MENU
Uczta Borowego

PRZYSTAWKI

Carpaccio z daniela 49 zł
ser dojrzewający z Chlebowego Zakątka, pikle, dzikie zioła, oliwa aromatyzowana, wędzona śmietana z Chlebowego Zakątka

Pierogi z dziczyzną 49 zł
dziczyzna z Krainy 100 Jezior, konfitura z buraka z gospodarstwa P. Kąckich, ciemny sos z dziką jeżyną, piklowana marchew

Krokieciki z wędzonym pstrągiem 45 zł
konfitura z buraka, wędzona śmietana oraz ikra pstrąga z Zielenicy

ZUPY

Rosół z gęsi owsianej 30 zł
lane kluski ze świeżym lubczykiem, warzywa okopowe z gospodarstwa P. Kąckich

Czernina na podrobach 35 zł
lane kluski ze świeżym lubczykiem, susz owocowy, mikrozioła Aqapolko

DANIA GŁÓWNE

Zraz z daniela 75 zł
daniel z Krainy 100 Jezior, boczek złotnicki od Jana Nowickiego, kiszony ogórek, szalotka, szagówki, burak pieczony w miodzie, jarmuż, ciemny sos

Dziki burger 55 zł
bułka naszego wypieku, kotlet z siekanego jelenia, panierowany camembert od Grażyny Szłapki, żurawina, konfitura z boczku złotnickiego i cebuli, musztarda francuska, colesław po olendersku, frytki z naszej pracowni

Wege burger 48 zł
bułka naszego wypieku, panierowany camembert od Grażyny Szłapki, żurawina, musztarda francuska, colesław po olendersku, frytki z naszej pracowni

Szarpane udko z kaczki 75 zł
wolno pieczone udko z kaczki, chałka, konfitura z modrej kapusty, piklowana czerwona cebula, ciemny sos z suszoną śliwką, mikrozioła

OLENDERSKIE Smaki
JAKOŚĆ I TRADYCJA

MENU

Koktajle Borowego

ZŁOTNICKI OLD FASHIONED

Idealny wybór do treściwych dań głównych

Jack Daniel's, Dereniówka, Angostura — 35 zł

PORZECZKOWA KNIEJA

Orzeźwiający, subtelnie cierpki

Gin, sok z limonki i czarnej porzeczki, tonic — 28 zł

LEŚNA ROSA 0%

sok jabłkowy, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, soda — 25 zł

ZIELONA 0%LANDIA

sok jabłkowy, sok z zielonego jabłka, sok z limonki, soda — 23 zł

OLENDERSKIE Smaki
JAKOŚĆ I TRADYCJA