

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

Zakąski zimne

Talerz mięs i ryb z naszej wędzarni dla 2-óch osób

Szynka / schab / boczek / ogonówka / kielbasa wędzona / pstrąg / łosoś / pieczywo / masło

Akompaniament winny

Mancura Carmenere, Chile

60 zł

Tatar z łososia norweskiego

Łosoś / szalotka / kapary / majonez cytrusowy

Akompaniament winny

Monjardin Chardonnay, Hiszpania

44 zł

Zakąski ciepłe

Smażony śledź holenderski

Śledź / cebula / miód / pieczywo czosnkowe

Akompaniament winny

D'A Enigma, Francja

37 zł

Krewetki Scampi

Krewetki / brandy / śmietanka / pieczywo czosnkowe / ananas

Akompaniament winny

D'A Sauvignon Blanc, Francja

40 zł

Zupy

Bulion z domowym makaronem

Kurczak / kaczka / wołowina / warzywa / makaron

18 zł

Zupa borowikowa z kluseczkami francuskimi

Grzyby / warzywa / śmietanka / kluski francuskie

22 zł

Zupa rybna na Pomorską Nutę

Łosoś / dorsz / warzywa / mleko kokosowe

19 zł

Krem z pieczonej dyni

Dynia / cebula / śmietana

19 zł

Salatki

Salatka z wędzonym pstrągiem

Mix sałat / wędzony pstrąg / cebula czerwona / oliwki czarne / kapary /
sos balsamiczno-ziołowy

Akompaniament winny

Rauen Riesling Trocken, Niemcy

28 zł

Oryginalna salatka „Cezar”

Salata rzymska / jajko poche / kurczak / pomidory / parmezan / anchois / grzanki

Akompaniament winny

Icalma Chardonnay, Chile

32 zł

Makarony

Penne "blue cheese"

Makaron / kurczak / ser lazur / orzeszki pini / szpinak / śmietanka / czosnek / cebula

Akompaniament winny 37 zł
Salento Primitivo Terre del Sole, Włochy

Tagliatelle z chorizo i krewetkami

Makaron / chorizo / krewetki / pomidory

Akompaniament winny 44 zł
D'A Sauvignon Blanc, Francja

Ryby

Łosoś

Łosoś / chips z bekonu / buraki / ziemniaki / czarnuszka

Akompaniament winny 52 zł
Rauen Riesling Trocken, Niemcy

Pstrąg z naszego jeziora

Pstrąg / grzyby / śmietanka / cukinia / bakłażan / ziemniaki

Akompaniament winny 55 zł
D'A Sauvignon Blanc, Francja

Poławdwa z dorsza

Dorsz / groszek / pietruszka / seler / ziemniaki

Akompaniament winny 59 zł
Montalto Pinot Grigio, Włochy

Pieczony halibut

Halibut / ryż / fasolka / sezam

Akompaniament winny 69 zł
Vinus Viognier, Francja

Dania główne

Policzki wołowe

Wołowina / marchew / ziemniaki / chrzan

Akompaniament winny 42 zł
Salento Primitivo Terre del Sole, Włochy

Udo z kaczki „Confit”

Kaczka / sos pomarańczowo-tymiankowy / kartacze / wieprzowina

Akompaniament winny 49 zł
Monjardin Pinot Noir, Hiszpania

Poławdwa wołowa Turnedos „Rossini”

Wołowina / grzanki / ziemniaki / seler / wątróbka gęsia / jajko

Akompaniament winny 89 zł
D'A Malbec, Francja

Desery

Szarlotka a'la „Charlotta”

Jabłko / cynamon / lody

Akompaniament winny 18 zł
Maset del Lleó Muskat, Hiszpania

Brownie z migdałami

Czekolada / migdały / lody

Akompaniament winny 19 zł
Jim's Creek Shiraz/Cabernet, Australia

Deser szefa kuchni

20 zł

Puchar lodowo-owocowy z kremową bitą śmietaną

Lody / bita śmietana / owoce

25 zł

