOTLETY Z BURAKA



38 zł

serwowane z pieczonym kalafiozem, prażonym słonecznikiem, sosem koperkowym i domowymi piklami.

2,3,7,17 (180 g / 120 g / 10 g / 15 g / 15 g)

DO STOLIKÓW POWYŻEJ **8 OSÓB** DOLICZAMY **12,5% OPŁATY SERWISOWEJ** ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

RYBY

SANDACZ NA RISOTTO

  63 zł

Smażony filet sandacza z patelni podany z risotto z purée cebulowym, pieczoną i marynowaną cebulą i prażonym słonecznikiem.

1,3,7,11,17 (160 g / 160 g / 10 g / 50 g / 10 g)

FILET Z PSTRĄGA

  54 zł

podany z czarną soczewicą beluga z suszonymi pomidorami w towarzystwie warzyw sezonowych z naszych upraw, domowych pikli i ziołowego sosu demi-glace.

1,3,7,11,17 (180 g / 150 g / 90 g / 15 g / 15 g)

PSTRĄG NA WAGĘ PIECZONY W CAŁOŚCI

  14 zł / 100 g

Świeża ryba z pieca podana z domową surówką z kiszonej kapusty, warzywami z pieca, talarami ziemniaczanymi i pietruszkowym pesto.

1,3,7,11,17 (500 g / 75 g / 100 g / 150 g / 30 g)

DESERY

25 zł

CRÈME BRÛLÉE



Aromatyczny deser na bazie tłustej śmietanki, żółtek oraz cukru.

Przysmak o aksamitnej kremowej konsystencji z delikatnym, waniliowym posmakiem.

1,6 (150 g)

SERNIK KREMOWY

Aromatyzowany cytrusami sernik, który, dzięki pieczeniu w kąpeli wodnej, charakteryzuje się lekką i aksamitną teksturą - po prostu rozpływa się w ustach.

1,2,3,6 (160 g)

SERNIK SNICKERS

Połączenie klasycznego sernika z kajmakiem czekoladą i orzechami ziemnymi.

1,2,6,12 (230 g)

PANNA COTTA



Włoski deser z białą czekoladą, na bazie podgrzanej śmietanki z żelatyną i orzeźwiającym dodatkiem owocowej salsy.

1 (120 g)

TORCIK BIAŁY MICHAŁEK

Biskopowe ciasto z orzeszkami i ciasteczkami, którego słodycz została przełamana kwaskowatymi malinami.

1,2,6,12 (190 g)

DO STOLIKÓW POWYŻEJ **8 OSÓB** DOLICZAMY **12,5% OPŁATY SERWISOWEJ** ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM  18 zł
2,3,6,7,17 (200 g / 30 g)

SPAGHETTI BOLOGNESE 25 zł
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym z mięsem wieprzowym.
1,2,3,4,5,6,7 (100 g / 150 g)

NUGGETSY Z INDYKA 28 zł
Kawałki piersi indyczej w autorskiej panierce z frytkami i mizerią.
1,2,3,5,6,7,17 (150 g / 100 g / 150 g)

NALEŚNIKI Z TWAROGIEM  26 zł
Dwa naleśniki na słodko z farszem twarogowym,
oprószone cukrem pudrem i polane sosem owocowym.
1,2,3,6,17 (200 g / 5 g / 10 g)

DODATKI

FRYTKI 150 g 14 zł

FRYTKI Z BATATÓW 150 g 16 zł

COLESŁAW / MIZERIA / KISZONA KAPUSTA 120 g 9 zł

DOMOWE PIECZYWO 75 g 5 zł

DO STOLIKÓW POWYŻEJ **8 OSÓB** DOLICZAMY **12,5% OPŁATY SERWISOWEJ** ORAZ NIE DZIELIMY RACHUNKU

ALERGENY OZNACZONE SĄ **POGRUBIONĄ** CZCIONKĄ. LISTA ALERGENÓW NA OSTATNIEJ STRONIE KARTY.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

Kłątwa Hrabiego

— RĘCZNIE RZUCANA —

Szot	40 ml	18 zł
Deska degustacyjna	5 x 20 ml	60 zł
Butelka	0.5 l	190 zł

- NALEWKI Z INNEJ BAJKI -

Pigwówka

25 %

Królowa nalewek, Charakteryzuje się niepowtarzalnym słodko-kwaśnym smakiem z wyczuwalnymi nutami cytryny, brzoskwini i czerwonej pomarańczy.

Doskonale komponuje się z daniami obiadowymi i deserami.

Wiśniówka

25 %

Nalewka z wiśni to klasyka gatunku i zdecydowanie jedna z najsmaczniejszych nalewek.

Rubinowy kolor, niezwykła klarowność, lekko słodki zapach i wspaniały, kwaskowaty, głęboki smak to właśnie Wiśniówka Sztynorcka.

Doskonale komponuje się z kawą i deserem, zwłaszcza ciastami czekoladowymi.

Smorodina

20 %

Nalewka z owoców czarnej porzeczki sporządzona według tradycyjnej receptury na listkówce – wódce przygotowywanej wczesną wiosną na bazie młodych pędów i listków czarnej porzeczki.

Doskonale komponuje się z pieczoną kaczką i gęsiną.

Dereniówka

27 %

Staropolska nalewka z owoców derenia jadalnego, który rośnie na terenach południowo-wschodniej Polski.

Urzeka pięknym rubinowym kolorem i niesamowitym aromatem.

Przywraca zapomniany smak utraconych Kresów. Nalewka dereniowa jest doskonała w łagodzeniu dolegliwości pokarmowych.

Tarninówka

30 %

Wyjątkowo aromatyczna nalewka na bazie dzikich owoców tarniny (śliwy tarki), zbieranych tuż po pierwszych przymrozkach na dziewiczych terenach Beskidu Niskiego. Świetnie komponuje się z tradycyjnymi potrawami mięsnymi, w szczególności z dziczyzną i czerwonym mięsem.

Mirabelkówka

22 %

Aromatyczna i orzeźwiająca nalewka deserowa, przywraca zapomniane smaki i zapachy dzieciństwa, Kojarzy się z ciepłym, słonecznym latem. Powstaje z owoców mirabelki żółtej i czerwonej zbieranych z dzikich drzew na Pogórzu Beskidzkim.

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

KAWA & HERBATA

NAPOJE ZIMNE

KAWA

Americano	14 zł
Biała	15 zł
Cappucino	15 zł
Latte macchiato	16 zł
Flat white	16 zł
Espresso	13 zł
Espresso doppio	14 zł
Irish coffee	32 zł
Espresso tonic	24 zł

HERBATA

ceylon, zielona, miętowa, owocowa,
earl grey, rumianek, biała z gruszką

HERBATA Z RUMEM	20 zł
HERBATA NA SŁOTĘ z miodem, syropem malinowym, pomarańczą i goździkami	18 zł
GORĄCA CZEKOLADA	16 zł

WODA MINERALNA

Aqua Carpatica	30 cl	10 zł
Aqua Carpatica	70 cl	16 zł

PIGWONIADA 30 cl 17 zł
klasyczna gazowana, z miodem,
z herbatą, kwaśna.

ŚWIEŻA LEMONIADA	40 cl	1 l
bukiet kwiatów	19 zł	33 zł
rabarbarowa	19 zł	33 zł
jagodowa	19 zł	33 zł
cytrynowa	19 zł	33 zł
z pigwowca	19 zł	33 zł

SOK TOMA 20 cl 12 zł
jabłko, pomarańcza,
nektar czarna porzeczka

NAPÓJ	20 cl	1 l
Pepsi, 7up, Mirinda,	12 zł	27 zł
Pepsi Max, Schweppes tonic	12 zł	

LIPTON ICE TEA 20 cl 12 zł
brzoskwiniowa, z zieloną herbatą

RED BULL 25 cl 20 zł

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E



ŚWIEŻE PIWO Z BECZKI

0,3 l | 0,5 l



lager jasny



ale czerwony



pils



pszeniczne

16 zł | 19 zł



20 zł | 24 zł



13 zł | 15 zł



Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

BUTELKOWE PIWO RZEMIEŚLNICZE

ZEZA

0,5 l 20 zł

lager jasny / klasyczny pils / lager ciemny
ale czerwony / pszeniczne / IPA

BUTELKOWE PIWO OWOCOWE



SOMERSBY.

- dojrzała wiśnia i soczyste jabłko
- egzotyczne mango przełamane rześką limonką

0,4 l 16 zł

BUTELKOWE PIWO BEZALKOHOLOWE

PSZENICZNA ZEZA "ZERO" Alk. < 0,5 %

0,5 l 16 zł

AMBER IPA Alk. < 0,5 %

0,5 l 16 zł

ZATECKY LEZAK 0%

0,5 l 14 zł

OKOCIM RADLER 0% limonka / pomarańcza

0,5 l 15 zł



Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

KOKTAJLE

Gruszkowy

Frozen Aperol Spritz 480 ml 38 zł

Likier Aperol / Monteliana Prosecco Treviso / sok z limonki / domowy syrop gruszkowy / syrop cukrowy

Pornstar Martini 185 ml 40 zł

Ostoya infuzowana wanilią / puree z marakui / Passoa Prosecco Treviso / syrop waniliowy / sok z limonki

Old Cuban 135 ml 35 zł

Havana Anejo 7 / Monteliana Prosecco Treviso Extra Dry Angostura Bitters / syrop cukrowy / limonka / mięta

Daiquiri 100 ml 32 zł

Havana Club Anejo 3 / sok z limonki / puree owocowe

Long Island Iced Tea 160 ml 40 zł

Ostoya / Havana 3 / Tequila Olmeca Silver / Beefeater Gin Triple sec / sok z cytryny / Pepsi / syrop cukrowy

Bazyliowy Smash 125 ml 38 zł

Beefeater gin / syrop cukrowy / sok z cytryny
świeże listki bazylii / białko - albumina

Hugo Spritz 200 ml 35 zł

Monteliana Prosecco Treviso Extra Dry / limonka
St. Germain - likier z ręcznie zbieranych kwiatów bzu

Mai Tai 205 ml 38 zł

Havana Club Anejo Especial / Havana Anejo 7 / Cointreau Giffard Orgeat / plaster świeżego ananasa / limonka

Caipirinha 75 ml 30 zł

Cachaça 51 / limonka / brązowy cukier

Whiskey Sour 110 ml 35 zł

Wild Turkey 81 Kentucky Straight Bourbon / Angostura Bitters / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko - albumina

White Negroni 100 ml 42 zł

Beefeater / Lillet Blanc
St. Germain - likier z ręcznie zbieranych kwiatów bzu

Margarita 110 ml 40 zł

Tequilla Olmeca Bainco / Tripple sec
syrop z limonki / puree owocowe

Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

MOKTAJLE

Truskawkowo - bazyliowe

Mojito 200 ml 27 zł

Domowe puree truskawkowe / limonka
syrop bazyliowy / woda gazowana

Ogórkowy Gimlet 145 ml 21 zł

Domowy mus ze świeżego ogórka / sok z limonki
syrop cukrowy / woda sodowa

Tropikalny szkwał 170 ml 25 zł

Domowe puree z mango i marakui
sok z limonki / tonik hibiskusowo-rabarbarowy

Hibiskusowy spritz 180 ml 25 zł

Domowy syrop hibiskusowy
Tarichu Spumante / woda sodowa

Imbirowe wakacje 160 ml 25 zł

Puree z mango / sok z limonki / ginger ale

Ananasowa bryza 210 ml 27 zł

Domowe puree z ananasa / sok z limonki
syrop cukrowy / tonik ananasowo-migdałowy



Baba Pruska

54°08 N RESTAURACJA 21°41 E

GIN

40 ml |

BEEFEATER London Dry	16 zł
BEEFEATER 24 premium gin	18 zł
MALFY ROSA / CON LIMONE / CON ARANCIA gin włoski premium	24 zł
HENDRICKS szkocki gin ogórkowy	30 zł
BOMBAY SAPPHIRE London Dry	20 zł

WÓDKA

40ml |

OSTOYA wódka pszeniczna premium 40%	15 zł
KRUK Polski Ziemniak / Polskie Żyto 40%	17 zł
KAVKA polska wódka rzemieślnicza 40%	22 zł
PALONA porucznika Boruty - Dwór Sieraków 52 %	29 zł
ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ żytnia z turówką 40%	12 zł
ŻOŁĄDKOWA Gorzka / z Miętą 40%	12 zł
ŚLIWOWICA PASSEOVER 70%	17 zł

TEQUILA

40 ml |

OLMECA Silver / Gold	17 zł
ILLEGAL JOVEN MEZCAL - 100% Agave	35 zł
MONTELOBOS MEZCAL - 100% Agave	36 zł

RUM

40 ml |

HAVANA CLUB ANEJO 7 - Kuba	24 zł
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL - Kuba	20 zł
HAVANA CLUB ANEJO 3 - Kuba	17 zł
BUMBU spiced rum - USA	26 zł
BUMBU XO premium rum - USA	32 zł
MEZAN Moscatel Cask - Panama	20 zł
SAILOR JERRY spiced rum - Jamaica	18 zł
KRAKEN spiced rum - USA	20 zł
DICTADOR 20 - Kolumbia	38 zł
DICTADOR 12 - Kolumbia	26 zł

WHISKY

40 ml |

Single Malt

GLENLIVET 15yo / Speyside / cognac barrel	28 zł
GLENLIVET 12yo / Speyside / double oak	25 zł
SCAPA SKIREN / Orkney Islands / bourbon barrel	26 zł
TAMDHU 12yo / Speyside / sherry barrel	27 zł
<i>Blended</i>	
CHIVAS REGAL 12 lat / Speyside, Szkocja	18 zł
CHIVAS REGAL 15 lat / Speyside, Szkocja	25 zł
JAMESON 5-7 lat / Irlandia	18 zł

BOURBON & WHISKEY

40 ml |

WILD TURKEY 101	20 zł
WILD TURKEY 81	17 zł
MAKER'S MARK	20 zł
JACK DANIEL'S	18 zł
JAMESON ORANGE	18 zł

BRANDY

40 ml |

ARARAT 5* Armenia	17 zł
MARTELL VS Francja	25 zł
ABK6 VS COGNAC Francja	30 zł
TELAVI VS Gruzja	16 zł
TELAVI XO Gruzja	29 zł
PLISKA Polska	13 zł
PLISKA XO Polska	17 zł

LIKIER & VERMOUTH

40 ml |

NALEWKA SZTYNORCKA 'KLĄTWA HRABIEGO'

Pigwowówka / Mirabelkówka / Wiśniówka
Tarninówka / Dereniówka / Smorodina 18 zł

TATRA BALSAM 52 pyszne słowackie zioła 23 zł

FERNET BRANCA gorzkie włoskie zioła 15 zł

JAGERMEISTER słodkie niemieckie zioła 18 zł

SAMBUCA Opal Nera 20 zł

BAILEYS / KAHLUA / COINTERAU 18 zł

MARTINI Bianco / Rosso 100 ml 20 zł

ANTICA FORMULA Rosso 100 ml 35 zł

Baba Pruska

54°08'N RESTAURACJA 21°41'E

Alergeny

1. MLEKO
2. GLUTEN
3. CYTRUSY
4. WIEPRZOWINA
5. DRÓB
6. JAJA
7. SELER
8. GORCZYCA
9. SEZAM
10. SOJA
11. RYBY
12. ORZECHY
13. DWUTLENEK SIARKI
14. SKORUPIAKI
15. ŁUBINY
16. MIĘCZAKI
17. MIÓD



DANIE RYBNE, MOŻE ZAWIERAĆ OŚCI



DANIE PRZYGOTOWANE Z PRODUKTÓW
NIE ZAWIERAJĄCYCH GLUTENU



DANIE WEGETARIAŃSKIE



DANIE WEGAŃSKIE