

MENU RESTAURACYJNE

kulturalna

RESTAURANT MENU

Przystawki

Appetisers

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 34 PLN
BEEF TENDERLOIN TARTARE

BLINY GRYCZANE 24 PLN
z wędzonym pstrągiem z Pustelni, kwaśną śmietaną i kawiozem
BUCKWHEAT BLINES WITH SMOKED TROUT FROM LOCAL FISH FARM,
SOUR CREAM AND CAVIAR

SAŁATKA CEZAR
KURCZAK | KREWETKI 22 PLN | 28 PLN
CEZAR'S SALAD (CHICKEN / PRAWNS)

Zupy

Soups

ROSÓŁ DOMOWY Z KLUSECZKAMI 14 PLN
POLISH NATIONAL BROTH WITH NOODLES

ZUPA DNIA 16 PLN
SOUP OF THE DAY

Makarony

Pasta

MAKARON Z CUKINIĄ I TRADYCYJNYM
SEREM GÓRALSKIM | Z BOCZKIEM 28 PLN | 32 PLN
PASTA WITH ZUCCINI & TRADITIONAL MOUNTAIN CHEESE |
WITH BACON

TAGLIARINI NERI Z KREWETKAMI 35 PLN
TAGLIARINI NERI WITH SHRIMP

OBSMAŻANE POLESIAKI 29 PLN
z dziczyzną i grzybowym demi glace
FRIED REGIONAL DUMPLINGS WITH GAME AND MUSHROOM DEMI
GLACE

PIEROGI Z FETĄ I SZPINAKIEM 25 PLN
z masłem czosnkowym
DUMPLINGS WITH FETA CHEESE AND SPINACH WITH GARLIC
BUTTER

Dania główne

Main courses

BURGER WOŁOWY 39 PLN
z cheddarem z Wąwolnicy podawany z frytkami i ketchupem
z buraka / dodaj bekon lub wymień mięso na kotlet warzywny
BEEF BURGER WITH WĄWOLNICA CHEDDAR SERVED WITH FRENCH
FRIES AND BEETROOT KETCHUP / ADD SOME BACON OR REPLACE
MEAT WITH VEGGIE BURGER

GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA 35 PLN
z gnocci w sosie gorgonzola i brokułami
GRILLED CHICKEN FILLET WITH GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE
AND BROCCOLI

ŻEBRO WIEPRZOWE 42 PLN
z sosem na bazie lubelskiego miodu pitnego, rozmarynowymi
ziemniaczkami oraz buraczki zasmażane
PORK RIB WITH LOCAL MEAD SAUCE, ROSEMARY POTATOES &
STEWED BEETROOT

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 69 PLN
z masłem ziołowo – czosnkowym, smażonymi pieczarkami oraz
ziemniaczanym puree truflowym
BEEF STEAK WITH HERB - GARLIC BUTTER, FRIED MUSHROOMS AND
POTATO TRUFFLE PUREE

POŁĘDWICA Z DORSZA 45 PLN
z prażonymi migdałami z sosem cytrynowym, na risotto
z warzywami i wakame
COD TENDERLOIN WITH ROASTED ALMONDS WITH LEMON SAUCE ON
RISOTTO WITH VEGETABLES AND WAKAME

Desery

Desserts

SERNIK KLASYCZNY 14 PLN
z sosem ze słonego karmelu
CLASSIC CHEESECAKE WITH SALTY CARAMEL SAUCE

SZARLOTKA 14 PLN
z beżą i wiśniową pianką
APPLE PIE WITH MERINGUE AND CHERRY MOUSSE