

Menu

ZUPY	DANIA GŁÓWNE
Krem z pieczonego pomidora #VEG  21 pieczony pomidor/ warzywa korzeniowe	Pieczony Burak #VEG 46 feta owcza/ konfitura z czerwonej cebuli/ bocznik mikołajkowy/ aioli paprykowe
Barszcz na zakwasie/pierogi z pieczonym ziemniakiem 25 twaróg z Międzyborza/ bulion wołowy/ grzyby	Krewetki z serem halloumi 54 krewetki 12 szt./ pomidor suszony/ chili/ bagietka
PRZEKĄSKI	Filet z pstrąga opolskiego  (zapytaj o dostępność) 68 por/ kasza bulgur/ burak/ ser kozi
Stripsy z karpia  29 filet z karpia opolskiego/ warzywa korzeniowe/ pomidory	Pierś z kurczaka 47 salsefia/ brukiew/ kaszanka/ ziemniak puree/ winogrono/ demi-glace
Carpaccio z pieczonego indyka 39 sardynki/ kapary/ sałaty/ bagietka	Noga z kaczki 64 konfitura z pigwy/ kapusta czerwona/ ziemniak/ dynia/ demi-glace anyżowy
Żołądki gęsie 29 grzanka/ wiśniówka Wiśniewski/ grzyby/ konfitura z cebuli/ chrzan	Schabowy 47 kapusta zasmażana od M. Sznajder/ ziemniak puree/ kmin rzymski/ cynamon
Matias 27 grzyby/ śliwka suszona/ jałowiec/ bagietka	Boczek Pieczony 52 kapusta/ warzywa korzeniowe/ kielbasa/ goździk/ sos z pieczeni/ żurawina/ groch
Marynowane rydze #LG #VEG  21	Kark wołowy wolno gotowany 67 ćwikła/ piklowana papryka/ pasternak zwyczajny/ ziemniak/ demi-glace
Mix sałat #LG #VEG 19 dressing/ grana padano	DESER
Frytki z batatów #VEG 19	Fondant czekoladowy #VEG 29 kwaśna śmietana/ owoce leśne/ cynamon/ anyż/ lody
Frytki z ziemniaków #VEG 12	Mascarpone & Baileys #LG #VEG 32 bakalie/ chips z kaszy jęczmiennej
Olej z prażonej dyni 14 bagietka	Piernik & daktyle 29 czarny mak/ sos toffi/ lody rumowe
Smalec 11 ogórek kiszony/ bagietka	#VEG vegetarian/ dla wegeterian
Ćwikła #LG #VEG 9	#LG less gluten/ śladowe ilości glutenu
SAŁATY	 zioła z ogrodu Jakubusa
Salatka Cezar 32 sałata/ grzanki ziołowe/ grana padano/ orzechy nerkowca/ kapary/ anchois	CHĘTNIE odpowiemy na Państwa pytania dotyczące obecności konkretnych produktów lub składników w naszych daniach. Uprzejmie prosimy o poinformowanie obsługi o jakichkolwiek alergiach pokarmowych lub specjalnych wymaganiach dietetycznych.
z krewetkami na maśle (10 szt.) +26	
z kurczkiem i wędzonym boczkiem +14	
z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy +14	



JAKUBUS

Menu



SOUPS		MAIN COURSES	
Roasted tomatoes cream soup #VEG 🌿	21	Roasted Beetroot #VEG	46
tomato/ root vegetable		sheep feta/ red onion jam/ oyster mushrooms/ paprika aioli	
Sourdough borscht/ dumplings with baked potato	25	Prawns with halloumi cheese	54
cottage cheese from Międzybórz/ beef broth/ mushrooms		prawns 12 pcs/ dried tomato/ chili /baguette	
SNACKS		Local trout fillet (ask for availability) 🌿	68
Carp strips 🌿	29	leek/ bulgur/ beetroot/ goat cheese	
carp fillet/ root vegetables/ tomatoes		Chicken breast	47
Roast turkey carpaccio	39	salsify/ sweede/ black pudding/ mashed potato/ grapes/ demi-glace	
sardines/ capers/ lettuce/ baguette		Duck leg	64
Goose gizzards	29	sea buckthorn jam/ red cabbage/ potato/ pumpkin/ anise demi-glace	
toast/ Wiśniewski cherry vodka/ mushrooms/ onion/horseradish jam		Schnitzel	47
Matias	27	fried cabbage/ mashed potato/ cumin/ cinnamon	
mushrooms/ prune/ juniper/ baguette		Roasted bacon	52
Marinated red pine mushroom #LG #VEG 🌿	21	cabbage/ root vegetables/ sausage/ clove/ roast sauce/ cranberry/ peas	
Lettuce mix #LG #VEG	19	Slow - cooked beef neck	67
dressing/ grana padano		beetroot/ pickled peppers/ parsnips/ potato/ demi-glace	
Sweet potato fries #VEG	19	DESSERTS	
Potato fries #VEG	12	Chocolate fondant #VEG	29
Roasted pumpkin oil #VEG	14	sour cream/ forest fruits/ cinnamon/ anise/ ice cream	
baguette		Mascarpone & Baileys #LG #VEG	32
Lard	11	delicacies/ barley groats chips	
pickled cucumber/ baguette		Gingerbread & date fruits	29
Beet horseradish #LG #VEG	9	black poppy seeds/ toffee sauce/ rum ice cream	
SALADS		#VEG vegetarian	
Ceasar salad	32	#LG less gluten	
lettuce/ herbal croutons/ grana padano/ cashew nuts/ capers/ anchovies		🌿 herbs from Jakubus's garden	
with prawns	+26	WE ARE HAPPY	
with roasted chicken and smoked bacon	+14	to answer questions about the presence	
with falafel from chickpea and corn	+14	of specific products or ingredients in our dishes.	
		Please inform the staff about any food	
		allergies or special dietary requirements	



JAKUBUS