

Menu

PODPŁOMYKI	DANIA GŁÓWNE
Podplomyk z czosnkiem #VEG  14 grana padano/ pesto czosnkowe	Kopytka #VEG  39 feta owcza/ masło szałwiowe/ drożdże nieaktywne
Podplomyk z ogórkiem małosolnym #VEG  24 wędzony twaróg/ piklowana cebula	Pieczony kalafior #VEG 41 toffu/ pieczona papryka/ orzechy nerkowca/ tapioka
Podplomyk z krewetkami 34 krewetki/ szparagi/ pomidory suszone/ grana padano	Krewetki 49 krewetki 12szt/ pomidor suszony/ hallumi/ bagietka
ZUPY	Filet z pstrąga opolskiego 68 sałatka z selera korzennego/ frytki z batata/ majonez szczypiorkowy
Krem z pieczonego pomidora #VEG  21 pomidor/ warzywa korzeniowe	Pierś z kurczaka 43 fasola szparagowa/ brokuły/ puree z ziemniaków/ demi-glace musztardowy
Zupa rybna (piątek - niedziela)  29 warzywa korzeniowe/ papryka/ dorsz/ chili	Noga z kaczki  58 pożeczka/ kapusta czerwona/ demi-glace cytrusowy
PRZEKĄSKI	Schabowy 46 ogórek małosolny/ tuńczyk/ koper/ puree ziemniaczane
Pieczyno z oliwą #VEG 10	Kark wołowy wolno gotowany 64 ćwikła/ seler/ prażona cebula/ ziemniak/ demi-glace
Oliwki #VEG 12	DESER
Śledz solony 26 kwaśna śmietana/ botwina/ maliny/ chrzan	Pudding czekoladowy #VEG 24 truskawka/ lody/ kwaśna śmietana
Tatar z marynowanych warzyw #VEG 34 grillowane warzywa sezonowe/ kapary/ bagietka	Mascarpone z malinami #LG #VEG 27 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
Lokalny ser lazur #VEG 27 konfitura z czerwonej cebuli i truskawek	Tuskawka #VEG 26 mięta/ tymianek/ ricotta/ skórka z cytrusów/ beza
Frytki z batatów #VEG  29 twaróg/ ogórek małosolny/ oliwki	#VEG vegetarian/ dla wegeterian
Frytki z ziemniaków #VEG 10	#LG less gluten/ śladowe ilości glutenu
Mix sałat #VEG 12 dressing	 zioła z ogrodu Jakubusa
Buraczki #VEG 12 ogórek kiszony/ koper	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.
SALAТЫ	
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
Flatbreat with garlic #VEG  14 grana padano/ garlic pesto	Dumplings #VEG  39 sheep feta/ sage butter/ inactive yeast
Flatbread with cucumber #VEG  24 smoked cottage cheese/ pickled onion	Baked cauliflower #VEG 41 toffu/ roasted pepper/ cashews/ tapioca
Flatbread with prawns 34 prawns/ asparagus/ dried tomatoes /grana padano	Prawns 49 prawns 12 pcs /dried tomato /halloumi /baguette
SOUPS	Local trout fillet 68 spicy celery salad/ fries with sweet potato/ chives mayonnaise
Baked tomatoes cream soup #VEG  21 tomato/ root vegetable/ oil from parsley	Chicken breast 43 green beans/ broccoli/ potato puree/ mustard demi-glace
Fish soup (Friday - Sunday)  29 root vegetable/ pepper/ cod/ chili	Duck leg  58 currant/ red cabbage/ citrus demi-glace
SNACS	Schnitzel 46 low-salt cucumber/ tuna/ dill/ mashed potatoes
Bread with olive oil #VEG 10	Slow - cooked beef neck 64 beetroot/ celery/ roasted onion/ potato/ demi-glace
Olives #VEG 12	DESSERTS
Salted herring #VEG 26 sour cream/ beetroot/ raspberries/ horseradish	Chocolate Pudding #VEG 24 strawberry/ ice cream/ sour cream
Pickled vegetables tartare #VEG 34 grilled seasonal vegetables/ capers/ baguette	Mascarpone with raspberries #LG #VEG 27 mascarpone cheese/ frozen raspberries/ freeze-dried raspberries
Local blue cheese #VEG 27 jam with red onion and strawberries	Strawberry #VEG 26 mint/ thyme/ ricotta/ citrus peel/ meringue
Sweet potato fries #VEG  29 cottage cheese /low-salt cucumber /olives	#VEG vegetarian #LG less gluten  herbs from Jakubus's garden
Potato fries #VEG 10	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
Mixed salad #VEG 12 dressing	
Beets #VEG 12 cucumber/ dill	
SALADS	
Ceasar 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