

Menu

PODPŁOMYKI	DANIA GŁÓWNE
Podplomyk z czosnkiem #VEG  17 grana padano/ pesto czosnkowe	Kopytka #VEG  49 feta owcza/ kurki/ drożdże nieaktywne
Podplomyk z ogórkiem małosolnym #VEG  24 wędzony twaróg/ piklowana cebula	Pieczony kalafior #VEG 39 tofu/ pieczona papryka/ orzechy nerkowca/ tapioka
Podplomyk z krewetkami 34 krewetki/ pomidor/ garam masala/ mozzarella/ sriracha	Krewetki 52 krewetki 12szt/ pomidor suszony/ halloumi/ bagietka
ZUPY	Filet z pstrąga opolskiego  (zapytaj o dostępność) 68 sałatka z selera korzeniowego/ frytki z batata/ majonez szczypiorkowy
Krem z pieczonego pomidora #VEG  21 pieczony pomidor/ warzywa korzeniowe	Pierś z kurczaka 46 sałata rzymska/ zielony groszek/ puree/ demi-glace musztardowy
Chłodnik z botwinki #VEG  24 kefir/ rzodkiew/ ogórek gruntowy	Noga z kaczki  62 porzeczka/ kapusta czerwona/ demi-glace cytrusowy
PRZEKĄSKI	Schabowy 47 surówka z kiszonej kapusty/ skwarki/ koper/ puree
Pieczyno z oliwą #VEG 10	Kark wołowy wolno gotowany 65 ćwikła/ seler/ prażona cebula/ ziemniak/ demi-glace
Oliwki #VEG 12	DESER
Tatar z marynowanych warzyw #VEG 39 grillowane warzywa sezonowe/ kapary/ feta/ bagietka	Pudding czekoladowy #VEG 27 maliny/ lody/ kwaśna śmietana
Camembert #VEG  29 czerwona porzeczka/ orzechy/ bagietka	Mascarpone z malinami #LG #VEG 27 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
Frytki z batatów #VEG  31 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.
SAŁATY	
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  17 grana padano/ garlic pesto	Dumplings #VEG  49 feta cheese/ chanterelles
Flatbread with semi-pickled cucumber #VEG  24 smoked cottage cheese/ pickled onion	Baked cauliflower #VEG 39 tofu/ roasted pepper/ cashews/ tapioca
Flatbread with prawns 34 prawns/ tomatoes/ garam masala/ mozzarella/ sriracha	Prawns 52 prawns 12 pcs/ dried tomato /halloumi /baguette
SOUPS	Local trout fillet (ask for availability) 68 root celery salad/ sweet potato fries/ chives mayonnaise
Baked tomatoes cream soup #VEG  21 tomato/ root vegetable/ oil from parsley	Chicken breast 46 romaine lettuce/ green peas/ puree/ mustard demi-glace
Cold beet soup #VEG  24 kefir/ radish /cucumber	Duck leg  62 currant/ red cabbage/ citrus demi-glace
SNAKS	Schnitzel 47 sauerkraut salad/ greaves/ 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
Pickled vegetables tartare #VEG 39 grilled vegetables/ capers/ baguette/ feta cheese	Chocolate Pudding #VEG 27 raspberries/ ice cream/ sour cream
Camembert #VEG  29 red currant/ nuts /baguette	Mascarpone with raspberries #LG #VEG 27 mascarpone cheese/ frozen raspberries/ freeze-dried raspberries
Sweet potato fries #VEG  31 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