

DANIA WEGAŃSKIE

 Kopytka z batatów bezglutenowe z cieciorą w sosie pomidorowym Garam Masala z wegańskim parmezanem (8)	160 g	36zł
Wegańska pizza z vege Mozarellą i szpinakiem z sosem vinegret z vege parmezanem (1, 8, 10)	120 g	36zł
Makaron troffie liguri z sosem śmietanowo-szpinakowym na śmietance z nerkowców z vege parmezanem (1, 8)	160 g	36zł
Bezglutenowy wegański obiad domowy - kotlet z cieciorki i boczniaków z młodymi ziemniakami z oliwą ziołową i surówką sezonową	280 g	39zł

DODATKI

  Zapiekane ćwiartki ziemniaków	120 g	15 zł
  Grillowane warzywa	60 g	15 zł
   Mix sałat z sosem vinegret (10)	100 g	15 zł
 Młode ziemniaki w emulsji maślanej z koperem (7)	120 g	15 zł
 Kasza izraelska ze szpinakiem (1, 7)	120 g	18 zł



BOGACTWO SMAKÓW, MIŁOŚĆ DO TRADYCJI I PASJA DO TWORZENIA...

SAŁATY / PRZYSTAWKI

  Salátka Biofonda – sałata rzymska, oliwki, suszone pomidory, cebula marynowana w słodkim winie mirin, papryka pieczona, cieciora – podana na gładkim humusie z masłem orzechowym oraz pszenną bagietką durum (1, 5, 8)	180g	38 zł
 Podplomyk smażony na oliwie z serem owczym i Mozzarellą , cebulkami Cipolle, karczochami, pesto bazylowym (1, 7, 8)	120 g	38 zł
 Bukiet świeżych sałat z kozim serem , marynowanym burakiem, gruszką, orzechami włoskimi w karmelu podany z owocowym sosem vinegret oraz pszenną bagietką durum (1, 7, 10, 12)	180 g	38 zł
 Krewetki z patelni na maśle z chili z czosnkiem, białym winem i pietruszką podane z pszenną bagietką durum (1, 2, 7)	7 szt.	48 zł
 Siekany tatar z wędzonego pstrąga z delikatnym sosem szpinakowym podany z pieczywem (1, 3, 4, 7, 8, 10)	120 g	36 zł
 Warمیńska sielawa w occie z cebulą cukrową i pszenną bagietką durum (1, 2, 4, 7)	120 g	38 zł
Krucha sałata rzymska z grillowaną piersią kurczaka bądź krewetkami (4 szt.) pomidorami, grzankami oraz klasycznym sosem Cezar (1, 2, 3, 4, 7)	180 g	38 zł / 42 zł
Mazurski tatar wołowy z szalotką, konserwowym ogórkiem i marynowanymi grzybami podany z pieczywem oraz żółtkiem jaja kurzego na życzenie Gościa (1, 3, 10)	120 g	46 zł

ZUPY

 Zagraj warمیński - wywar z kury z lokalnymi wędzonkami, lanymi kluskami i ziemniakami (1, 3, 7, 9)	250 ml	24 zł
 Zupa ze szczawiu i pokrzywy z ziemniakami i gotowanym jajkiem (3, 7, 9)	250 ml	24 zł
 Chłodnik litewski z jajkiem i koprem (3, 7)	250 ml	28 zł
 Zupa z młodej kapusty z ziemniakami i koprem (9)	250 ml	24 zł
Zupa dnia – zapytaj Kelnera	250 ml	24 zł

DANIA GŁÓWNE

 Delikatna wieprzowina duszona w porto z kukurydzianą polentą, śremskim ogórkiem w zalewie miodowo-czosnkowej z chili (7, 10)	280 g	59 zł
Poulet Rôti au Beurre czyli kurczak pieczony w maśle na kaszy izraelskiej ze szpinakiem, masłem orzechowym, cytryną z suszonym pomidorem (1, 5, 8)	280 g	49 zł
 Ossobuco (golonka) z jelenia w sosie własnym na pieczonych warzywach ze smażonymi ziemniakami (4, 7, 12)	280 g	64 zł
 Stek z polędwicy wołowej flambirowany na Brandy z sosem z zielonego pieprzu, frytkami belgijskimi oraz papryką w lekkiej zalewie z ziołami i czosnkiem (6, 7, 10)	300 g	99 zł

 Polędwiczka wieprzowa Maćka Kuronia nadziewana serem z pleśnią i ziołami, z smażonymi ziemniakami z ziołami i czosnkiem oraz burakami z konfiturą z czerwonej cebuli i sosem winnym (7, 9, 10, 12)	280 g	59 zł
 Karmazyn z ziemniakami z patelni na jogurcie bałkańskim z włoskimi marynatami (4, 7, 12)	240 g	54 zł
(Karmazyn jest rybą z rodziny okoniowatych podobnie jak Lucjan. Przez swoje wartości odżywcze jest uznawany za jedną z najzdrowszych ryb na świecie).		

 Dziki pstrąg palia na risotto warzywnym z parmezanem (4, 7)	240 g	59 zł
 Sandacz smażony z zielonymi warzywami , parmezanem i maślano – winnym sosem Beurre Blanc (3, 4, 7, 12)	240 g	59 zł

RĘCZNIE LEPIONE Z MIŁOŚCI DO TRADYCJI

Orkiszowe pierogi z mięsem kaczki i sosem podgrzybkowym (1, 3, 6, 7)	10 szt.	38 zł
Pielmieni z jeleniną i skrzeczkami z wędzonego boczku (1, 3, 6, 7)	10 szt.	42 zł
 Pierogi z kozim twarogiem i pieczoną dynią hokaido z Amchur – suszonym w słońcu zielonym mango, konfiturą paprykową, parmezanem i orzechami pekan (1, 3, 7, 8)	10 szt.	38 zł

KUCHNIE ŚWIATA

  Pikantna australijska zupa rybna z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne (1, 3, 6, 7, 9)	260 ml	29 zł
 Makaron udon z wołowiną / tofu (1, 2, 6, 11, 12, 14)	260 ml	45 zł
 Papardelle z krewetkami Tiger , czosnkiem, oliwkami, pastą chili, suszonymi pomidorami i świeżym szpinakiem (1, 2, 3, 7)	220 g	55 zł

DESERY

Szarlotka z aromatem cynamonu i lodami waniliowymi (1, 3, 7)	120 g	25 zł
Brownie ze słonym karmelem i prażoną kasza gryczaną (1, 3, 7)	120 g	25 zł
Sernik iberyjski z kwaśną śmietaną, wanilią i konfiturą z czarnego bzu (1, 3, 7)	120 g	28 zł
Mus z białej belgijskiej czekolady z bezą i sosem z owoców sezonowych (3, 7)	120 g	25 zł
Mus z ciemnej belgijskiej czekolady z bezą i sosem z owoców sezonowych (3, 7)	120 g	25 zł
  Kogel Mogel – Smak Dzieciństwa (3)	100 g	21 zł
Deser dnia – zapytaj Kelnera	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.

POZNAJ DANIA WEGE

Serwujemy steki z sezonowanej wołowiny - poznaj **BIOFONDA STEAK PROJEKT**, który jest ukłonem w stronę prawdziwych koneserów wysokiej jakości mięsa.

Regionalna rasa fryzyjsko – holsztyńska hodowana jest na Warmii i Mazurach, karmiona naturalnie przez co mięso utrzymuje odpowiednią wartość pH. Ma to ogromny wpływ na jakość serwowanej przez nas wołowiny.