

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 / Appetizers

Tatar z łososia z awokado i pomidorkami koktajlowymi

59 zł / 120 g

Salmon tartare with avocado and cherry tomatoes

Proponowane wino / Suggested wine

D'A Enigma, IGP Pays d'Oc, Francja

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Tatar wołowy z piklami i kurkami confit

69 zł / 120 g

Beef tartare with pickles and confit chanterelles

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc,

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Smażony śledź holenderski podawany z brioszką i masłem tymiankowym

49 zł / 150 g

Fried dutch herring served with brioche and thyme butter

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc, Francja

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Krewetki flambirowane w sosie śmietanowo-koniakowym

z chilli i pomidorkami koktajlowymi

62 zł / 150 g

Prawns flambéed in cream and cognac sauce with chilli and cherry tomatoes

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc, Francja

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Zupy / Soups

Bulion z kaczki z lanymi kluskami

25 zł / 250 ml

Duck broth with poured noodles

Żurek na zakwasie

29 zł / 250 ml

Traditional polish sour soup „Żurek“

Krem ze szparagów z wędzoną śmietaną

29 zł / 250 ml

Asparagus cream soup with smoked cream

Pikantna zupa rybna

35 zł / 250 ml

Spicy fish soup

Salatki / Salads

Salatka z panierowanym camembertem, żurawiną
i sosem musztardowo-miodowym 35 zł / 250 g

Salad with breaded camembert, cranberries and mustard-honey sauce

Proponowane wino / Suggested wine

D'A Enigma, IGP Pays d'Oc, Francja

Gustave Lorentz Gewurztraminer Reserve, AOC Alsace, Francja

Salatka nicejska z grillowanym tuńczykiem 39 zł / 250 g

Nice salad with grilled tuna

Proponowane wino / Suggested wine

Tarón Rose, DOCa Rioja, Hiszpania

Valmont Blanc, IGP Pays d'Oc, Francja

Salatka z krewetkami, halloumi i kaparami 44 zł / 250 g

Salad with prawns, halloumi and capers

Proponowane wino / Suggested wine

D'A Enigma, IGP Pays d'Oc, Francja

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Makarony / Pasta

Gnocchi zapiekane z bocznikami i suszonymi pomidorami 49 zł / 300 g

Gnocchi baked with oyster mushrooms and dried tomatoes

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc, Francja

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Tagliatelle z krewetkami, chorizo i pomidorkami koktajlowymi 55 zł / 300 g

Tagliatelle with shrimps, chorizo and cherry tomatoes

Proponowane wino / Suggested wine

Elias Mora Verdejo, DO Rueda, Hiszpania

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc, Francja

Ryby / Fishes

Pstrąg pieczony podawany z ratatouille, opiekany ziemniakami
i sosem kurkowym 69 zł / 250 g

Baked trout served with ratatouille, roasted potatoes and chanterelle sauce

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc, Francja

Sandacz na purée z groszku z kaszą kuskus 72 zł / 200 g

Zander on pea purée with couscous

Proponowane wino / Suggested wine

Tarón Blanco, DOCa Rioja, Hiszpania

Stek z halibuta z risotto kalafiorowym i warzywami 79 zł / 200 g

Halibut steak with cauliflower risotto and vegetables

Proponowane wino / Suggested wine

Tarón Blanco, DOCa Rioja, Hiszpania

Łosoś ze szpinakiem i serem gorgonzola z plackiem rosti 82 zł / 200 g

Salmon with spinach and gorgonzola with rosti

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier Reserve, IGP Pays d'Oc, Francja

Dania mięsne / Meat dishes

Pierś supreme z purée z batatów i warzywami w sosie holenderskim 59 zł / 200 g

Supreme chicken breast with sweet potato puree and vegetables in hollandaise sauce

Proponowane wino / Suggested wine

Vinus Viognier, IGP Pays d'Oc, Francja

De Falco Chardonnay, IGP Salento, Włochy

Schab z kością z młodą kapustą i ziemniakami 62 zł / 250 g

Pork loin with young cabbage and potatoes

Proponowane wino / Suggested wine

Valmont Blanc, IGP Pays d'Oc, Francja

Las Dos Ces Blanco, DO Utiel-Requena, Hiszpania

Policzki wołowe na purée ziemniaczanymz musztardą francuską i buraczkami 69 zł / 200 g

Beef cheeks on mashed potatoes with french mustard and beetroot

Proponowane wino / Suggested wine

Gustave Lorentz Gewurztraminer Reserve, AOC Alsace, Francja

D'A Enigma, IGP Pays d'Oc, Francja

Udo z kaczki z kluskami śląskimi i modrą kapustą w sosie tymiankowo-pomarańczowym 79 zł / 250 g

Duck leg with Silesian dumplings and red cabbage in thyme-orange sauce

Proponowane wino / Suggested wine

Valmont Blanc, IGP Pays d'Oc, Francja

Chianti Terre del Bruno, DOCG Chianti, Włochy

Polędwica wołowa z trufłami, foie grass i jajkiem w koszulce w sosie berneńskim,
z grillowanymi ziemniakami 189 zł / 200 g

Beef tenderloin with truffles, foie grass and poached egg in Bernese sauce, with grilled potatoes

Proponowane wino / Suggested wine

Vinos Elias Mora, DO Toro, Hiszpania

Casa de Bellucci, Primitivo di Manduria DOC, Włochy

Desery / Desserts

Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 29 zł / 150 g

Apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Proponowane wino / Suggested wine

Oggi Moscato del Veneto IGP, Włochy

Brownie z orzechami i musem malinowym 29 zł / 150 g

Brownie with nuts and raspberry mousse

Proponowane wino / Suggested wine

Valjulus Syrah, Pays d'Hérault, Francja

Paris-Brest z kremem pistacjowym 32 zł / 150 g

Paris-Brest with pistachio cream

Proponowane wino / Suggested wine

Oggi Moscato del Veneto IGP, Włochy

Beza z kremem mascarpone i owocami 32 zł / 150 g

Meringue with mascarpone cream and fruit

Proponowane wino / Suggested wine

Oggi Moscato del Veneto IGP, Włochy

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami 35 zł / 150 g

Ice cream dessert with whipped cream and fruit

Proponowane wino / Suggested wine

Oggi Moscato del Veneto IGP, Włochy