

RESTAURACJA & WHISKY BAR

**MANUFATURA**

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

## MENU TARASOWE

Lody i Gofry



LODY ICE CREAM		
Lody gałkowe( 1 gałka) / knitted ice cream ( 1 knit)	4 zł	
Desery lodowe do wyboru / ice Ice cream desserts to choose from:	16 zł	
<b>Pavlova.</b> Lody waniliowe, kruszona bezą, truskawki, sos truskawkowy, bita śmietana Pavlova. Vanilla ice cream with meringue, strawberries, strawberry sauce, whipped cream		
<b>Oreo.</b> Lody waniliowe, polewa czekoladowa, ciasteczka oreo, bita śmietana Oreo. Vanilla ice cream with chocolate sauce, oreo cookies, whipped cream		
<b>Espresso.</b> Lody śmietankowe, gorące espresso, bita śmietana, polewa czekoladowa Espresso. Cream ice cream, hot espresso, whipped cream, and chocolate topping		
GOFRY WAFFELS		
Solo lub cukier puder/ solo or powdered sugar	7 zł	
Bitą śmietaną, posypką do wyboru: czekoladowa lub kolorowa cukrowa/ whipped cream, sprinkles to choose from: chocolate or colored sugar	12 zł	
Bitą śmietaną, ziarna granatu, owoce sezonowe / whipped cream, pomegranate, seasonal fruit	16 zł	
<b>POLECAMY TAKŻE NASZĄ KOLEKCJĘ DESERÓW A'LA CARTE, W TYM</b>		
<p>razową szarlotkę na musie z czarnej porzeczki z lodami (16 zł), ciasto czekoladowe Trzy Korony na ciepło z lodami bazyliowymi (16 zł) kula z gorzkiej czekolady – pyszna i efektowna (19 zł) oraz desery sezonowe: ciasto z rabarbarem i truskawkami (16 zł) i wspomnienie dzieciństwa - kogel mogel z owocami (16 zł) mamy także całą gamę ekologicznych herbat oraz lemoniad własnej produkcji. We also recommend our collection of desserts from the card, including: wholemeal apple pie on blackcurrant mousse with a scoop of ice cream (16 PLN), Three Crowns warm chocolate cake with basil ice cream (16 PLN) dark chocolate ball - delicious and effective (PLN 19) and seasonal desserts: rhubarb and strawberry cake (PLN 16) and kogel mogel with fruit (PLN 16) we also have a whole range of organic teas and lemonades of our own production.</p>		
 wegetariańskie   <i>vegetarian</i>	 bezglutenowe   <i>gluten-free</i>	 ekologiczne/lokalne   <i>eco/local</i>

RESTAURACJA & WHISKY BAR

**MANUFATURA**

BY TRZY KORONY BOUTIQUE


## MENU KLUBOWE I TARASOWE

*Kubki i Stolnice*



### KUBKI PIWNE

BEER CUPS

- Kubek ringów i węgierek**, ringi cebulowe, suszone węgierki zapiekane z bekonem, sos jogurt & czosnek / Cup of onion rings, prunes baked with bacon, garlic & yogurt sauce 20 zł
- Kubek vege frytek**, klasyczne & z batatów, 2 sosy: pikantne guacamole i salsa pomidor & limokna / Cup of vege fries with 2 sauces: spicy guacamole, tomato & limesalsa 18 zł 
- Kubek chrupiących szprotek**, sos jogurt & czosnek / Cup of onion rings, garlic & yogurt sauce 20 zł


### STOLNICE PIWNE

BEER BOARDS

- Stolnica a'la beef jerky**, suszona wołowina homemade, chorizo, camembert, ser wędzony, orzeszki wasabi, chipsy nachos, 2 sosy: pikantne guacamole, salsa pomidor & limokna / Board a'la beef jerky home made: dried homemade beef, chorizo, camembert, smoked cheese, wasabi nuts, nachos, 2 sauces: spicy guacamole, tomato & limesalsa 39 zł
- Stolnica piwna BBQ**, skrzydełkacz chilli, szparagi zapiekane w bekonie, pikantne papryczki z serem cheddar, garść frytek klasycznych, 2 sosy: jogurt & czosnek, pomidorowy / BBQ board: chillies chicken wings, asparagus roasted in bacon, fries, 2 sauces: tomato, garlic & yogurt 39 zł

### BURGERY FUSION

FUSION BURGERS

- Burger Manufaktury z siekaną wołowiną i chorizo**, bułka maślana, ser cheddar, mix sałat, pomidor, kornisz, sos do wyboru: pikantne guacamole lub jogurt & czosnek / Manufaktura burger with chopped beef and chorizo, butter roll, cheddar cheese, mixed lettuce, tomato, gherkin, sauce of your choice: spicy guacamole or yogurt & garlic 30 zł
- Czarny Burger z szarpaną wieprzowiną rasy puławskiej i bekonem**, czarna bułka maślana, ser cheddar, mix sałat, kornisz, sos do wyboru: majonez wasabi lub salsa pomidorowa / Black Burger with pulled pork and bacon, black butter roll, cheddar cheese, mixed lettuce, gherkin, sauce to choose from: wasabi mayonnaise or tomato & limesalsa 30 zł 



wegetariańskie | *vegetarian*



bezglutenowe | *gluten-free*



ekologiczne/lokalne | *eco/local*

### POLECAMY TAKŻE AKTUALNĄ KOLEKCJĘ PIW NASZEGO BROWARU 0,5 l:

Puławski Pils (8 zł), Bursztynowe (9 zł) medalowa lpa (9 zł) oraz czarny Stout (9 zł)  
Zestaw degustacyjny 4 x 0,124 ml = 15 zł

