



AKACJOWA

RESTAURACJA

ZUPY

Rosół drobiowo-wołowy / 300 ml 19 zł
makaron, marchewka i natka pietruszki

Krem grzybowy / 300 ml 28 zł
borowik, podgrzybek, śmietana i grzanki

Zupa rybna / 300 ml 32 zł 
na pomidorach, z sandaczem, czosnkiem, papryczką chilli, oliwkami, bazylią, podawana z pieczywem własnego wypieku

Chłodnik Litewski / 300 ml 28 zł
z jajkiem na botwince

RYBY

Pieczony halibut / 400 g 65 zł
halibut w emulsji maślano-truflowej, grillowane warzywa, czosnek, konfitowane młode ziemniaczki w ziołach, sos kurkowy

Filet z sandacza / 400 g 62 zł
smażony filet z sandacza, kopytka na maśle, surówka z kiszonej kapusty i sos cytrynowy

DANIA

Stek z polędwicy wołowej / 480 g 95 zł
grillowana polędwica, puree ziemniaczane z nutą chrzanu, sałatka z pomidorków koktajlowych cebulki i szczypiorku, sos śmietanowy z mini pieczarkami

Podwędzana polędwiczka wieprzowa / 450 g 44 zł
polędwiczka w sosie grzybowym, risotto z buraczkami, sałatka z ogórka kiszzonego i czerwonej cebulki

Filet z kurczaka / 420 g 39 zł
filet z piersi kurczaka w marynacie miodowo-czosnkowej, frytki z batata, sałatka z rozszonką, ananase, granatem i dressingiem malinowym

Pierogi z mięsem / 380 g 39 zł
pierogi (8 szt), sos truflowy, okraszone boczkiem i cebulką

Nuggetsy z kurczaka / 250 g 29 zł 
fileciki z kurczaka, frytki i surówka

Drodzy Goście!

w trosce o najwyższą jakość usług, potrawy są przygotowywane na bieżąco. Czas oczekiwania wynosi około 20-30 minut w czasie większego obłożenia restauracji czas może się wydłużyć. Prosimy o wyrozumiałość i cierpliwość.






AKACJOWA

RESTAURACJA

SAŁATKI

Cezar / 320 g 37 zł
kurczak, sałata rzymska, parmezan, pomidorki koktajlowe, anchois, sos cezar i grzanki


Wołowina na ostro / 370 g 46 zł 
połędwica wołowa, sałata lodowa, ogórek, cebula czerwona, kapary, pomidor suszony, oliwki, parmezan, sos vinaigrette, sezam i tabasco

Krewetki w tempurze / 350 g 42 zł
krewetki, dressing malinowy, pietruszka, mix sałat, pomidorki koktajlowe, parmezan i czerwona cebula

*sałatki podawane z pieczywem naszego wypieku

BURGERY

Klasyczny / 380 g 46 zł
wołowina, boczek, ser cheddar, sałata lodowa, rukola, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sosy, swojska bułka i frytki domowe

Ostry / 380 g 46 zł 
wołowina, boczek, ser cheddar, sałata lodowa, rukola, ogórek, pomidor, czerwona cebula, sosy, swojska bułka, papryczka jalapeno i frytki domowe

Kurczakburger / 380 g 46 zł
panierowana pierś z kurczaka, boczek, jajko sadzone, ser cheddar, sałata, rukola, sosy, swojska bułka, frytki domowe

Fishburger / 380 g 46 zł
dorsz panierowany, ser cheddar, sałata lodowa, rukola, karmelizowana czerwona cebula, sos kimchi, swojska bułka, krążki z kalmara

MAKARON

Penne carbonara / 320 g 36 zł
makaron penne, boczek, pieczarki, czosnek, biała cebula, śmietana i parmezan

Makaron z krewetkami / 320 g 42 zł
krewetki, łosoś wędzony, czarny makaron tagliatelle z atramentem mątwy, pomidorki koktajlowe, parmezan, pesto z pietruszki i czosnku

Makaron linguine z połędwiczką / 320 g 41 zł
połędwica wołowa, makaron linguine, grzyby shimeji, cukinia, marchewka, czosnek, sos sojowy i sos Worcestershire

DESERY

Słodka Bezi / 160 g 29 zł
z serkiem mascarpone, sezonowymi owocami i sosem porzeczkowym

Puchar lodowy / 160 g 22 zł
z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Crème brûlée / 150 g 22 zł
z wiśniami w żelu

Panna cotta / 150 g 20 zł
z sosem truskawkowym, sezonowymi owocami i lodami waniliowymi



AKACJOWA

RESTAURACJA

Ø ok. 32 cm

Z PIECA OPALANEGO SEZONOWANYM DREWNIEM

PANUOZZO DODATKI PIZZA


Margherita / 470 g 30 zł 
sos, ser

Kurzotto / 480 g 38 zł
sos, ser, kurczak, serek górski, czosnek

Prosciutto / 470 g 39 zł
sos, ser, szynka parmeńska, parmezan, pomidorki cherry, rukola


Pancetta / 470 g 39 zł
sos, ser, boczek, cebula, oregano, pieprz, czosnek

Roma / 470 g 37 zł
sos, ser, szynka wędzona, czosnek, pieczarki

Diavolo / 480 g 38 zł 
sos, ser, salami salsiccia, papryczka jalapeno

Z krewetkami / 480 g 39 zł
sos, ser, krewetki królewskie, ananas, cebula, kapary, rukola, pomidor, parmezan


Pastrami / 470 g 39 zł
sos, ser, pastrami od Dreszlera, biała cebula, czosnek, kapary, parmezan, pomidorki cherry, rukola, oliwa truflowa

4 Sery / 470 g 37 zł 
sos, ser mozzarella, parmezan, ser górski, ser pleśniowy, czosnek, rukola, pomidorki koktajlowe

Hawajska / 470 g 37 zł
sos, ser, szynka, ananas, kukurydza, czosnek

Krewetki	10 zł	Ser	5 zł
Kurczak	7 zł	Ser górski	5 zł
Salami salsiccia	7 zł 	Warzywa	5 zł
Szynka parmeńska	7 zł	Sos pomidorowy	3 zł
Szynka wędzona	7 zł	Sos czosnkowy	3 zł
Boczek	7 zł	Oliwa truflowa	3 zł

Pastrami / 400 g 29 zł
pastrami, kapary, oliwa truflowa, ser lazur, pomidorki cherry, rukola, czosnek, ser mozzarella i pesto bazyliowe

Vege / 400 g 29 zł 
czerwona cebula, oliwa, ser lazur, rukola, ser mozzarella, pomidorki cherry, pesto bazyliowe

Parma / 470 g 29 zł
szynka parmeńska, pomidory suszone, parmezan, rukola, oliwa, ser mozzarella, pesto z bazyli, sos czosnkowy

Każde danie może zawierać alergeny.



AKACJOWA

RESTAURACJA

NAPOJE ZIMNE

Napój Tymbark / 250 ml	8 zł
Pepsi / Pepsi Max / 200 ml	8 zł
Sok pomarańczowy / jabłkowy / pomidorowy / 200 ml	8 zł
Woda gazowana, niegazowana / 250 ml	5 zł
Woda z owocami / 1 l	12 zł
Lemoniada / 350 ml / 1 l	10 zł / 20 zł
Świeżo wyciskany sok pomarańcza / grejpfrut / 250 ml	14 zł
Dr Witt / 500 ml	8 zł
Woda alkaliczna / 500 ml	7 zł
Woda Perlage gazowana/ niegazowana / 700 ml	14 zł

NAPOJE CIEPŁE

Herbata / 230 ml	8 zł
Napój imbirowy / 500 ml	16 zł
Herbata rozgrzewająca / 300 ml	18 zł
Herbata rozgrzewająca z rumem / 300 ml	22 zł
Jäger Tea / 300 ml	22 zł
Kawa czarna / 180 ml / 230 ml	7 zł / 9 zł
Caffe Latte / 250 ml	14 zł
Cappuccino / 230 ml	11 zł
Espresso / 25 ml	7 zł
Czekolada na gorąco / 230 ml	11 zł



AKACJOWA

RESTAURACJA

WIWO

Wino domowe / kieliszek, 150 ml czerwony / białe / różowe	12 zł
Wino bezalkoholowe / kieliszek, 150 ml	12 zł
Prosecco / kieliszek, 150 ml	14 zł
Wino domowe / butelka, 750 ml czerwony / białe / różowe	60 zł
Wino bezalkoholowe / butelka, 750 ml	60 zł
Prosecco / butelka, 750 ml	70 zł

PIWO

Lech / 0,3 l / 0,5 l	9 zł / 12 zł
Książęce pszeniczne / 0,5 l	12 zł
Książęce IPA / 0,5 l	12 zł
Książęce Czerwony Lager / 0,5 l	12 zł
Książęce Ciemne łagodne / 0,5 l	12 zł
Po Prostu Chmiel / 0,5 l 0% alkoholu	10 zł
Sok do piwa imbirowy / malinowy	2 zł



AKACJOWA

RESTAURACJA

WÓDKI

Żółdkowa Gorzka / 40 ml	10 zł
Żubrówka Smakowa / 40 ml	10 zł
Żubrówka Czarna / 40 ml	11 zł
Żółdkowa Gorzka / 0,5 l	90 zł
Żubrówka Smakowa / 0,5 l	90 zł
Żubrówka Czarna / 0,5 l	110 zł

WHISKY

Tullamore Dew Irish Whiskey / 40 ml	12 zł
Jameson Black Barrel Irish Whiskey / 40 ml	16 zł
Grant's Blended Scotch Whisky / 40 ml	12 zł
Grant's Cherry Cask 8 YO / 40 ml	14 zł
Grant's 12 YO / 40 ml	16 zł
Glenfiddich Single Malt 12 YO / 40 ml	28 zł
Jack Daniel's / 40 ml	16 zł

INNE

Jägermeister / 40 ml likier ziołowo-korzenny	14 zł
Havana Club Rum / 40 ml	12 zł
Sailor Jerry Spiced Rum / 40 ml	12 zł
Tequila / 40 ml	12 zł
Gin / 40 ml	12 zł
Cointreau / 40 ml likier pomarańczowy	10 zł
Grzaniec alkoholowy/ bezalkoholowy / 250 ml	14 zł



AKACJOWA

RESTAURACJA

DRINKI

Tequila Sunrise / 250 ml Tequila + sok pomarańczowy + Grenadina	24 zł
Grant's Whisky Sour / 80 ml Grant's + Angostura + syrop cukrowy	18 zł
Aperol Spritz Drink / 200 ml Aperol + Prosecco	24 zł
Cuba Libre / 250 ml Rum + Pepsi + limonka	20 zł
Mojito / 250 ml Rum + limonka + brązowy cukier + mięta + 7up	24 zł
Hugo / 200 ml syrop z czarnego bzu + Prosecco + limonka	24 zł
Leniwa Mirabelka / 200 ml Soplica mirabelkowa + cytryna + 7up	24 zł
Pigwowa Sielanka / 200 ml Soplica pigwowa + syrop malinowy + cytryna + 7up	24 zł
Tully Lemonade / 100 ml Tullamore + Triple Sec + cytryna + woda	22 zł
Jägermeister Sour / 100 ml Jägermeister + whisky + syrop cukrowy + sok z cytryny	25 zł
Rose / 100 ml Jägermeister + Grenadina + sok z cytryny + sok z limonki	22 zł
Mojito Virgin / 250 ml limonka + brązowy cukier + mięta + 7up	15 zł
Aperol Spritz Drink bezalkoholowy / 200 ml Aperol + tonic	21 zł