Menu

Prawdziwe serce Doliny Charlotty

W naszej restauracji mieliśmy zaszczyt gościć wiele gwiazd, min.
Boba Dylana, Roberta Planta, Deep Purple, ZZ Top,
Jareda Leto z zespołem Thirty Second To Mars,
Alice Coopera, Johna Fogerty'ego oraz wielokrotnie Carlosa Santanę.

Nasze menu obejmuje bogatą ofertę dań rybnych
oraz tradycyjne dania kuchni polskiej.

Oferujemy również wyroby własne i wędzone ryby z naszej wędzarni.

Szef kuchni Tomasz Przyłożyński

Przystawki zimne

Talerz mięs i ryb z naszej wędzarni (dla 2-óch osób) — 60 zł
Szynka / schab / boczek / ogonówka / kiełbasa wędzona / pstrąg / łosoś / pieczywo / masło

Akompaniament winny
Vinus Viognier Reserve, Langwedocja, Francja
DCR Cabernet Sauvignon, Langwedocja, Francja

Tatar z łososia norweskiego z majonezem cytrusowym — 42 zł
Łosoś / szalotka / kapary / majonez / cytryna / pieczywo

Akompaniament winny
Vinus Chardonnay Reserve, Langwedocja, Francja
Pinot Grigio Osvaldo, Veneto, Włochy

Przystawki ciepłe

Smażony śledź holenderski z chutney z ananasa — 39 zł
Śledź / cebula / miód / ananas / pieczywo czosnkowe

Akompaniament winny
D'A Enigma Reserve, Langwedocja, Francja
Rauen Riesling Trocken, Mosel, Niemcy

Krewetki scampi w sosie brendy — 49 zł
Krewetki / brandy / śmietanka / pieczywo czosnkowe

Akompaniament winny
Vinus Viognier Reserve, Langwedocja, Francja
Principe de Viana Blanca, Chardonnay/
Sauvignon Blanc, Navarra, Hiszpania

Zupy

Bulion z domowym makaronem — 18 zł
Kurczak / kaczka / wołowina / warzywa / makaron

Żurek staropolski — 19 zł
Mąka żytnia / wieprzowina / warzywa / chrzan / śmietanka

Zupa rybna na pomorską nutę — 21 zł
Łosoś / dorsz / warzywa / mleko kokosowe

Borowikowa z kluseczkami francuskimi — 22 zł
Grzyby / warzywa / śmietanka / kluski francuskie

Sałatki

Sałatka z wędzonym pstrągiem — 28 zł
Mix sałat / wędzony pstrąg / cebula czerwona / oliwki czarne / kapary /
sos balsamiczno-ziołowy

Akompaniament winny
Wine Man Tsinandali, Kachetia, Gruzja
Rongopai Sauvignon Blanc, Marlborough,
Nowa Zelandia

Sałata z kaczką i karmelizowaną gruszką z serem roquefort — 35 zł
Mix sałat / kaczka / gruszka / roquefort / wiśnie

Akompaniament winny
D'A Enigma Reserve, Langwedocja, Francja
Aussimento Double Pass Shiraz, South Australia

Makarony

Penne "blue cheese" — 37 zł
Makaron / kurczak / ser lazur / orzeszki pini / szpinak / śmietanka / czosnek / cebula

Akompaniament winny
D'A Enigma Reserve, Langwedocja, Francja
Rauen Riesling Matthias Kabinett, Mosel, Niemcy

Papardelle z wędzonym łososiem w sosie pomidorowym — 42 zł
Makaron / łosoś wędzony / pomidory / śmietanka / parmezan

Akompaniament winny
Vinus Viognier Reserve, Langwedocja, Francja
Vinus Chardonnay Reserve, Langwedocja, Francja

Tagliatelle z chorizo i krewetkami — 44 zł
Makaron / cebula / czosnek / chorizo / krewetki / pomidory / parmezan

Akompaniament winny
Vinus Viognier Reserve, Langwedocja, Francja
Mancura Etnia Carmenere, Central Valley, Chile

Ryby

Pieczony łosoś z puree z czarnuszką — 52 zł
Łosoś / buraki / ziemniaki / czarnuszka

Akompaniament winny
Vinus Chardonnay Reserve, Langwedocja, Francja
Pinot Grigio Osvaldo, Veneto, Włochy

Pstrąg z naszego jeziora z sosem kurkowym z ziemniakami opiekanymi — 55 zł
Pstrąg / grzyby / śmietanka / cukinia / bakłażan / ziemniaki

Akompaniament winny
Vinus Viognier Reserve, Langwedocja, Francja
Rongopai Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Polędwica z dorsza z gratin z białych warzyw — 59 zł
Dorsz / groszek / pietruszka / seler / ziemniaki

Akompaniament winny
Vinus Viognier Reserve, Langwedocja, Francja
Pinot Grigio Osvaldo, Veneto, Włochy

Pieczony halibut z dzikim ryżem i fasolką w sezamie — 69 zł
Halibut / ryż / fasolka / sezam

Akompaniament winny
Vinus Chardonnay Reserve, Langwedocja, Francja
Principe de Viana Blanca (chardonnay/ sauvignon Blanc), Navarra, Hiszpania

Dania główne

Żeberka pieczone z ziemniakami pieczonymi i grillowaną kukurydzą — 45 zł
Wieprzowina / ziemniaki / kukurydza

Akompaniament winny
DCR Cabernet Sauvignon, Langwedocja, Francja
Casa de Bellucci Primitivo di Manduria, Puglia, Włochy

Udo z kaczki „ Confit" z modrą kapustą i kluskami śląskimi w sosie pomarańczowo-tymiankowym — 49 zł
Kaczka / kapusta / kluski śląskie / pomarańcze / tymianek

Akompaniament winny
De Falco Primitivo Salento, Puglia
Aussimento Double Pass Shiraz, South Australia

Polędwica wołowa Turnedos „rossini" w kompozycji dwóch sosów — 89 zł
Wołowina / grzanki / ziemniaki / seler / foie gras / jajko / grzyby

Akompaniament winny
D'A Malbec, Langwedocja, Francja
Rioja Ugalde Reserva, Rioja, Hiszpania,

Desery

Szarlotka a'la „ Charlotta" — 18 zł
Jabłka / cynamon / lody

Akompaniament winny
Rauen Riesling Spatlese, Niemcy, słodkie

Mus czekoladowy z orzechami — 19 zł
Czekolada / orzechy / owoce

Akompaniament winny
Wine Man Kindzmarauli, Kachetia, Gruzja, półsłodkie
Aussimento Double Pass Shiraz, Australia

Tiramisu — 20 zł
Biszkopt / kakao / mascarpone / kawa

Akompaniament winny
Aussimento Double Pass Shiraz, Australia

Beza z kremem mascarpone z sezonowymi owocami — 22 zł
Jaja / mascarpone / śmietanka / owoce

Akompaniament winny
Moscato del Veneto Frizzante, Veneto, Włochy
Rauen Riesling Spatlese, Niemcy, słodkie

Puchar lodowo-owocowy z kremową bitą śmietaną — 25 zł
Lody / śmietanka / owoce

Akompaniament winny
Moscato del Veneto Frizzante, Veneto, Włochy