



Między nami RESTAURACJA

Między Nami to miejsce, które powstało nie tylko z pasji do kuchni i jedzenia, ale również z radości, jaką dają spotkania z ludźmi, rozmowy i wspólne spędzanie czasu.

Jedzenie to nasza pasja i źródło ogromnej radości. Tworzymy je wspólnie, nieustannie szukając nowych inspiracji, bawiąc się i ciesząc gotowaniem.

W naszym menu znajdą Państwo potrawy kuchni śródziemnomorskiej, wzbogacone o regionalne akcenty. Zawsze świeże, przygotowane z wysokiej jakości składników, zmieniające się w rytm pór roku. Oprócz samych składników bardzo ważny jest dla nas także sposób podania. Staramy się, aby każde danie zachwycało nie tylko podniebienie, ale również oko oddziałując na wszystkie zmysły. Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, wyłącznie ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania może wynieść od 20 do 40 min.

Życzymy Państwu smacznego





Zupy

ZUPA TAJSKA NA MLEKU KOKOSOWYM Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI I SEZAMEM Z KURCZAKIEM 19 ZŁ ZŁ LUB KREWETKAMI 25 ZŁ

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLEJEM SŁONECZNIKOWYM TŁOCZONYM NA ZIMNO I CHIPSAMI Z JARMUŻU I JABŁKA 16 ZŁ

BULION Z KACZKI Z WARZYWAMI I PIEROŻKAMI PIELMIENI Z WOŁOWINĄ (3SZT) 18 ZŁ

Przystawki

RĘCZNIE SIEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100G) Z GORCZYCĄ I PIKLOWANYMI KURKAMI, PODAWANY Z CHLEBEM NA ZAKWASIE Z WIEJSKIM MASŁEM 36 ZŁ

KREWETKI DUSZONE W MAŚLE Z POMIDORKAMI CHERRY, CZOSNKIEM I NATKĄ PIETRUSZKI, PODAWANE Z FOCCACIĄ Z PIECA 5 SZT - 29 ZŁ / 8 SZT - 44 ZŁ

MARYNOWANA WĄTRÓBKA DROBIOWA NA CHRUPIĄCEJ FOCCACI, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, RUKOLA, MUS Z JABŁKA 18 ZŁ





Sałaty

SAŁATA Z PIECZONYM KOZIM SEREM, GRUSZKĄ W WINIE, MARYNOWANYMI BURACZKAMI I PRAŻONYMI ORZECHAMI LASKOWYMI 30 ZŁ

CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, BEKONEM, RZYMSKĄ SAŁATĄ, POMIDORAMI CHERRY I GRZANKAMI 32 ZŁ

MIESZANE SAŁATY Z KREWETKAMI, POMARAŃCZĄ, OGÓRKIEM, POMIDORAMI I SEZAMEM Z MIODOWO-ZIOŁOWYM WINEGRETEM 36 ZŁ

Makarony

SPAGHETTI Z KURCZAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI, ŚWIEŻYM SZPINAKIEM I SEREM GORGONZOLLA 35 ZŁ

PENNE ALL'ARRABBIATA W SOSIE POMIDOROWYM Z BOCZKIEM, CHILLI, OLIWKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI 34 ZŁ

PASTA FRESCA - CZARNY MAKARON TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, CUKINIĄ, CZOSNKIEM, POMIDORAMI CHERRY I OLIWĄ Z OLIWEK 39 ZŁ

ORIENTALNY MAKARON Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI, ORZESKAMI ZIEMNYMI, SOSEM SŁODKO-PIKANTNYM Z WOŁOWINĄ 41 ZŁ LUB W WERSJI WEGE 29 ZŁ





Dania główne

SUPREMME Z KURCZAKA, PUREE Z PIECZONYCH WARZYW, KROKIECIK Z FIOLETOWYCH ZIEMNIAKÓW I MARYNOWANE BURACZKI 36 ZŁ

DOMOWY SCHABOWY Z JAJKIEM SADZONYM , DUSZONĄ WŁOSKĄ KAPUSTĄ Z LUBCZYKIEM I SMAŻONYMI ZIEMNIAKAMI W CZOSNKU I ZIOŁACH 38 ZŁ

POLIKI WOŁOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE Z ZIEMNIACZANYM PUREE I KARMElizowanymi warzywami 44 ZŁ

FILET Z SANDACZA Z WARZYWAMI W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ, CZARNA SOCZEWICA, CHIPS Z JARMUŻU 43 ZŁ

BURGER W MAŚLANEJ BUŁCE Z MARYNOWANĄ W CURRY WOŁOWINĄ, RUKOLĄ, BEKONEM I KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, FRYTKI I SOS BBQ 35 ZŁ

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PIECZONYMI W ZIOŁACH ZIEMNIAKAMI I SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU NA BIAŁYM WINIE, SAŁATA RZYMSKA 85 ZŁ

Desery

KULA CZEKOLADOWA Z LODAMI WANILIOWYMI, KONFITURĄ Z WIŚNI I ORZECHAMI LASKOWYMI, POLEWANA GORĄCYM SOSEM NA BAZIE BIAŁEJ CZEKOLADY 25 ZŁ

CRUMBLE Z JABŁKAMI I CYNAMONEM POD CIEPLUTKĄ I CHRUPIĄCĄ KRUSZONKĄ 16 ZŁ

FONDANT PIERNIKOWY, LODY, PUDER Z LIOFILIZOWANYCH MALIN 17 ZŁ





Dania dla dzieci

MAKARON PENNE Z MASEŁKIEM 13 ZŁ

PANIEROWANE POLĘDWICZKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI 18 ZŁ

Dodatki

FRYTKI 8 ZŁ

PIECZONE ZIEMNIAKI 8 ZŁ

MIX SAŁAT 10 ZŁ

CZARNA SOCZEWICA 11 ZŁ

FOCCACIA 5 ZŁ





Napoje

NAPOJE ZIMNE 250ML / 5 ZŁ



WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ML / 5 ZŁ



KARAFKA WODY Z OWOCAMI 1L / 16 ZŁ

LEMONIADA 12 ZŁ / 350ML 1L / 18 ZŁ

BEZALKOHOLOWE PROSECCO 12 ZŁ

NAPAR IMBIROWY – IMBIR, CYTRUSY, MIÓD 13 ZŁ

GRZANIEC 13 ZŁ

Świeże soki

POMARAŃCZOWY / GREJPFROUTOWY 16 ZŁ / 350ML

Zdrowe koktajle

ZIELONE SMOOTHIE – ANANAS, SZPINAK, CYTRYNA, MIÓD, IMBIR 16 ZŁ / 350ML

ŻÓLTE SMOOTHIE – BANAN, POMARAŃCZA, JABŁKO, MIĘTA 16 ZŁ / 350ML





Herbata

FRANCUSKA HERBATA DAMMAN 10 ZŁ

czarna / zielona / jaśminowa / miętowa / rooibos / rumianek / owocowa

DOMOWA ZIMOWA HERBATA 13 ZŁ

Kawa

ESPRESSO 8 ZŁ

ESPRESSO DOPPIO 10 ZŁ

KAWA CZARNA 8 ZŁ

KAWA BIAŁA 10 ZŁ

CAPPUCCINO M -10 ZŁ / D- 16 ZŁ

LATTE MACCHIATO 12 ZŁ

KAWA MROŻONA KLASYCZNA 16 ZŁ





Alkoholowe orzeźwienie

SANGRITA 14 ZŁ

SZPRYCER NA BIAŁYM LUB CZERWONYM WINIE / OWOCE 18 ZŁ

APEROL SPRITZ / MARTINI ROYALE 22 ZŁ

MOJITO / CUBA LIBRE / MARGARITA / TRUSKAWKOWE BĄBLE NA PROSECCO 20 ZŁ

Piwo

GROLSCH 0,3L / 0,5L 7 ZŁ / 10 ZŁ

KSIĄŻĘCE BUTELKOWE 12 ZŁ / 0,5L
PSZENICZNE / CIEMNE ŁAGODNE / CZERWONY LAGER / IPA

LECH FREE 8 ZŁ / 330ML





Wódki

WYBOROWA 10 Zł - 40ML / 70 Zł – 0,5L / 100 Zł – 0,7L

ŻUBRÓWKA 10 Zł - 40ML / 70 Zł – 0,5L / 100 Zł – 0,7L

ŻUBRÓWKA BISON GRAS 10 Zł / 40ML

ŻUBRÓWKA CZARNA 12 Zł - 40ML / 90 Zł – 0,5L / 120 Zł – 0,7L

SOPLICA SMAKOWA 10 Zł / 40ML

Rum / Tequilla/ Gin

SAILOR JERRY 16 Zł / 40ML

BACARDI 15 Zł / 40ML

SIERRA SILVER 16 Zł / 40ML

SIERRA GOLD 18 Zł / 40ML

SEAGRAM'S GIN 12 Zł / 40ML

BOMBAY SAMPHIRE 18 Zł / 40ML





Cognac / Brandy / Burbon

REMY MARTIN VSOP MATURE 25 Zł / 40ML

METAXA 5* 16 Zł / 40ML

METAXA 12* 22 Zł / 40ML

WILD TURKEY 20 Zł / 40ML

Whiskey

GRANT'S 16 Zł / 40ML

JACK DANIEL'S 18 Zł / 40ML

TULLAMORE DEW 20 Zł / 40ML

MONKEY SHOULDER 22 Zł / 40ML

CHIVAS REGAL EXTRA 25 Zł / 40ML

GLENFIDDICH 12YO 25 Zł / 40ML

GLENFIDDICH 21YO 120 Zł / 40ML





Aperitif / Likiery

CAMPARI 12 ZŁ / 40ML

MARTINI 15 ZŁ / 100ML

JAGERMAISTER 14 ZŁ / 40ML

Champagne

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 350 ZŁ

MOET & CHANDON BRUT ICE IMPERIAL 400 ZŁ

