

MENU

Gościniec

Prawdziwe serce Doliny Charlotty

W naszej restauracji mieliśmy zaszczyt gościć wiele gwiazd, m. in. Boba Dylana, Roberta Planta, Deep Purple, ZZ Top, Jareda Leto z zespołem Thirty Seconds To Mars, Alice Coopera, Johna Forgety'ego, Johnny'ego Deppa oraz wielokrotnie Carlosa Santanę.

Zapraszam na pyszne dania tradycyjnej kuchni polskiej.

*Szef Kuchni
Tomasz Przyłóżyński*

MENU

Przystawki

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami
25 zł / 150g

Plastry wędzonego lososia na grzance z guacamole
i karmelizowaną cebulą
39 zł / 150g

Zupy

Rosół z domowym makaronem
26 zł / 300 ml

Barszczyk czerwony z puree ziemniaczanym
z majerankiem
26 zł / 300 ml

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym
i tartym imbirem
30 zł / 300 ml

Dania główne

Salatka z rukolą, burakiem, orzechami włoskimi,
kozim serem i sosem balsamicznym
29 zł / 150g

Tagliatelle w pomidorach z wędzonym
lososiem i parmezanem
45zł / 180g

Pierś z kurczaka w sosie grzybowym
z kluskami śląskimi
59 zł / 200g

Tradycyjny schab z kością z ziemniakami
i zasmażaną kapustą z boczkiem
69 zł / 220g

Smażony pstrąg z naszego jeziora nadziewany
warzywami ze smażonymi ziemniakami
69 zł / 250g

MENU

Pierogi

Pierogi ruskie z cebulką 39 zł / 6 szt

Pierogi z mięsem z cebulką 39 zł / 6 szt

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką 39 zł / 6 szt

Menu dziecięce

Frytki z ketchupem 18 zł / 150g

Nuggetsy z frytkami, surówką i ketchupem 32 zł / 150g

Knedle z truskawkami ze słodką śmietaną 32 zł / 5 szt

Desery

Domowa szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 24 zł / 120g

Strudel z gruszkami i bakaliami z lodami czekoladowymi i bitą śmietaną 24 zł / 120g

Creme brulee 29 zł / 120g

Puchar lodowy z bitą śmietaną 29 zł / 150g