PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej - 51 zł
Beef Tenderloin Tartare
Marynowane grzyby shimeji, majonez tymiankowy, pieczywo, masło musztardowe
Marinated shimeji mushrooms, thyme mayonnaise, bread, mustard butter

Śledź - 36 zł
Herring
Pieczony burak, jabłko, crème fraîche
Roasted beetroot, apple, crème fraîche

Duszone krewetki - 41 zł
Braised Shrimp
Białe wino, kurki, pieczona dynia, kolendra
White wine, chanterelle mushrooms, roasted pumpkin, coriander

Smażone przegrzebki - 52 zł
Pan-Seared Scallops
Kaszanka, puree z kukurydzy, chips z szynki dojrzewającej
Blood sausage, sweetcorn purée, cured ham crisp

Antipasti - 70 zł
Deska antipasti

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Rib eye - 119 zł
Ribeye Steak
Ziemniaki fondant, grzyby leśne, sos pieprzowy
Fondant potatoes, wild mushrooms, pepper sauce

Stek z polędwicy wołowej - 125 zł
Beef Tenderloin Steak
Ziemniaki pieczone, warzywa korzeniowe pieczone w syropie klonowym
Roasted potatoes, root vegetables roasted with maple syrup

Burger wołowy - 53 zł
Beef Burger
Sałata, bekon, cheddar, portobello, majonez grzybowy, frytki
Lettuce, bacon, cheddar, portobello mushrooms, mushroom mayonnaise, fries

Kotlet schabowy - 49 zł
Pork chop
Ziemniaki z patelni, kapusta czerwona
Pan-fried potatoes, red cabbage

Pulpety cielęce z kurkami - 52 zł
Veal Meatballs with Chanterelle Mushrooms
Puree ziemniaczane, pieczona marchew, chips z jarmużu
Mashed potatoes, roasted carrot, kale crisp

Filet z kurczaka - 49 zł
Chicken Fillet
Gnocchi z batatów, dziki brokuł, sos tymiankowy
Sweet potato gnocchi, wild broccoli, thyme sauce

Pieczona gicz jagnięca - 74 zł
Roasted Lamb Shank
Puree ziemniaczane z truflą, pieczona dynia, sos rozmarynowy
Truffle potato purée, roasted pumpkin, rosemary sauce

Filet z suma - 59 zł
Catfish Fillet
Puree z selera, pieczony batat, jarmuż
Celery purée, roasted sweet potato, kale

Filet z łososia - 69 zł
Salmon Fillet
Puree z dyni, kurki, pieczona marchew
Pumpkin purée, chanterelle mushrooms, roasted carrot

RESTAURACJARESET.PL

* Nasze steki podajemy krwiste , na gorącym kamieniu wulkanicznym do samodzielnego wysmażenia według preferencji.
* Our steaks are served rare on a hot volcanic stone, allowing you to finish cooking them to your preferred doneness.

ZUPY / SOUPS

Zupa tajska z krewetkami - 34 zł
Thai Shrimp Soup
Mleczko kokosowe, warzywa
Coconut milk, vegetables

Zupa grzybowa z klopsikami - 34 zł
Mushroom Soup with Meatballs

Zupa cebulowa - 28 zł
Onion Soup

PIEROGI I MAKARONY / DUMPLINGS & PASTA

Pierogi z kaczką - 43 zł
Dumplings duck
Sos śliwkowy
Plum sauce

Tagliatelle z grzybami - 39 zł
Tagliatelle with Mushrooms
Śmietanka, parmezan
Cream, Parmesan

Zapiekane penne z kurczakiem - 39 zł
Baked Penne with Chicken
Suszone pomidory, szpinak
Sun-dried tomatoes, spinach

Czarny makaron z owocami morza - 50 zł
Black Pasta with Seafood
Krewetki, małże Wenus, sos winno-maślany
Shrimp, Venus clams, white wine and butter sauce

PIZZA

AUTUNNO - 55 zł
Mozzarella, krem z pieczonego czosnku, grzyby leśne, pancetta, karmelizowana cebula, tymianek
Mozzarella, roasted garlic cream, wild mushrooms, pancetta, caramelized onion, thyme

GUSTO DI SICILIA - 55 zł
Mozzarella, mortadela pistacjowa, stracciatella, pistacje, pesto bazyliowe, cytryna
Mozzarella, pistachio mortadella, stracciatella, pistachios, basil pesto, lemon

SAŁATKI / SALADS

Sałatka z panierowanym camembertem - 42 zł
Breaded Camembert Salad
Pieczone winogrona, figi, rukola, żurawina, pistacje
Roasted grapes, figs, rocket, cranberries, pistachios

Sałatka z kurczakiem - 43 zł
Chicken Salad
Czarna soczewica, pieczone bataty, szpinak, prażone migdały, sos musztardowo-klonowy
Black lentils, roasted sweet potatoes, spinach, toasted almonds, maple-mustard dressing

Sałatka z pieczonym łososiem - 49 zł
Roasted Salmon Salad
Dynia, ser feta, brzoskwinia, sałata rzymska, pieczone pomidory, sos miodowo-cytrynowy
Pumpkin, feta cheese, peach, romaine lettuce, roasted tomatoes, honey-lemon dressing

DESERY / DESSERTS

Kruche ciastko - 31 zł
Shortcrust Pastry Tartlet
Mus czekoladowy, powidła śliwkowe
Chocolate mousse, plum jam

Tarta jabłkowa - 31 zł
Apple Tart
Crème anglaise, lody waniliowe
Crème anglaise, vanilla ice cream

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE / WARMING DRINKS

Pumpkin Spice Cappuccino — 20 zł
Rozgrzewająca Herbata Pomarańczowa — 20 zł
Warming Orange Tea
Czerwone Wino Grzane z Przyprawami — 26 zł
Spiced Mulled Red Wine
Biały Grzaniec Gruszkowy — 26 zł
Warm Pear White Wine

HERBATA / TEA

Miętowa, Earl Grey, Assam, owocowa, zielona - 16 zł
Mint, Earl Grey, Assam, fruit, green

NAPOJE / DRINKS

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 0,4 l – 28 zł
Freshly squeezed orange juice
Woda niegazowana / gazowana 0,3 l – 12 zł
Still / sparkling water
Woda niegazowana / gazowana 0,7 l – 16 zł
Still / sparkling water
Coca-Cola / Sprite 0,25 l – 14 zł
Coca-Cola / Sprite 0,85 l – 18 zł
Red Bull – 16 zł
Cappy (pomarańcza, jabłko) 0,2 l – 14 zł
Cappy (orange, apple)

PIWO/ BEER

Piwo beczkowe Żywiec 0,33 l – 16 zł / 0,5 l – 19 zł
Draft Beer Żywiec

Piwa rzemieślnicze / Craft Beers
Rycerz – piwo jasne (Browar Gościszewo) 0,5 l – 20 zł
Knight – Pale Beer
Piwo warzone dla restauracji RESET (Beer brewed for RESET restaurant)
Księżniczka – piwo pszeniczne (Browar Gościszewo) 0,5 l – 20 zł
Princess – Wheat Beer
Piwo warzone dla restauracji RESET (Beer brewed for RESET restaurant)

KAWA / COFFE

Americano – 14 zł
Caffè crème – 16 zł
Cappuccino – 16 zł
Flat white – 16 zł
Espresso – 14 zł
Doppio – 16 zł
Latte macchiato – 16 zł

WINA / WINE

PROSECCO / CAVA

VILLA CLARA CAVA SEMI SEC – Hiszpania 0,75 cl / 100 zł / 0,15 cl / 20 zł
Aromaty pieczonego jabłka i dojrzałych gruszek.
Aromas of baked apple and ripe pears.
VALPIANA VINO SPUMANTE EXTRA DRY – Włochy 0,75 cl / 100 zł / 0,15 cl / 20 zł
Aromaty białych kwiatów, zielonych jabłek i cytrusów.
Aromas of white flowers, green apples and citrus fruits.

WINO DOMU / HOUSE WINE

AULA – Macabeo / Sauvignon Blanc – Hiszpania 0,75 cl / 90 zł / 0,15 cl / 20 zł
Cytryna, pomarańcza, lekkie akcenty kwiatowe.
Lemon, orange, light floral accents.
AULA – Bobal / Merlot – Hiszpania 0,75 cl / 90 zł / 0,15 cl / 20 zł
Wiśnie, maliny, delikatne nuty dębu i przypraw.
Cherries, raspberries, delicate notes of oak and spices.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

TURNAU – Solaris – Polska 0,75 cl / 180 zł
Aromaty nektarynki i banana. W ustach delikatna słodycz oraz lekko pikantny finisz.
Aromas of nectarine and banana. On the palate, a touch of sweetness with a slightly spicy finish.
LODALI – Moscato d'Asti – Włochy 0,75 cl / 180 zł
Jabłko, brzoskwinia. Słodkie, bardzo dobrze zbalansowane.
Apple and peach. Sweet and very well balanced.
YEYA – Chardonnay / Moscatel – Hiszpania 0,75 cl / 170 zł
Cytrusy, białe kwiaty, miód.
Citrus fruits, white flowers and honey.
LA SPINETTA BRICCO QUAGLIA – Moscato d'Asti – Włochy 0,75 cl / 180 zł
Morela, ananas, wyraźna słodycz.
Apricot, pineapple, with a rich sweetness.

WINA CZERWONE / RED WINES

CONTE DI CAMPIANO – Primitivo – Włochy 0,75 cl / 180 zł
Śliwka, wiśnia, przyprawy.
Plum, cherry and spices.
LODALI – Dolcetto d'Alba – Włochy 0,75 cl / 140 zł
Wiśnia, czereśnia.
Cherry and sour cherry.

MENU ALKOHOLE / DRINKS MENU

WÓDKA

Nazwa	40 ml	0,7 L	vol.
Belvedere	26 zł	400 zł	40%
Ostoya	14 zł	210 zł	40%

SCOTCH WHISKY

Nazwa	40 ml	0,7 L	vol.
Benriach 10 YO	32 zł	540 zł	43%
Benriach 12 YO	36 zł	620 zł	46%
The Glendronach 12 YO	42 zł	720 zł	43%
The Glendronach 15 YO	52 zł	900 zł	46%
The Macallan 12 YO	58 zł	970 zł	40%
The Macallan 15 YO	102 zł	1600 zł	43%

TENNESSEE WHISKEY / BOURBON

Nazwa	40 ml	0,7 L	vol.
Jack Daniel's	26 zł	400 zł	40%
Woodford Reserve	29 zł	460 zł	43,2%
Woodford Reserve Double Oaked	34 zł	570 zł	43,2%

RUM

Nazwa	40 ml	0,7 L	vol.
Diplomatico	38 zł	620 zł	40%
Planteray	28 zł	440 zł	40%

GIN

Nazwa	40 ml	0,7 L	vol.
Gin Mare	32 zł	520 zł	42,7%
Gin Fords	24 zł	380 zł	45%

TEQUILA

Nazwa	40 ml	0,7 L	vol.
El Jimador Blanco	28 zł	460 zł	38%
El Jimador Reposado	28 zł	460 zł	38%

LIKIERY

Nazwa	40 ml	vol.
Chambord	26 zł	16,5%
Jägermeister	26 zł	35%
Aperitivo	24 zł	11%
Campari	24 zł	25%

KOKTAJLE / COCKTAILS

APERITIVO SPRITZ — 32 zł
lekki, cytrusowy, delikatnie gorzki, orzeźwiający z musującym przełamaniem
light, citrus, slightly bitter, refreshing with a sparkling finish

CHAMBORD SPRITZ — 32 zł
owocowy, malinowy, lekko słodki z nutą czarnej porzeczki, orzeźwiający z musującym przełamaniem
fruity, raspberry-forward, lightly sweet with a subtle blackcurrant note and a refreshing sparkling finish

CAMPARI SPRITZ — 32 zł
wyraźnie gorzki, cytrusowy, ziołowy, z lekką słodyczą i musującym finiszem
distinctly bitter, citrus, herbal, with a touch of sweetness and a sparkling finish

WHISKY SOUR — 32 zł
wyważony, słodko-kwaśny, cytrusowy z wyraźną nutą whisky i delikatną kremowością
well-balanced, sweet and sour, citrus with a clear whisky note and light creaminess

NEGRONI — 40 zł
intensywnie gorzki, ziołowy, cytrusowy, z mocnym wytrawnym charakterem
intensely bitter, herbal, citrus, with a strong dry character

PORNSTAR MARTINI — 34 zł
tropikalny, słodko-kwaśny, z marakują, lekką nutą wanilii i orzeźwiającym finiszem
tropical, sweet and sour, passion-fruit forward with a light vanilla note and a refreshing twist

OLD FASHIONED — 32 zł
głęboki, whisky'owy, lekko słodki z nutą pomarańczy i aromatycznej goryczki
deep whisky flavor, slightly sweet with hints of orange and aromatic bitters

Espresso Martini -34 zł
Aksamitne połączenie wódki infuzowanej orzechami, intensywnego espresso, aromatycznego likieru kawowego i delikatnie słodkiego syropu kasztanowego.
A velvety combination of nut-infused vodka, rich espresso, aromatic coffee liqueur, and delicately sweet chestnut syrup.

RESTAURANT RESET

RESTAURACJARESET.PL