








T K A L N I A













PRZYSTAWKI

- Tatar z polędwicy wołowej z pieczonymi pomidorkami, kompresowaną cebulą, ogórkiem,
podany z domowym pieczywem i masłem z mleczarni Pana Kozaka z Bożkowa, 35 zł 
- Rillettes z kaczki z pieczywem własnego wypieku, rukolą i konfitura z czerwonej cebuli, 21 zł
- Chrupiące placki ziemniaczane z szalotką oraz podgrzybkami, kurkami i borowikami, 23 zł  







ZUPY






- Orientalny krem z dyni z chipsem z pasternaka z rodzinnej uprawy
Państwa Pasternaków z Lutomerza, 19 zł   
- Tradycyjny rosół z pierożkami z kaczki, 17 zł
- Aromatyczna zupa z podgrzybków z chlebowym knedlem, 26 zł 

DANIA GŁÓWNE

- Kurczak zagrodowy z puree z pasternaka z rodzinnej uprawy Państwa Pasternaków
z Lutomerza, demi glace drobiowym i sezonowymi warzywami, 36 zł  
- Burger wołowy z serem lutomierskim, bekonem i sosem barbecue, 42 zł 
- Stek Porterhouse (600g), sezonowany 21 dni z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami, 140 zł 
- Konfitowana noga z gęsi z kopytkami dyniowymi, czerwoną kapustą i konfiturą z jarzębiny, 59 zł
- Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym oraz kapustą zasmażaną z suszoną śliwką, 36 zł
- Pierogi z żeberkami z dzika pieczonymi w kapuście z dodatkiem sosu ze śliwek z naszego sadu, 44 zł 
- Sałatka z gruszką, orzechami włoskimi, serem z niebieską pleśnią i winogronami 28 zł 
- Sałatka z kiszonym burakiem z naszej uprawy, granatem, awokado i pieczonym batatem, 26 zł  
- Falafele z sosem tahini, kaszą kus kus i sezonowymi warzywami, 32 zł  
- Śródziemnomorska dorada pieczona z masłem z sardelą, warzywami korzennymi
i pieczonymi ziemniakami, 52 zł 
- Domowe tagliolini z sosem z mleka kokosowego z liśćmi kafiru i imbirem:
z krewetkami, 46 zł  /z kurczakiem, 34 zł

DESERY

- Miodownik z miodem z naszej pasieki, 20 zł  
- Tiramisu, 20 zł
- Szarlotka z jabłek z naszego sadu podana z sosem imbirowo-pomarańczowym, 20 zł   
- Czekoladowy suflet z płatkami dzikiej róży rosnącej nad rzeką Jagodna, 20 zł 

-  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.