

Specjalność domu

Specialite de La Maison

*Kaczka prosto z pieca w aromacie miodu i czerwonego wina,
podawana z sosem ze świeżej żurawiny, pieczonym jabłkiem
i kłuskami śląskimi* 55.00

*Duck straight from the oven, in honey and red wine aroma,
served with fresh cranberries sauce, baked apples and
homemade dumplings*

*Delikatna jagnięcina z kostką w aromacie rozmarynu,
podawana z sosem jałowcowym, ziemniakami pieczonymi z
niedźwiedzim czosnkiem* 63.00

*Tender lamb with bone in rosemary aroma with juniper sauce,
served with baked potatoes with garlic*

*Soczysty steak z polędwicy wołowej marynowany w ziołach
podawany z sosem z brandy, blanszowanyn szpinakiem
I pieczonymi ziemniaczkami kraszonymi masłem czosnkowym* 65.00

*Juicy grilled steak with herbs, served with brandy sauce,
baked potatoes with garlic butter and blanched spinach*

*Filet z łososia w chrupiącym cieście kataifi podawany z sosem
maślanym z krewetkami* 45.00

*Salmon fillet in kataifi cake served with buttery sauce
and shrimps*

Zielone sałaty

Green salads

Grillowane plastry kurczaka na sałacie podawane z pestkami słonecznika i sosem miodowo-musztardowym 18.00

Grilled chicken stripes served on salad with sunflower seeds and a mustard-honey souce

Sałatka z kurczakiem curry i serem camembert z sosem amerykańskim 21.00

Curry chicken salad with camembert cheese and american dressing

Sałatka grecka z fetą i oliwkami z delikatnym sosem czosnkowym 18.00

Greek salad with delicate garlic sauce

Przystawki

Appetizers

Tatar z polędwicy wołowej z marynatami i cebulką 130g 31.00

Polish style premium raw sirloin beef tatar

Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, kaparami i siekanymi warzywami 100g 26.00

Beef loin carpaccio with parmiggiano cheese, capers and chopped vegetables

Carpaccio z łososia na koperze włoskim z orzeszkami piniowymi i sojowym vinegretem 100g 23.00

Salmon carpaccio served with pinii nuts and soya sauce

Krewetki królewskie smażone z płatkami czosnku z lekką nutą tabasco 8szt - 150g 29.00

Grilled king prawns with garlic slices and a dash of tabasco

*Do przystawek polecamy
Along with the appetizers we suggest*

10.00

*Bagietka ziołowo-czosnkowa prosto z pieca - 4 sztuki
Oven-baked herbal-garlic baguette - 4 pieces*

Zupy

Soups

<i>Krem z czerwonej soczewicy z różowym pieprzem</i> <i>Cream with red lentils with pink pepper</i>	13.00
<i>Rosół z makaronem</i> <i>Chicken soup with noodles</i>	11.00
<i>Krem z brokułów z grzankami czosnkowymi</i> <i>Creamy broccoli soup with garlic croutons</i>	12.00
<i>Krem z borowików z cząstkami grzybów</i> <i>Creamy boletus soup</i>	14.00
<i>Bulion z pierożkami wileńskimi z nadzieniem z wołowiny</i> <i>Boullion with small meat-filled dumplings</i>	12.00
<i>Żur na domowym zakwasie z wiejską kiełbasą i świeżo tartym chrzanem</i> <i>Sour soup with sausage and fresh horse-raddish</i>	12.00

Dania główne z drobiu

Main course - poultry

*Kaczka prosto z pieca w aromacie miodu i czerwonego wina,
podawana z sosem ze świeżej żurawiny, pieczonym jabłkiem
i kłuskami śląskimi* 55.00

*Duck straight from the oven, in honey and red wine aroma,
served with fresh cranberries sauce, baked apples and homemade
dumplings*

Piers kurczaka w calvadosie z jabłkami i serem camembert 36.00

Chicken breast in calvados with apples and cheese camembert

*Filet drobiowy z pieca z domowym pesto, podawany z warzywami
z patelni i pieczonymi ziemniakami z czosnkiem niedzwiedzim* 41.00

*Fried chicken in pesto aroma, served with vegetables from the
pan, with baked potatoes with garlic*

*Grillowany filet drobiowy zapiekany z mozzarellą i serem
pleśniowym dor-blu podawany na blanszowanych liściach szpinaku
z ziemniakami z masłem i koperem* 39.00

*Grilled chicken breast baked with mozzarella and blue veined cheese
served on leaves of spinach and boiled potatoes with butter and dill*

Dania główne z wieprzowiny

Main course - pork

Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach z delikatnym sosem pieprzowym, podawana z pieczonymi ziemniakami kraszonymi masłem czosnkowym 49.00

Pork loin cutlets in herbs with a tender pepper sauce, served with garlic potatoes

Grillowane medaliony z polędwiczki wieprzowej na sosie z borowików w śmietanie podawane z zapiekanym puree z ziemniaków 47.00

Small grilled loin cutlets in a boletus sauce served with baked potato puree

Kotlet schabowy panierowany podawany z tłuczonymi ziemniakami i kapustą gotowaną z szarą renetą 39.00

Breaded pork chop served with mashed potatoes and cooked cabbage

Dania główne z wołowiny i jagnięciny

Main course - beef and lamb

Medaliony z polędwicy wołowej z puree ziemniaczanym, cukinią i sosem tymiankowym 49.00

Medallions of beef tenderloin with mashed potatoes, zucchini and thyme sauce

Soczysty steak z polędwicy wołowej marynowany w ziołach, podawany z sosem z brandy, blanszowanym szpinakiem i pieczonymi ziemniakami kraszonymi masłem czosnkowym. 65.00

Juicy grilled steak with herbs, served with brandy sauce, baked potatoes with garlic butter and blanched spinach

Delikatna jagnięcina z kostką w aromacie rozmarynu podawana z sosem jałowcowym i pieczonymi ziemniakami z niedźwiedzim czosnkiem 63.00

Tender lamb with bone in rosemary aroma with juniper sauce served with baked potatoes with garlic

Polędwica z grilla z krążkami chrupiącej cebuli, podawana z ziemniakami z patelni 63.00

Roastbeef with fried onion rings, served with fried potatoes

Dania główne z ryb

Main course - fish

Filet z sandacza w aromacie koperu na tartym selerze podawany z migdałowymi brokułami, puree z ziemniaków i miętowym groszkiem 46.00

Fillet of pike perch in the fennel aroma on grated celery, served with broccoli with almonds, potato puree and mint peas puree

Filety pstrąga z patelni podawane z pieczonymi ziemniakami z masłem koperkowym i świeżo tartym chrzanem 42.00

Fried trout fillet served with roasted potatoes with dill butter and freshly grated horseradish

Łosoś z pieca z delikatnym sosem szafranowym, podawany z brukselką ze świeżym imbirem i pieczonymi ziemniakami z niedzwiedzim czosnkiem 48.00

Roasted salmon with tender saffron sauce, served with baked with potatoes with garlic and ginger aroma sprouts

Filet z łososia grillowany, podawany z sosem śmietankowo-koperkowym i gotowanymi ziemniakami z masłem i koperkiem 43.00

Grilled salmon with a creamy dill sauce, served with boiled potatoes with butter and dill

Pasta

Pasta

<i>Małaron penne ze szpinakiem</i> <i>Penne with spinach</i>	<i>31.00</i>
<i>Małaron carbonara</i> <i>Spaghetti carbonara</i>	<i>33.00</i>
<i>Małaron tagiatelle z kurczakiem i sosem śmietankowo-koperkowym</i> <i>Tagiatelle with chicken and creamy dill sauce</i>	<i>37.00</i>

Dodatki

Side dishes

<i>Surówka z selera z miodem i orzechami</i> <i>Celery salad with honey and walnuts</i>	9.00
<i>Surówka z marchwi i jabłkiem</i> <i>Carrot salad with apple</i>	8.00
<i>Surówka z buraczków</i> <i>Beetroot salad</i>	8.00
<i>Zestaw surówek ze świeżych warzyw z sosem vinegrette</i> <i>Set of salads with vinegrette sauce</i>	10.00
<i>Surówka z kiszonej kapusty</i> <i>Sauerkraut salad</i>	8.00
<i>Świeży brokuł gotowany podawany z masłem lub rumianą bułeczką</i> <i>Whole cooked broccoli</i>	10.00
<i>Buraczki z imbirem i miodem</i> <i>Beetroot with ginger and honey</i>	10.00
<i>Domowe kłuski śląskie z masłem</i> <i>Homemade dumplings with butter</i>	8.00
<i>Ziemniaki z patelni z ziołami</i> <i>Fried potatoes with herbs</i>	8.00
<i>Ryż</i> <i>Rice</i>	8.00
<i>Szpinak z czosnkiem i śmietaną</i> <i>Spinach with garlic and cream</i>	10.00

Desery

Desserts

<i>Gruszki z sosem waniliowym</i> <i>Pears with vanilla sauce</i>	<i>13.00</i>
<i>Creme brulee</i> <i>Creme brulee</i>	<i>16.00</i>
<i>Torci�k bezowy z kremem waniliowym i malinami</i> <i>Meringue cake with vanilla cream and raspberries</i>	<i>18.00</i>
<i>Jab�cznik domowy podawany na ciep�o z lodami</i> <i>i bit� �mietan�</i> <i>Home apple pie with vanilla ice-cream and whipped-cream</i> <i>(served hot)</i>	<i>16.00</i>
<i>Gor�ce ciastko czekoladowe prosto z pieca</i> <i>Oven hot chocolate cake</i>	<i>17.00</i>
<i>Lody waniliowe z gor�cym musem truskawkowym</i> <i>Vanilla ice cream with strawberry mousse</i>	<i>18.00</i>

Napoje gorące

Hot beverages

<i>Kawa espresso</i> <i>Espresso coffee</i>	8.00
<i>Kawa melange (z mleczkiem)</i> <i>Coffee melange</i>	9.00
<i>Kawa z bitą śmietaną</i> <i>Coffee with whipped cream</i>	10.00
<i>Caffe latte macchiato</i> <i>Caffe latte macchiato</i>	12.00
<i>Irish Coffee (irish whiskey, napar kawy, cukier, bita śmietana)</i> <i>Irish Coffee (whiskey, coffee, sugar, whipped cream)</i>	20.00
<i>Gorąca czekolada Wedel (na życzenie z bitą śmietaną)</i> <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	10.00
<i>Herbata Ronnefeldt</i> <i>Classic Assam, Classic Darjeeling, Fruit Power, Roibosh</i> <i>Orange, Refreshing Mint, Sweet Camomile, Assam,</i> <i>Camomille, Earl Grey, Green Angel, Japan Classic,</i> <i>Peppermint, Red Berries, Winterdream</i> <i>Ronnefeldt tea</i>	<i>Dzbanek</i> <i>2 filiżanki</i> <i>pot</i> <i>2 servings</i>
	8.00
	8.00

Napoje zimne

Cold beverages

ŚWIEŻE SOKI WYCISKANE Z OWOCÓW I WARZYW

Freshly pressed vegetable and fruit juice

Pomarańczowy, grejpfrutowy, pomarańcza+grejpfrut, 250 ml 16.00
marchewkowy, marchewka+jabłko, marchewka+seler,
Marchewka+jabłko+pomarańcz

*orange, grapefruit, orange+grapefruit, carrot, carrot+apple,
carrot+cellery, carrot+apple+orange,*

SOKI OWOCOWE:

Fruit juices:

Bananowy, z czarnej porzeczki, grejpfrutowy, jabłkowy, 250 ml 7.00
pomarańczowy, pomidorowy

banana, blackcurrant, grapefruit, apple, orange, tomato,

Coca-Cola, Coca-cola light, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 200 ml 7.00

Woda mineralna Słowianka 330 ml 7.00

Słowianka mineral water (still or sparkling)

Kawa mrożona na mleku, z gałką lodów waniliowych i bitą 15.00
śmietaną

Iced coffee (latte)

Red Bull 12.00

Alkohol

Cognac & Brandy:

<i>Hennessy X.O.</i>	<i>50 ml</i>	<i>60.00-</i>
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	<i>50 ml</i>	<i>25.00</i>
<i>Hennessy V.S.</i>	<i>50 ml</i>	<i>18.00</i>
<i>Martell V.S.O.P.</i>	<i>50 ml</i>	<i>27.00</i>
<i>Martell V.S.</i>	<i>50 ml</i>	<i>17.00</i>
<i>Armagnac</i>	<i>50 ml</i>	<i>20.00</i>
<i>Conde de Osborne</i>	<i>50 ml</i>	<i>26.00</i>
<i>Metaxa 7*</i>	<i>50 ml</i>	<i>18.00</i>
<i>Metaxa 5*</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
<i>Raynal V.S.O.P.</i>	<i>50 ml</i>	<i>10.00</i>
<i>Calvados Reserva</i>	<i>50 ml</i>	<i>25.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>50 ml</i>	<i>15.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>50 ml</i>	<i>12,00</i>

Whisky, Whiskey & Bourbon:

<i>Chivas Regal 18</i>	<i>50 ml</i>	<i>35.00</i>
<i>Chivas Regal 12</i>	<i>50 ml</i>	<i>20.00</i>
<i>Ballantine's Gold</i>	<i>50 ml</i>	<i>20.00</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>50 ml</i>	<i>13.00</i>
<i>Glenfiddich 12</i>	<i>50 ml</i>	<i>24.00</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>50 ml</i>	<i>20.00</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>50 ml</i>	<i>13.00</i>
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	<i>50 ml</i>	<i>30.00</i>
<i>Gentelmens Jack</i>	<i>50 ml</i>	<i>20.00</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>50 ml</i>	<i>15.00</i>
<i>Jim Beam Black</i>	<i>50 ml</i>	<i>17.00</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>

Alkohol

Sambuca:

<i>Molinari</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
-----------------	--------------	--------------

Rum:

<i>Havana Club</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
--------------------	--------------	--------------

<i>Havana Club Blanco</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
---------------------------	--------------	--------------

<i>Cachaca</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
----------------	--------------	--------------

Tequila:

<i>Olmeca Gold</i>	<i>50 ml</i>	<i>15.00</i>
--------------------	--------------	--------------

<i>Sauza Bianco</i>	<i>50 ml</i>	<i>15.00</i>
---------------------	--------------	--------------

Liqueur:

<i>Kahlua Coffee</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
----------------------	--------------	--------------

<i>Baileys</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
----------------	--------------	--------------

<i>Malibu</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
---------------	--------------	--------------

<i>Jagermeister</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
---------------------	--------------	--------------

<i>Melon</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
--------------	--------------	--------------

<i>Passoa</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
---------------	--------------	--------------

<i>Triple Sec</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
-------------------	--------------	--------------

<i>Curacao Blue</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
---------------------	--------------	--------------

<i>Creme de Menthe Green</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
------------------------------	--------------	--------------

<i>Amaretto</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
-----------------	--------------	--------------

<i>Peach Tree</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
-------------------	--------------	--------------

<i>Advocaat</i>	<i>50 ml</i>	<i>12.00</i>
-----------------	--------------	--------------

<i>50 ml</i>		
--------------	--	--

Syrop:

<i>Grenadina</i>	<i>50 ml</i>	<i>6.00</i>
------------------	--------------	-------------

Alkohol

Gin:

<i>Bombay Sapphire</i>	50 ml	10.00
<i>Beefeater</i>	50 ml	11.00
<i>Seagram's</i>	50 ml	8.00

Aperitif:

<i>Campari Bitter</i>	50 ml	10.00
<i>Ricard</i>	50 ml	15.00

Vermouth:

<i>Martini Bianco</i>	100 ml	10.00
<i>Martini Extra Dry</i>	100 ml	10.00
<i>Martini Rose</i>	100 ml	10.00
<i>Martini Rosso</i>	100 ml	10.00

Wódki:

<i>Finlandia Lime, Cranberry, Redberry Fusion, Grapefruit</i>	50 ml	10.00
<i>Absolut Wódka, Citron, Kurant, Mandarin, Peppar</i>	50 ml	10.00
<i>Sobieski de Luxe</i>	50 ml	10.00
<i>J.A. Baczewski</i>	50ml	8.00
<i>Wyborowa</i>	50 ml	7.00
<i>Żubrówka</i>	50 ml	7.00
<i>Belvedere Wódka</i>	50 ml	13.00
<i>Chopin</i>	50 ml	13.00
<i>Passover Slivovitz</i>	50 ml	10.00
<i>Orkisz</i>	50 ml	10.00
<i>Krupnik</i>	50 ml	7.00
<i>Gorzka Żołądkowa</i>	50 ml	7.00
<i>Rosolisy, Różany, Ziołowo Gorzki, Kawowy</i>	50 ml	8.00

Alkohol

Alcohol

Piwo butelkowe:

Bottled beer:

<i>!Ciechan Miodowe</i>	<i>500 ml</i>	<i>12.00</i>
<i>Ciechan Wyborne</i>	<i>500 ml</i>	<i>10.00</i>
<i>Podpiwek Warmiński (piwo niskoodkoholowe)</i>	<i>500 ml</i>	<i>7.00</i>
<i>Perła Export</i>	<i>500 ml</i>	<i>9.00</i>
<i>Heineken</i>	<i>500 ml</i>	<i>10.00</i>
<i>Żywiec (piwo niskoodkoholowe)</i>	<i>300 ml</i>	<i>7.00</i>

Wina białe

White Wine

<i>Chablis</i> <i>A. C. Chablis, Joseph Drauhin, Francja</i>		75 cl	150.00,-
<i>Riesling "Hugel"</i> <i>Alsace, Francja</i>		75 cl	140.00,-
<i>Gewurztraminer "Hugel"</i> <i>Alsace, Francja</i>		75 cl	150.00,-
<i>Riesling Kabinett</i> <i>Kendermanns, Niemcy</i>		75 cl	80.00,-
<i>Riesling Spatlese</i> <i>Kendermanns, Niemcy</i>		75 cl	80.00,-
<i>Cotes du Rhone "Parallele 45" Blanc</i> <i>A.C. Cotes du Rhone, Paul Jaboulet, Francja</i>		75 cl	90.00,-
<i>Lindemans Bin 65 Chardonnay</i> <i>South Eastern Australia</i>		75 cl	90.00,-
<i>Lindemans Reserve Chardonnay</i> <i>South Eastern Australia</i>		75 cl	110.00,-
<i>White Porto Osborne</i> <i>Porto, Portugalia</i>	100 ml - 15.00,-	75 cl	120.00,-
<i>Kumala Semillon / Chardonnay</i> <i>Western Cape, Afryka</i>		75 cl	80.00,-
<i>Santa Carolina Barica Selection</i> <i>D.O. Valle De Casablanca, Chile</i>		75 cl	120.00,-
<i>Santa Carolina Chardonnay</i> <i>D.O. Valle Del Rapel - Reserva, Chile</i>		75 cl	80.00,-
<i>Trapiche</i> <i>Mendoza Argentina Chardonnay</i>	100ml - 15.00-	75 cl	70.00,-

Szampany i wina musujące:

Champagne and fizzy wine:

<i>Bollinger</i> <i>Champagne Brut, Francja</i>		75 cl	490.00,-
<i>Frederic Chopin Demi Sec</i> <i>Vin Mousseux, Francja</i>		75 cl	45.00,-
<i>Cristal Semi Seco Castellblanch</i> <i>Cava Metodo Tradicional</i>		75 cl	70.00,-

Wina czerwone

Red Wine

<i>Chateau Lascombes</i> <i>A.C. Margaux, 2-eme Grand Cru Classe, Francja</i>		75 cl	460.00,-
<i>Chateauneuf du Pape "Les Cedres"</i> <i>A.C. Chateauneuf du Pape, Paul Jaboulet, Francja</i>		75 cl	290.00,-
<i>Chateauneuf du Pape "Cuvee de la Reine Jeanne"</i> <i>A.C. Chateauneuf du Pape, Paul Jaboulet, Francja</i>		75 cl	200.00,-
<i>Chateau la Croix Margautot</i> <i>A.C Haut Medoc, Francja</i>		75 cl	140.00,-
<i>Cotes du Rhone "Parallele 45"</i> <i>A.C. Cotes du Rhone, Paul Jaboulet, Francja</i>		75 cl	90.00,-
<i>Masi Costasera Amarone</i> <i>A.C. Amarone della Valpolicella-Classico, Włochy</i>		75 cl	380.00,-
<i>Villa Antinori</i> <i>I.G.T. Toscana</i>		75 cl	150.00,-
<i>Poggio Al Casone</i> <i>D.O.C.G Chianti Superiore, Castellani, Włochy</i>		75 cl	100.00,-
<i>Conde de Valdemar Gran Reserva</i> <i>D.C. Rioja Gran Reserva, Martinez Bujanda, Hiszpania</i>		75 cl	230.00,-
<i>Conde de Valdemar Reserva</i> <i>D.C. Rioja Reserva, Martinez Bujanda, Hiszpania</i>		75 cl	160.00,-
<i>Conde de Valdemar "Crianza"</i> <i>D.C. Rioja Crianza, Martinez Bujanda, Hiszpania</i>		75 cl	110.00,-
<i>Graham's Ruby Port</i> <i>Porto, Portugalia</i>	100 ml - 20.00,-	75 cl	140.00,-
<i>Graham's 10 Years Old Tawny Port</i> <i>Porto, Portugalia</i>	100 ml - 31.00,-	75 cl	260.00,-
<i>Lindemans Bin 50 Shiraz</i> <i>South Eastern Australia</i>		75 cl	100.00,-
<i>Lindemans Reserve Shiraz</i> <i>South Eastern Australia</i>		75 cl	110.00,-
<i>Kumala Cinsault/Pinotage</i> <i>Western Cape - Południowa Afryka</i>		75 cl	70.00,-
<i>Santa Carolina Barica Selection</i> <i>D.O. Valle Del Maipo, Chile</i>		75 cl	120.00,-
<i>Santa Carolina Reserva</i> <i>D.O. Valle Del Rapel - Reserva, Chile</i>	37,5 cl - 50.00,-	75 cl	90.00,-
<i>Medalla Trapiche</i> <i>Mendoza, Argentina</i>		75 cl	220.00,-
<i>Trapiche</i> <i>Mendoza, Argentina, Malbec</i>	100 ml - 15.00,-	75 cl	70.00,-
<i>Beringer Stone Cellers</i> <i>California, USA</i>		75 cl	90.00,-

Short Drinki

<i>Black Russian</i> (Finlandia, Kahlua)	70 ml	16.00,-
<i>Cosmopolitan</i> (Finlandia Cranberry, Triple sec, sok cytrynowy)	70 ml	16.00,-
<i>Daiquiri</i> (Rum, syrop cukrowy, sok z limonki)	100 ml	15.00,-
<i>Margarita</i> (Tequila silver, Triple sec, sok cytrynowy)	100 ml	25.00,-
<i>Martini</i> (Gin, Vermouth dry)	60 ml	12.00,-
<i>New Yorker</i> (Whiskey, Grenadine, syrop cukrowy, sok z cytryny)	70 ml	16.00,-
<i>Abc</i> (Baileys, Amaretto, Koniak)	75 ml	22.00,-
<i>Negroni</i> (Gin, Martini Bianco, Campari)	75 ml	14.00,-

Wykonujemy również drinki na indywidualne zamówienie

Long drinki

Bloody Mary

*(wódka, sok pomidorowy, sok z cytryny, Tabasco, sos
Worcestershire)*

200ml 17.00,-