

Menu

PODPŁOMYKI	DANIA GŁÓWNE
Podpłomyk z czosnkiem #VEG  grana padano/ pesto czosnkowe 17	Kluski z twarogiem #VEG 44 twaróg z Międzyborza/ kurki/ szalotka/ kwaśna śmietana
Podpłomyk z dynią Hokkaido 24 salami/ pomidory/ mozzarella/ chili	Pieczona dynia #VEG 41 feta owcza/ konfitura z czerwonej cebuli/ bocznik
ZUPY	Krewetki z serem halloumi 52 krewetki 12 szt./ pomidor suszony/ chili/ bagietka
Krem z pieczonego pomidora #VEG  pieczony pomidor/ warzywa korzeniowe 21	Filet z pstrąga opolskiego  (zapytaj o dostępność) 68 sałatka z selera korzeniowego/ frytki z batata/ majonez szczypiorkowy
Krem z pieczonej dyni Hokkaido #VEG 21 kmin rzymski/ kolendra/ chili/ olej dyniowy/ pestki	Żółtki gęsie 39 pieczarki portobello/ bocznik/ żurawina/ ziemniak
Kapuśniak 21 kapusta od M. Sznajder/ warzywa korzeniowe/ ziemniak	Pierś z kurczaka  warzywa korzeniowe/ kaszanka/ puree ziemniaczane/ demi-glace musztardowy 47
PRZEKAŚKI	Noga z kaczki 64 konfitura z rokitnika/ kapusta czerwona/ ziemniak/ demi-glace
Stripsy z karpia  filet z karpia opolskiego/ kimchi/ twaróg pomidorowy 29	Schabowy 47 kapusta zasmażana/ koper/ puree ziemniaczane
Matias  placek ziemniaczany/ tzatziki/ marynowany rydz 29	Kark wołowy wolno gotowany 67 ćwikła/ seler/ prażona cebula/ ziemniak/ demi-glace
Olej z prażonej dyni #VEG 14 bagietka	DESER
Camembert z pieca #VEG  gorąca konfitura z żurawiny/ miód lipowy/ bagietka 29	Pudding czekoladowy #VEG 27 śliwki/ lody/ kwaśna śmietana
Frytki z batatów #VEG  twaróg/ seler nać/ czosnek 31	Mascarpone z malinami #LG #VEG 27 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
Frytki z ziemniaków #VEG 12	Krem karmelowy #LG #VEG 27 gruszka/ twaróg/ prażone orzechy włoskie
Mix sałat #LG #VEG 14 dressing	#VEG vegetarian/ dla wegeterian
Surówka z buraków #LG #VEG 9 chrzan	#LG less gluten/ śladowe ilości glutenu
Marynowane rydze #LG #VEG 21	 zioła z ogrodu Jakubusa
SAŁATY	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.
Sałatka Cezar 32 sałata/ grzanki ziołowe/ grana padano/ orzechy nerkowca/ kapary/ anchois	
z krewetkami na maśle (10 szt.) +26	
z pieczonym filetem z kurczaka +14	
z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy +14	



JAKUBUS



Menu

FLATBREATS	MAIN COURSES
Flatbread with garlic #VEG  17 grana padano/ garlic pesto	Noodles with cottage cheese #VEG 44 cottage cheese from Międzybórz/ chanterelles/ shallots/ sour cream
Hokkaido Pumpkin Flatbread 24 salami/ tomatoes /mozzarella /chili	Roasted pumpkin #VEG 41 sheep feta/ red onion jam/ oyster mushroom
SOUPS	Prawns with halloumi cheese 52 prawns 12 pcs/ dried tomato/ chili /baguette
Baked tomatoes cream soup #VEG  21 tomato/ root vegetable/ oil from parsley	Local trout fillet (ask for availability)  68 root celery salad/ sweet potato fries/ chives mayonnaise
Roasted Hokkaido pumpkin cream soup #VEG 21 roman cumin / coriander / chili / pumpkin oil / seeds	Goose gizzards 39 portobello champignons/ oyster mushroom/ cranberry/ potato
Cabbage soup 21 cabbage from M. Sznajder/ root vegetables/ potato	Chicken breast  47 root vegetables/ black pudding/ mashed potatoes/ mustard demi-glace
STRAKI	Duck leg 64 sea buckthorn jam/ red cabbage/ potato/ demi-glace
Carp strips  29 carp fillet / kimchi / tomato cottage cheese	Schnitzel 47 fried cabbage/ dill/ mashed potatoes
Matias  29 potato pancake/ tzatziki/ marinated red pine mushroom	Slow - cooked beef neck 67 beetroot/ celery/ roasted onion/ potato/ demi-glace
Roasted pumpkin oil #VEG 14 baguette	DESSERTS
Roasted camembert #VEG  29 hot cranberry jam/ lime honey/ baguette	Chocolate Pudding #VEG 27 plums/ ice cream/ sour cream
Sweet potato fries #VEG  31 cottage cheese/ mint	Mascarpone with raspberries #LG #VEG 27 mascarpone cheese/ frozen raspberries/ freeze-dried raspberries
Potato fries #VEG 12	Caramel cream #LG #VEG 27 pear/ cottage cheese/ roasted walnuts
Mixed salad #LG #VEG 14 dressing	#VEG vegetarian #LG less gluten  herbs from Jakubus's garden
Beetroot salad #LG #VEG 9 horseradish	WE ARE HAPPY 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
Marinated red pine mushroom #LG #VEG 21	
SALADS	
Cesar salad 32 lettuce/ herbal croutons/ grana padano/ cashew nuts/ capers/ anchovies	
with prawns +26 with baked chicken fillet +14 with falafel from chickpea and corn +14	



JAKUBUS