
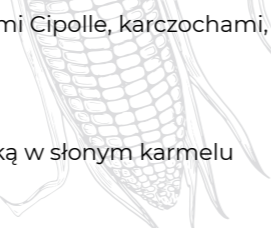


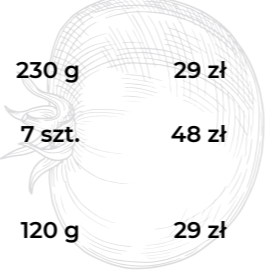

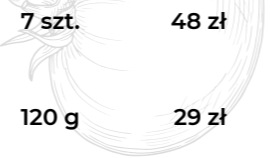

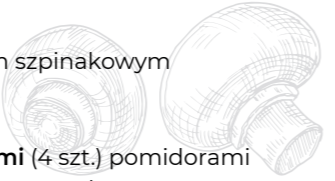

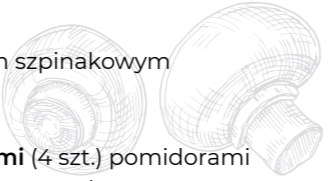
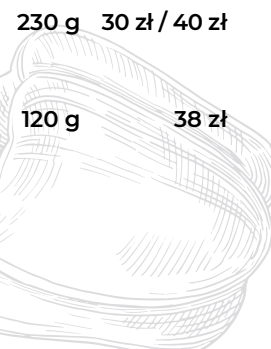
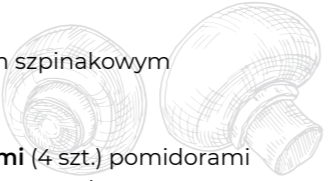










**BIOFONDA**  
SLOW FOOD

**KARTA  
MENU**


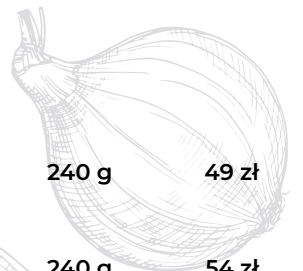

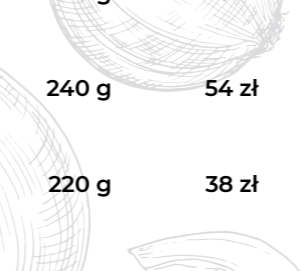

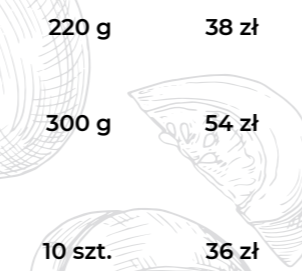

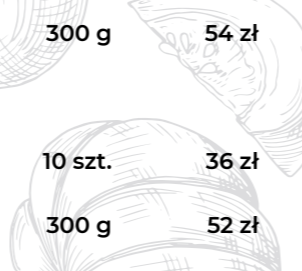
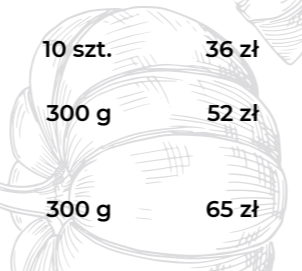

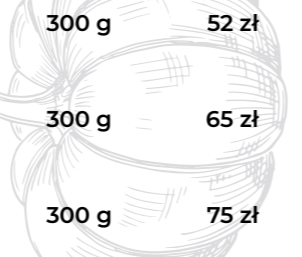
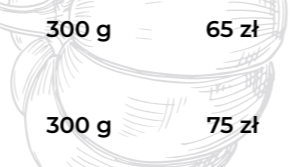


## SALATY / PRYZYSTAWKI

-  **Podpłomyk smażony na oliwie z serem owczym i Mozzarellą**, cebulkami Cipolle, karczochami, pesto bazyliowym i ziołami ogrodowymi (1, 7)   120 g 34 zł
-  **Bukiet świeżych sałat z kozim serem**, marynowanym burakiem, gruszką w słonym karmelu i prażonymi orzechami podany z limonkowym sosem winegret (7, 8, 10)  230 g 29 zł
-  **Krewetki z patelni na maśle z chili**, czosnkiem, białym winem i pietruszką podane z grzankami (1, 2)  7 szt. 48 zł
-  **Siekany tatar z wędzonego pstrąga mazurskiego** z delikatnym sosem szpinakowym podany z pieczywem (1, 4, 5, 10)   120 g 29 zł
- Krucha sałata rzymska z grillowaną piersią kurczaka bądź krewetkami** (4 szt.) pomidorami koktajlowymi, pikantnymi grzankami oraz klasycznym sosem Cezar (1, 2, 3, 4, 7)   230 g 30 zł / 40 zł
- Mazurski tatar wołowy** z szalotką, konserwowym ogórkiem i marynowanymi grzybami podany z pieczywem oraz żółtkiem jaja kurzego na życzenie Gościa (1, 3, 7)   120 g 38 zł


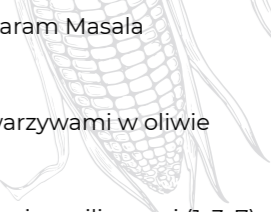


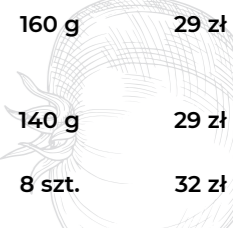

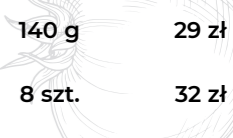


## ZUPY

-  **Chłodnik litewski** z jajkiem i siekanym koprem (3, 7)  300 ml 22 zł
-  **Pikantna australijska zupa rybna** z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne (1, 3, 6, 7, 9)  300 ml 28 zł
-  **Szczawiowa z jajkiem**, ziemniakami z koprem i masłem (3, 7, 9)  300 ml 22 zł
- Zupy z regionu Warmii i Mazur** (prosimy dopytać obsługę kelnerską)  300 ml 22 zł


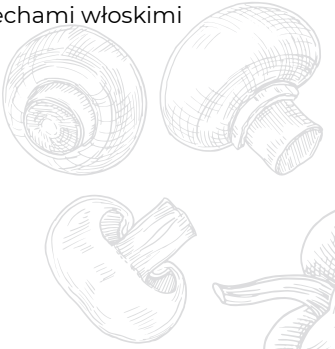

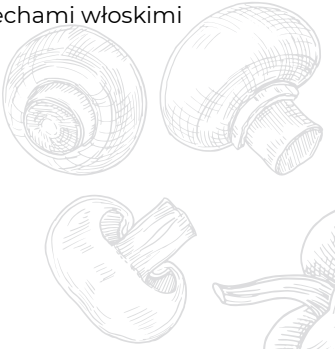

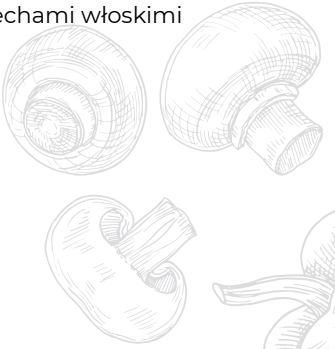


## DANIA GŁÓWNE

-  **Dziki pstrąg Palia z patelni** na ziołowym risotto z sałatką z rukoli i parmezanem oraz sosem winegret (4, 7)  240 g 49 zł
-  **Ekologiczny łosoś** na maślano cytrynowej polencie ze smażonym szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi i tapenadą oliwkowo - pomidorową (4, 7)  240 g 54 zł
-  **Papardelle z krewetkami Tiger**, czosnkiem, oliwkami, pastą chili, suszonymi pomidorami i świeżym szpinakiem (1, 2, 3, 6, 7)  220 g 38 zł
-  **Pieczony mini kurczak kukurydziany** podany ze smażonymi młodymi ziemniakami, pesto z suszonych pomidorów, ziołami i mizerią z cukinii, pomidorkami koktajlowymi i marynowaną cebulą z miętą (7, 10, 12)  300 g 54 zł
- Orkiszowe pierogi z mięsem kaczki** i sosem podgrzybkowym (1, 3, 6, 7)  10 szt. 36 zł
-  **Polędwiczka Maćka Kuronia** z smażonymi ziemniakami, burakami z konfiturą z czerwonej cebuli oraz sosem winnym (6, 7, 10)  300 g 52 zł
- Stek cielęcy Tomahawk z fondantem ziemniaczanym**, duszoną cebulą i szpinakiem w śmietanie z emulsją maślano wołową (1, 6, 7, 9, 10)  300 g 65 zł
-  **Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu** z frytkami belgijskimi, z papryką w lekkiej zalewie z ziołami i czosnkiem (6, 7, 10)  300 g 75 zł

## DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE


-  **Bezglutenowe kopytka z batatów z cieciorką** w sosie pomidorowym Garam Masala z wegańskim parmezanem (8, 11)   140 g 28 zł
-  **Wegański chlebek Naan** ze słodko - kwaśnymi grzybami, pieczonymi warzywami w oliwie oraz sosem tzatziki (1, 6, 9)  160 g 29 zł
-  **Makaron Orecchiette z waniliową Ricottą**, owocami sezonowymi i lodami waniliowymi (1, 3, 7)  140 g 29 zł
-  **Pierogi z cytrynową Fetą i kremem z batatów**, karmelizowanymi orzechami włoskimi i miętą ogrodową (1, 7, 8)  8 szt. 32 zł


## DESERY

-  **Szarlotka** z aromatem cynamonu i lodami waniliowymi (1, 3, 7)  120 g 19 zł
-  **Brownie ze słonym karmelem** i prażoną kasza gryczaną (1, 3, 7)  120 g 22 zł
-  **Sernik z Ricotty z truskawkowym musem**, kruszonką z czekoladowych ciastek i sezonowymi owocami (1, 7)  120 g 24 zł
-  **Beza Pavlova z kremem śmietanowym**, sezonowymi owocami i prażonymi migdałami (3, 7, 8)  120 g 24 zł

 Wegańskie

 Wegetariańskie

 Bez glutenu

 Bez laktozy

 Pikantne

### Wykaz alergenów w potrawie:

1 zawiera gluten, 2 zawiera skorupiaki, 3 zawiera jaja, 4 zawiera ryby, 5 zawiera orzeszki ziemne, 6 zawiera soję, 7 zawiera białko mleka i laktozę, 8 zawiera orzechy, 9 zawiera seler, 10 zawiera gorczycę, 11 zawiera nasiona sezamu, 12 zawiera dwutlenek siarki, 13 zawiera łubin, 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.