




T K A L N I A




PRZYSTAWKI

- Tatar z polędwicy wołowej z konfitowanym żółtkiem, piklowaną cebulą, kurkami, emulsją musztardową podany z domowym pieczywem i masłem od Pana Kozaka z Bożkowa, 42 zł 
- Placek z cukinii podany z guacamole i krewetkami marynowanymi w chili, 32 zł 
- Roladka z bakłażana nadziewana duszona marchewką z sosem z orzechów nerkowca, 27 zł 



ZUPY

Tradycyjny rosół z trzech mięs z pierogami z kaczki, 29 zł



Domowy żurek:


- z suszonymi podgrzybkami, jajkami z ekologicznego chowu i klopsikami z białej kielbasy, 34 zł 
- z suszonymi podgrzybkami, jajkami z ekologicznego chowu i klopsikami z białej kielbasy podany w chrupiącym chleбку z sosem czosnkowym, 41 zł 
- Barszcz czerwony z tłuczonymi ziemniakami, ziemią jadalną i prażonym boczkiem, 33 zł
- Wegańska zupa z leśnych grzybów podana z kluseczkami pietruszkowymi, 36 zł 


DANIA GŁÓWNE


- Pieczony kurczak zagrodowy na kalafiorowym puree z parmezanem, musem z czerwonej kapusty, smażoną cykorią i sosem śmietanowo - musztardowym, 47 zł 
- Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną z boczkiem i koperkiem, 44 zł
- Stek z polędwicy wołowej sezonowany 14 dni w pyłku pszczelim, podany z ziemniakiem Hasselback, młodą marchewką i cukinią z dodatkiem sosów chimichurri, whisky i pieprzowego, 130 zł 

Burger:


- wołowy z serem kozim z serowarni bielawskiej, bekonem, pomidorem, piklowanym ogórkiem i sosem BBQ, podany w bułce naszego wypieku i domowymi frytkami, 56 zł 
- wegański z kotлетem z buraka, pomidorem, piklowanym ogórkiem, sosem BBQ, podany w bułce naszego wypieku i pieczonymi ziemniakami, 45 zł 


Śródziemnomorska dorada pieczona, podana z masłem z sardeli, fasolką szparagową, kalafiorom i pieczonymi ziemniakami, 69 zł 

Domowy makaron verde z sosem Alfredo, świeżym szpinakiem i serem Parmigiano Reggiano, 42 zł 

Ręcznie lepione pierogi ruskie z dodatkiem twarogu z gospodarstwa Państwa Pasternaków z Lutomierza ze skwarkami i smażoną cebulką, 8 sztuk 35 zł 

Falafele z warzywami i kaszą kuskus w sosie słodko kwaśnym; 45 zł  

Tajska sałatka z mango, czerwoną kapustą, sezamowym dressingiem z dodatkiem chili, prażonymi orzeszkami ziemnymi i ziołowym podplomykiem, 32 zł  / z krewetkami, 42 zł

Sałatka z rukoli, z serem feta, arbuzem, melonem, zielonym ogórkiem, prażonymi pistacjami z dressingiem miętowo-limonkowym i ziołowym podplomykiem, 38 zł 






DESERY

Rzemieślnicze lody owocowe z Pszena podane ze świeżymi owocami i bitą śmietaną, 35 zł 

Tiramisu, 30 zł

Mini Pavlova z mussem malinowym, 30 zł

Monodeser śmietankowy z mussem z czerwonej porzeczki, 30 zł 

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

SOKI, NAPOJE NATURALNE

Sok naturalny z Sadów Ślęzańskich, 12 zł;
(jabłko, jabłko-gruszka, jabłko-wiśnia)
Sok ze świeżych owoców, 22 zł;
(pomarańczowy, grejpfrutowy)

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Mojito, 30 zł;
Mimoza, 25 zł;
(prosecco, sok pomarańczowy)
Cosmopolitan, 30 zł;
(wódka, cointreau, żurawina, limonka)
Aperol Spritz, 36 zł;
(prosecco, aperol, woda gazowana)
Spritzer, 30 zł;
(gin, białe wino, grenadyna, woda gazowana)
Frizzante bianco, 12 zł;
Pinacolada, 30 zł;

NAPOJE CIEPŁE

Kawa wypalana w lokalnej palarni ELKAWA, specjalizująca się w wypalaniu zielonej kawy o najwyższej jakości tzw. Specjalty Coffee pochodzących z małych często ekologicznych plantacji i nazywanych mikrolotami z różnych stron świata

Americano, 12 zł;

Espresso, 12 zł;

Americano z mlekiem, 14 zł;

Cappuccino, 16 zł;

Latte, 16 zł;

Kawa z mlekiem roślinnym, 18 zł;

ELKAWA ziarno na wynos 250 g, 40 zł;

Herbaty jednorodne i mieszanki

z mieszalni herbat i ziół "Legalne Ziółka", 12 zł;

(czarna, biała, czerwona, zielona z różą, miłość, sad, las, dębowa, miętowa, spokój, jaśmin)

Herbata onepack na wynos 40 g, 20 zł;

Herbata jesienna z konfiturą z porzeczek

i syropem miodowo korzennym, 28 PLN

NAPOJE ZIMNE

Kawa mrożona z gałką lodów, 20 zł;

Affogato, 17 zł;

(espresso z gałką lodów)

Coca-Cola, Tonic, Sprite, Fanta 0,25 l, 9 zł;

Sok Cappy 0,25 l, 9 zł;

(pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrut)

Woda S.Pellegrino 0,25 l, 12 zł;

Woda mineralna 0,33 l, 8 zł

WINA LOKALNE

Riesling 0,75l, 120 zł;
Riesling 150 ml, 28 zł;
Sauvignon Blanc 0,75 l, 120 zł;
Sauvignon Blanc 150 ml, 28 zł;
Chardonnay 0,75 l, 120 zł;
Chardonnay 150 ml, 28 zł;
Rotling 0,75 l, 120 zł;
Rotling 150 ml, 28 zł;

Karta win z całego świata jest dostępna u obsługi restauracji

PIWO KRAFTOWE

Piwo Pils z Gór Sowich 0,5 l, 16 zł
Piwo Pils z Gór Sowich 0,33 l, 13 zł

PIWO BUTELKOWE

Piwo Gór Sowich, 16 zł
Piwo Bielawa bezalkoholowe, 0,05%, 16 zł
Piwo Bielawa Porter, 22 zł;
Lech bezalkoholowy, 14 zł;

ALKOHOLE (40ml, 0,5l)

Belveder, 28 zł;
Finlandia, 13 zł; 0,5 l 110 zł;
Absolut Blue, 13 zł; 0,5 l 110 zł;
Dębowa Polska, 14 zł; 0,5 l 120 zł;
Bocian, 12 zł; 0,5 l 110 zł;
Żołądkowa Gorzka, 10 zł; 0,5 l 100 zł;
Żubrówka, 11 zł; 0,5 l 95 zł;
Gin Beefeater, 23 zł;
Gin Glendalough Rose, 25 zł;
Tequila Espolon Blanco, 24 zł;
Tequila Espolon Repasado, 26 zł;

WHISKY I KONIAKI(40 ml)

Glenlivet 15 YO Single Malt, 44 zł;
Ardbeg 10 YO Single Malt, 35 zł;
J.Walker Black, 27 zł;
Chivas Regal 12 Years, 27 zł;
Chivas Regal 15 Years, 39 zł;
Glendalough Single Cask, 33 zł;
Glendalough Double Barrel, 26 zł;
Bearface Canadian, 26 zł;
Jameson, 22 zł;
Jack Daniel's, 22 zł;
Jim Beam, 19 zł;
Hennessy v.s., 38 zł;
Hennessy xo, 140 zł;