








T K A L N I A











PRYZYSTAWKI

- Tatar z polędwicy wołowej z konfitowanym żółtkiem, piklowaną cebulą, kurkami, emulsją musztardową podane z domowym pieczywem i masłem z mleczarni Pana Kozaka z Bożkowa, 39zł 
- Kaszanka z jabłkiem glazurowanym w miodzie, papryczkami chili i pieczywem, 26zł  
- Hummus z cieciorki i suszonych pomidorów ze świeżą kolendrą, palonym kalafiozem i wegańskim paluchem chlebowym, 28 zł 






ZUPY






- Tradycyjny rosół z pierogami z bażanta, 19zł
- Caldeirada z dorszem, łososiem, krewetkami i pomidorami, 46zł  
- Ramen wegański z młodym szpinakiem, pak choi, nori oraz grzybami shimeji, 32zł 

DANIA GŁÓWNE

- Kurczak supreme marynowany w miodzie i pomarańczach z ziemniaczanym puree maślanym oraz tagliatelle z cukinii i marchwi, 46zł  
- Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną z suszoną śliwką, 42zł
- Burger wołowy z serem lutomijskim, bekonem, pomidorem, piklowanym ogórkiem i sosem BBQ, podany w bułce naszego wypieku, 48zł 
- Stek z polędwicy wołowej podany z ziemniakami konfitowanymi i smażonym pak choi z młodą marchewką oraz kukurydzą w kolbie, 89zł
- Śródziemnomorska dorada pieczona podana z masłem z sardeli, warzywami korzennymi i pieczonymi ziemniakami, 67zł 
- Pad Thai z krewetkami, makaronem ryżowym, papryką, słodkim sosem chii i prażonymi orzechami ziemnymi, 52zł  
- Gnocchi ze słodkich ziemniaków z masłem szałwiowym i zielonymi szparagami, 36zł  
- Salatka z kozim serem, borówkami, truskawkami, szpinakiem, rukolą i dressingiem z prażonych nerkowców, 38zł 
- Wegańska salatka z rukolą, pomidorem, zielonym ogórkiem i rzodkiewką podana ze stekiem z kalarepy, dzikim ryżem, guacamole i sosem mango, 32 zł 

DESERY

- Miodownik z prażonymi orzechami nerkowca, 29zł  
- Lody rzemieślnicze z Pszenna z owocami i mascarpone, 32zł 
- Wegański crumble truskawkowo-rabarbarowy z lodami wegańskimi, 32zł  

-  Dania bezglutenowe
-  Dania wegańskie
-  Dania wegetariańskie
-  Dania z lokalnych produktów
-  Dania z naturalnym miodem z naszej pasieki

W związku z pandemią COVID-19, wdrożyliśmy specjalne zasady bezpieczeństwa. Cała lista jest dostępna w recepcji hotelu.

Lista alergenów dostępna u obsługi.