

# Menu

PODPŁOMYKI	DANIA GŁÓWNE
<b>Podplomyk z pesto pietruszkowym</b> #VEG  21 pesto/ grana padano/ czosnek	<b>Kopytka</b> #VEG 43 twaróg z Międzyborza/ bocznik/ kalafior/ olej truflowy
<b>Podplomyk z serem Lazur</b> #VEG  26 gruszka/ burak/ ser lazur/	<b>Pieczony burak</b> #VEG #LG 42 wężymord/ ser kozi/ gruszka/ konfitowane pomidory/ czarna porzeczka
ZUPY	<b>Krewetki</b> 56 krewetki 12 szt./ wędzony twaróg/ pomidor/ bagietka
<b>Krem z pieczonego pomidora</b> #VEG  23 pieczony pomidor/ warzywa korzeniowe	<b>Filet z pstrąga opolskiego</b> (zapytaj o dostępność) 69 Colesław/ ziemniaki/ szczypior
<b>Krem z pieczonego czosnku</b> #VEG  21 por/ topinambur/ ser bursztyn	<b>Pierś z kurczaka</b> 48 warzywa strączkowe/ puree ziemniaczane/ szalotka/ demi-glace drobiowy
PRZEKAŚKI	<b>Noga z kaczki</b> 67 polenta/ marynowana kapusta/ gruszka/ orzechy laskowe/ demi-glace cytrusowy
<b>Stripsy z karpia</b> 29 filet z karpia opolskiego/ czarnuszka/ twaróg/ chrzan/ sałata	<b>Boczek pieczony</b> 57 batat/ kaszanka/ rydze/ puree ziemniaczane/ sos pieczeniowy
<b>Wątróbka z indyka</b> 31 chleb maślany/ pieczarka brunatna/ jarmuż/ malina konfitura z czerwonej cebuli	<b>Kark wołowy wolno gotowany</b> 68 ćwikła/ piklowana papryka/ pasternak/ puree ziemniaczane/ demi-glace porto
<b>Marynowane rydze</b> #LG #VEG 21	DESER
<b>Olej z prażonej dyni</b> #VEG 14 bagietka	<b>Pudding czekoladowy</b> #VEG 31 śliwki/ lody/ kwaśna śmietana
<b>Smalec</b> 14 ogórek kiszony/ bagietka	<b>Mascarpone z malinami</b> #LG #VEG 31 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
<b>Frytki z batatów</b> #VEG 24 twaróg ziołowy	<b>Sernik</b> #VEG 29 karmel/ lody karmelowe/ orzechy ziemne/ sól morską
<b>Frytki z ziemniaków</b> #VEG 12	<b>#VEG</b> vegetarian/ dla wegeterian
<b>Mix sałat</b> #LG #VEG 19 dressing	<b>#LG</b> less gluten/ śladowe ilości glutenu
<b>Ćwikła</b> #LG #VEG 11	 zioła z ogrodu Jakubusa
SAŁATY	<b>CHĘTNIE</b> 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.
<b>Sałatka Cezar</b> 34 sałata/ grzanki ziołowe/ grana padano/ orzechy nerkowca/ kapary/ anchois	
<b>z krewetkami na maśle (10 szt.)</b> +26	
<b>z pieczonym filetem z kurczaka i boczkiem</b> +14	
<b>z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy</b> +14	



JAKUBUS



# Menu

<b>FLATBREATS</b>	<b>MAIN COURSES</b>
<b>Flatbread with parsley pesto</b> #VEG  21 pesto/ grana padano/ garlic	<b>Potato dumplings</b> #VEG 43 cottage cheese/ oyster mushroom/ cauliflower/ truffle oil
<b>Flatbread with blue cheese</b> #VEG  26 pear/ beetroot/ blue cheese	<b>Roasted beetroot</b> #VEG 42 spanish salsify/ goat cheese/ pear/ confit tomatoes/ black currant
<b>SOUPS</b>	<b>Prawns</b> 56 prawns 12 pcs/ smoked cottage cheese/ tomato /baguette
<b>Baked tomatoes cream soup</b> #VEG  23 tomato/ root vegetable/ oil from parsley	<b>Local trout fillet</b> (ask for availability) 69 Coleslaw/ potatoes/ chives
<b>Roasted garlic cream soup</b> #VEG  21 leek/ Jerusalem artichokes/ amber cheese	<b>Chicken breast</b> 48 legumes/ mashed potatoes/ shallots/ chicken demi-glace
<b>SNAKS</b>	<b>Duck leg</b> 67 polenta/ marinated cabbage/ pear/ hazelnuts/ citrus demi-glace
<b>Carp strips</b> 29 nigella/ cottage cheese/ horseradish/ lettuce	<b>Roasted bacon</b> 57 sweet potato/ black pudding/ mushrooms/ mashed potatoes/ gravy
<b>Turkey liver</b> 31 butter bread/ brown mushroom/ kale/ raspberry Jam With Red Onion	<b>Slow - cooked beef neck</b> 68 beetroot/ pickled peppers/ parsnips/ mashed potatoes/ port demi-glace
<b>Marinated red pine mushroom</b> #LG #VEG 21	<b>DESSERTS</b>
<b>Roasted pumpkin oil</b> #VEG 14 baguette	<b>Chocolate Pudding</b> #VEG 31 plums/ ice cream/ sour cream
<b>Lard</b> 14 pickled cucumber/ baulette	<b>Mascarpone with raspberries</b> #LG #VEG 31 mascarpone cheese/ frozen raspberries/ freeze-dried raspberries
<b>Sweet potato fries</b> #VEG 24 cottage cheese with herbs	<b>Chessecake</b> #VEG 29 caramel/ caramel ice cream/ peanuts/ sea salt
<b>Potato fries</b> #VEG 12	<b>#VEG</b> vegetarian
<b>Mixed salad</b> #LG #VEG 14 dressing	<b>#LG</b> less gluten
<b>Beet horseradish</b> #LG #VEG 11	 herbs from Jakubus's garden
<b>SALADS</b>	<b>WE ARE HAPPY</b> 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.
<b>Ceasar salad</b> 34 lettuce/ herbal croutons/ grana padano/ cashew nuts/ capers/ anchovies	
<b>with prawns</b> +26	
<b>with baked chicken fillet and smoked bacon</b> +14	
<b>with falafel from chickpea and corn</b> +14	



JAKUBUS