

Menu

DO OBIADU I NIE TYLKO
wino w karafce 28,-PLN/ 0,5 l

PRZYSTAWKI	DANIA GŁÓWNE
Kozi ser #VEG 37 konfitura z czerwonej cebuli/ ciemne piwo/ seler/ truskawka/ siemię lniane	Kopytka #VEG 39 portobello/ pesto z natki pietruszki/ feta owcza
Podplomyk z czosnkiem #VEG 13 zioła ogrodowe/ grana padano/ pesto czosnkowe	Linguine 39 grillowane warzywa/ pomidory suszone/ rukola/ emigrano/ suszony bób
Podplomyk z krewetkami 34 krewetki/ marynowane szparagi/ pomidory suszone/ grana padano	Filet z sandacza opolskiego #LG 62 soczewica/ szpinak/ papryka/ pecorino/ czosnek niedźwiedzi
Podplomyk z truflą #VEG 32 pasta truflowa/ szpinak/ mascarpone/ mozzarella/ majonez sriracha	Filet z pstrąga opolskiego 68 sałatka z selera korzennego/ frytki z batata/ majonez szczypiorkowy
ZUPY	Żołądki gęsie 39 grzyby/ koper/ ogórek kiszony/ ziemniak
Krem z pomidora #VEG #LG 21 pomidor/ warzywa korzeniowe	Pierś z kurczaka ze skórą 41 wędzony boczek/ szparagi/ groszek zielony/ cukinia/ demi-glas musztardowy
Szczawiowa #VEG 19 młody szczaw/ warzywa korzeniowe/ kwaśna śmietana/ jajko	Noga z kaczki 58 morela/ rabarbar/ kapusta czerwona/ demi-glace cytrusowy
SALAТЫ	Kark wołowy 64 ćwikła/ seler/ prażona cebula/ ziemniak/ demi-glace
Sałatka Cezar 32 sałata/ grzanki ziołowe/ grana padano/ orzechy nerkowca/ kapary/ anchois	DESER
z krewetkami na maśle (10 szt.) +26 z pieczonym filetem z kurczaka +14 z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy +14	Pudding czekoladowy 24 truskawka/ lody/ kwaśna śmietana
#VEG - vegetarian/ dla wegeterian #LG - less gluten/ mniej glutenu	Mascarpone z malinami #LG 26 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
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.	Tarta z rabarbarem 24 sos waniliowy/ beza



JAKUBUS

Menu

STAY CALM AND DRINK WINE
wine in a carafe 28,-pln/ 0,5l

APPETIZERS		MAIN COURSES	
Goat cheese #VEG	37	Potato dumplings #VEG	39
red onion jam/ dark beer/ celery/ strawberry/ linseed		portobello/ parsley pesto/ sheep feta cheese	
Flatbreat with Garlic #VEG	13	Linguine	39
garden herbs/ grana padano/ garlic pesto		grilled vegetables/ dried tomatoes/ arugula/ grana padano/ dried broad beans	
Flatbread with prawns	34	Zander fillet #LG	62
prawns/ pickled asparagus/ dried tomatoes /grana padano		lentils / spinach/ pepper/ pecorino/ wild garlic	
Flatbreat with truffle #VEG	32	Trout fillet	68
truffle paste/ spinach/ mascarpone/ mozzarella/ sriracha mayonnaise		spicy celery salad / sweet potato fries/ chives mayonnaise	
SOUPS		Goose gizzards	39
Tomatoes cream soup #VEG #LG	21	mushrooms/ dill/ pickled cucumber/ potato	
tomato/ root vegetables/ oil from parsley		Chicken brest savoy	41
Sorrel soup #VEG	19	smoked bacon/ asparagus/ green peas/ zucchini/ demi-glace mustard	
young sorrel/ root vegetables/ sour cream /egg		Duck leg	58
SALADS		apricot/ rhubarb/ red cabbage/ citrus demi-glace	
Ceasar salad	32	Beef neck	64
lettuce/ herbal croutons/ grana padano/ cashew nuts/ capers/ anchovies		beetroot/ celery/ roasted onion/ potato/ citrus demi-glace	
with prawns	+26	DESSERTS	
with baked chicken fillet	+14	Chocolate pudding	26
with falafel from chickpea and corn	+14	strawberry/ ice-cream/ sour cream	
#VEG - vegetarian		Mascarpone with raspberries #LG	24
#LG - less gluten		mascarpone/ frozen raspberries/ lyophilisated raspberries	
WE ARE HAPPY		Rhubarb tart	24
to answer questions about the presence of specific products or ingredients in our dishes. Please inform the staff about any food allergies or special dietary requirements.		vanilla sauce / meringue	



JAKUBUS