


SMAKI NATURY

Smaki natury zmieniają się tak jak pory roku, tym razem to właśnie zimę znajdziesz na talerzu.



Szanowni Państwo. Z dbałości o Państwa zadowolenie, wszystkie dania naszego menu przygotowywane są na bieżąco. Wiąże się to z tym, iż czas oczekiwania na zamówienie może wydłużyć się powyżej 30 minut. Marcin Raczek – Szef Kuchni.


PRZYSTAWKI


Mix leśnych grzybów podany na plackach ziemniaczanych z jajkiem poche, 29 zł 

ZUPY


Bulion z aromatycznym lubczykiem i domowym makaronem, 15 zł




Krem z czerwonej soczewicy z chrustem z kiełbasy chorizo, 23 zł  

Żurek na własnym zakwasie z białą kiełbasą i suszonymi prawdziwkami, 20 zł 

Żurek na własnym zakwasie z białą kiełbasą i suszonymi prawdziwkami, podany w chlebku z sosem czosnkowym, 26 zł 

DANIA GŁÓWNE

Burger z wołowiny sowiogórskiej w bułce drożdżowej z bekonem i konfiturą z czerwonej cebuli, sałatą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, serem Cheddar, domowymi frytkami i domowym sosem duńskim, 39 zł 

Burger wegański z warzywnym stekiem w czerwonej bezglutenowej bułce drożdżowej, z konfiturą z czerwonej cebuli, sałatą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, serem tofu, domowymi frytkami i kuminowym majonezem z aquafaby, 39 zł   






Schab z żebrzem smażony na smalcu podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami puree z koperkiem, 36 zł

Poliki wołowe duszone w sosie własnym z kaszotto kurkowym i sałatką z ogórków kiszonych w dębowych beczkach, 49 zł

Kukurydziana pierś kurza podana z gratin ziemniaczaną z dodatkiem sera ementaler, z warzywami grillowanymi i sosem maślano - winnym, 39 zł

Sałata Cezar z rzymską sałatą, pieczonym kurczakiem, boczkiem, cykorią i chipsem z parmezanu, 29 zł

DESERY

Sernik pomarańczowy na korzennym spodzie z polewą toffi, 20 zł  
Lody kasztanowe z gorącym sosem śliwkowo-cynamonowym, 20 zł   



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem



Danie w 100% wegańskie

SMAKI MIŁOŚCI

Dania te oddziałują na wszystkie zmysły. To magiczne afrodyzjaki zaczerpnięte z kuchni całego świata.

PRZYSTAWKI

Carpaccio wołowe z wołowiny sowiogórskiej z rukolą, suszonymi pomidorami, kaparami, serem Grana Padano z paluchem oliwkowym, 38 zł



Krewetki w tempurze z chilli i wędzonej papryki z mieszanymi sosami 46 zł



ZUPY

Zupa borowikowa z pieczonym dorszem, 25 zł



DANIA GŁÓWNE

Pad thai z łososiem pieczonym, makaronem ryżowym, warzywami i marynatą sojową, 56 zł



Ravioli dyniowe z serem kozim i szpinakiem podane z sosem z orzechów laskowych i winogron, 32 zł



Taghiatelle Carbonara domowej roboty z włoską pancettą i serem grana padano, 32 zł

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w ziołowej panierce z puree pomidorowo-ziemniaczanym, sosem gorgonzola z zielonym pieprzem i warzywami w tempurze, 45 zł

Sałata z serem lutomijskim lub wędzonym tofu, sezamowym ryżem z soczewicy i marchewki, pieczoną dynią i dressingiem musztardowo-miodowym, 29 zł



DESERY

Miodowa szarlotka na ciepło z lodami, 20 zł



Klasyczne tiramisu z paloną bezą, 20 zł



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem



Danie w 100 % wegańskie

SMAKI LUKSUSU

Szef Kuchni zadbał o to, aby wzbogacić je wyjątkowym dodatkiem. Smaki te są zasługą produktów najwyższej jakości.

PRZYSTAWKI

Tatar z wołowiny sudeckiej z wędzoną szprotką, suszonym żółtkiem, marynowanymi grzybami, ogórkiem kiszonym, majonezem wasabi, bułeczką i masłem, 39 zł

ZUPY

Pikantna zupa tajska z kurczakiem i krewetkami, 28 zł



DANIA GŁÓWNE

Ribeye steak z antrykotu smażony na maśle z czosnkiem, podany z pieczonymi batatami, sosem z rukoli i blanszowaną cukinią, 79 zł



Domowe pappardelle z pieczoną kaczką pachnącą majerankiem, jabłkiem, miodem ze słonecznikiem, 39 zł



Halibut pieczony z dodatkiem oliwy truflowej na kremie ze smażonych krewetek z ouzo, z kiszonymi pomidorami koktajlowymi i czarnym ryżem, 59 zł



DESERY

Fondant czekoladowy z puree mango, bitą śmietaną i gałką loda waniliowego, 20 zł



MENU DEGUSTACYJNE 5 DAŃ, 150 zł

MENU DEGUSTACYJNE 7 DAŃ, 220 zł

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

*na menu degustacyjne należy złożyć zamówienie trzy dni wcześniej



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem



Danie w 100 % wegańskie

