

T K A L N A

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z emulsją ze skorupiaków i kompresowaną cebulą, 35 zł 

Śledź z sosem musztardowym, młodymi pieczonymi ziemniakami, surówką z kalarepy i rzodkiewki, 26 zł 

Wegańskie placki ziemniaczane ze szpinakiem, 19 zł  

ZUPY

Tradycyjny rosół z pierożkami z kaczki, 17 zł

Tajska zupa wegańska z makaronem ryżowym, 21 zł   /z krewetkami, 30 zł

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, 22 zł

DANIA GŁÓWNE

Burger wołowy z serem lutomierskim, bekonem i sosem barbecue, 39 zł 

Kurczak zagrodowy z sezonowymi warzywami, ziemniakami i demi glace drobiowym, 34 zł

Stek z polędwicy wołowej z młodymi ziemniakami, szparagami i sosem z whisky, 79 zł

Kotlet schabowy smażony na smalcu z ziemniakami i młodą kapustą, 36 zł

Pad Thai z łososiem, warzywami i makaronem ryżowym, 58 zł 

Falafele z warzywami, kaszą kuskus i sosem tahini, 32 zł  

Pappardelle z pieczoną kaczką, sokiem z jabłek, pestkami słonecznika i natką pietruszki, 42 zł 

Wegańska sałatka z awokado, pieczonym batatem, kiszonym burakiem i dresingiem z mango, 25 zł 

Sałatka z wędzonym kurczakiem, warzywami, parmezanem, sosem winegret i grzanką z chałki, 28 zł  

DESERY

Miodownik z sosem karmelowym, 20 zł  

Tiramisu z prażonymi migdałami, 20 zł

Puchar lodowy z gorącym sosem malinowo-truskawkowym, 20 zł  

Szarlotka wegańska z gałką lodu na mleku kokosowym, 20 zł 

 Dania bezglutenowe

 Dania wegańskie

 Dania z lokalnych produktów

 Dania z naturalnym miodem
z Pasieki pod Lasem

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