

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 Przyłóżyński

Przystawki zimne

Befszyk tatarski z konfitowanym jajkiem, cebulą, piklami
i grzankami czosnkowymi 59 zł

Akompaniament winny Icalma Chardonnay, Central Valley, Chile

Bruschetta z pastą pomidorową, kozim serem i wędzonym łososiem 42 zł

Akompaniament winny Rongopai Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Przystawki ciepłe

Flambirowane krewetki w koniaku z chutney z mango na pieczywie czosnkowym 52 zł

Akompaniament winny D'A Enigma Chardonnay / Viognier / Muscat, Languedoc, Francja

Smażone foie gras na chałce z marmoladą z rabarbaru 55 zł

Akompaniament winny Domaine Lafitte, Gros Manseng / Petit Manseng, Gascogne, Francja

Zupy

Bulion z kaczki z chinkali 22 zł

Żurek staropolski z jajem 25 zł

Krem z leśnych grzybów, wędzoną śmietaną 25 zł

Pikantna zupa rybna 29 zł

Salatki

Salatka nicejska z grillowanym tuńczykiem i jajem przepiórczym 39 zł

Akompaniament winny Wine Man Tsinandali, Kakheti, Gruzja

Salatka z serem korycińskim, avocado i sosem kokosowo-klonowym 32 zł

Akompaniament winny Domaine Lafitte, Sauvignon Blanc / Gros Manseng, Gascogne, Francja

Makarony

Farfalle z kurczakiem i leśnymi grzybami 39 zł

Akompaniament winny Chianti Terre del Bruno, Toscana, Włochy

Zapiekane gnocchi w sosie szpinakowym i suszonymi pomidorami 42 zł

Akompaniament winny Osvaldo Pinot Grigio, Veneto, Włochy

Tagliatelle z chorizo i krewetkami 46 zł

Akompaniament winny Vinus Viognier Reserve, Languedoc, Francja

Ryby

Pieczony pstrąg z sosem kurkowym, opiekаныmi ziemniakami, warzywa sezonowe 62 zł

Akompaniament winny Vinhas d'Ariz Vinho Verde, Minho, Portugalia

Smażona dorada z purée ziemniaczano-rozmarynowym, warzywa sezonowe 65 zł

Akompaniament winny Principe de Viana Chardonnay / Sauvignon Blanc, Navarra, Hiszpania

Pieczony łosoś z purée ziemniaczanym z czarnuszką, warzywa sezonowe 69 zł

Akompaniament winny Vinus Viognier Reserve, Languedoc, Francja

Sandacz z ratatouille i krokietkami ziemniaczanymi 69 zł

Akompaniament winny Rauhen Riesling Trocken, Mosel, Niemcy

Dania mięsne

Żeberko w sosie Jack Daniels na babce ziemniaczanej, warzywa sezonowe 55 zł

Akompaniament winny Aussimento Double Pass Shiraz, South Australia, Australia

Udo z kaczki "confit" z kapustą modrą z jabłkiem i kluskami śląskimi
w sosie pomarańczowo-tymiankowym 59 zł

Akompaniament winny Contrada Monte Salento Primitivo, Apulia, Włochy

Pieczeń z jelenia w sosie żurawinowym z młodą kapustą z koperkiem i kopytkami 69 zł

Akompaniament winny DCR Cabernet Sauvignon, Langwedocja, Francja

Poławdwa wołowa "Tournedos Rossini" w kompozycji dwóch
sosów mader a i bernoise 119 zł

Akompaniament winny Bodegas Ugalde Crianza, La Rioja, Hiszpania

Desery

Crème brûlée 19 zł

śmietanka/jaja/wanilia/cukier/owoce

Akompaniament winny Domaine Lafitte, Gros Manseng / Petit Manseng, Gascogne, Francja

Gorąca szarlotka z lodami 22 zł

mąka/jaja/jabłko/cynamon/cukier/śmietanka/lody

Akompaniament winny Domaine Lafitte, Gros Manseng / Petit Manseng, Gascogne, Francja

Beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami 25 zł

jaja/cukier/śmietanka/mascarpone/owoce

Akompaniament winny Oggi Moscato Frizzante, Veneto, Włochy

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami 28 zł

lody/śmietanka/owoce

Akompaniament winny Oggi Moscato Frizzante, Veneto, Włochy

