



Menu

Przystawki

Tatar z polskiej wołowiny (150g).....	39 PLN
szalotka / trufla / sól wędzona / cynamon / polędwica wołowa / lubczyk	
Pierogi z kozim serem z gospodarstwa Jasionek (150g).....	39 PLN
ziemniaki merlot / ser kozi / czarnuszka / wędzona śmietana / mąka – młyn w Stoistawiu	
Selekcja sałat z kremowym serem zagrodowym (150g).....	35 PLN
ser krowi / selekcja sałat / mix warzyw / vinegret / pieczywo własnego wypieku	

Zupy

Kaczy rosół z pierożkami i lubczykiem (200ml).....	21 PLN
polska cebula / warzywa korzenne / lubczyk / kaczka / mąka – młyn w Stoistawiu	
Zupa rybna (200ml).....	21 PLN
zakwas żytni / polskie warzywa korzenne / bałtycki dorsz / majeranek / kawior z pstrągą z Zielenicy	

Perty Lubczyku

Ryby

Świeże ryby dostępne z naszych połowów w Bałtyku:

dorsz / flądra / gładzica / turbot / troć wędrowną / łosoś srebrniak bałtycki / okoń / sandacz

Na dostępność ryb wpływa kilka kluczowych czynników tj. okres ochronny danego gatunku, żerowanie na pobliskich łowiskach oraz pogoda.

Kelner opowie państwu o daniach dostępnych dziś

Steki

Steki z dwóch czystych ras mięsnych, Hereford i Angus, z regionalnej hodowli Agrofirma w Witkowie. Sezonowane na sucho minimum 28 dni, grillowane na węglu organicznym z dodatkiem zrębków olchowych.

Stek z antrykotu z kością (waga od 350–1000g)	
Stek z rozbefu bez kości (waga od 300–400g)	
Steki ważone przed usmażeniem (cena za każde 100g).....	38 PLN

Dodatki

Ręcznie robione frytki na tłuszczu wołowym (120g).....	15 PLN
Ziemniaki z ogniska (120g).....	15 PLN
Grillowana brukiew (120g).....	15 PLN
Kukurydza z masłem (120g).....	15 PLN
Sałatka z karczochów (120g).....	15 PLN
Cebulki perłowe w sosie demi glace (50g).....	8 PLN
Maśło truflowe (40g).....	8 PLN

Dania Głównne

Tradycyjny schabowy z ziemniakami z „ogniska”, mizeria, kefir (250g)	49 PLN
wieprzowina z Witkowa / ziemniaki drelinge / ogórki / kefir / koper / lubczyk	
Kurczak zagrodowy Bio z gospodarstwa Wojciecha Pilcha (250g)	49 PLN
krokiet / ser zagrodowy / polska marchew / groszek / masło / pierś supreme	
Smaki ze źródlanych wód Zielenicy (250g).....	49 PLN
pierożek / koper włoski / lubczyk / pstrąg palio-łososiowaty / jesiotr syberyjski / kawior z pstrąga	
Łosoś jurajski z hodowli w Janowie podany na domowym makaronie (350g).....	49 PLN
pokrzywa / domowy makaron / łosoś jurajski / bottarga	

Karta Deserów

Zapiekane owoce pod kruszonką (100g)	25 PLN
rabarbar / poziomka / propolis z pasieki Hawran / lody	
Kasza manna z malinami (100g)	18 PLN
kasza manna z młyna w Stojsławiu / malina / mleko / owoce	



Magia Lubczyku
RESTAURACJA

Rodzinny czas przy stole

*Na przywitanie Gości serwujemy deskę specjałów Magii Lubczyku,
pieczywo naszej produkcji oraz kompot do obiadu.*

Zupa podawana w wazie

Rosół z kaczki z domowymi kluseczkami

Ogórkowa na żebrach, zakwaszana ogórkami z solanki kołobrzesckiej

**jedna zupa do wyboru*

Danie główne

Pieczona w całości kura „mleczna” z gospodarstwa Wojciecha Pilcha z Dargosławia

Pieczona kaczka nadziewana jabłkami, majerankiem, polską cebulą

**jedno danie do wyboru*

Dodatki

kluski śląskie, ziemniaki z „ogniska”, ziemniaki gotowane,

kasza pęczak z warzywami, kopytka, zasmażane buraczki, mizeria, modra kapusta,

zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych, kapusta zasmażana

**trzy dodatki do wyboru*

Deser

Ciepłe ciasto drożdżowe z kruszonką i musem owocowym

Owoce zapiekane pod kruszonką z lodami

**jeden deser do wyboru*

menu dedykowane jest dla 4–5 osób 260 PLN

**obiad dostępny tylko z wcześniejszą rezerwacją*

Do rachunku doliczamy serwis 5 %

Kolacja Degustacyjna

Przystawka zimna

Tatar z polskiej wołowiny (150g)

szalotka / trufla / sól wędzona / cynamon / polędwica wołowa / lubczyk

Przystawka ciepła

Pierogi z kozim serem z gospodarstwa Jasionek (70g)

ziemniaki merlot / ser kozi / czarnuszka / wędzona śmietana / mąka – młyn w Stoisławiu

Zupa

Zupa rybna (150ml)

zakwas żytni / polskie warzywa korzenne / bałtycki dorsz / majeranek /
kawior z pstrąga z Zielenicy

Intermezzo

Sorbet cytrusowy

Danie główne

Smaki ze źródlanych wód Zielenicy (250g)

pierozek / koper włoski / lubczyk / pstrąg palio–łososiowaty / jesiotr syberyjski / kawior z pstrąga

Kurczak zagrodowy Bio z gospodarstwa Wojciecha Pilcha (250g)

krokiet / ser zagrodowy/ polska marchew / groszek / masło / pierś supreme

Deser

Zapiekane owoce pod kruszonką (100g)

rabarbar / poziomka / propolis z pasieki Hawran / lody

Menu degustacyjne 160 PLN / os.

Menu degustacyjne z dedykowanym winem 299 PLN / os.

**menu dostępne tylko z wcześniejszą rezerwacją dla minimum dwóch osób*



Maciej Żukowski – Szef kuchni

Ponad 10 lat stażu. Szukający doskonałości w kuchni regionalnej w odstonie Fusion.

Sebastian Perun

Miłujący się w staropolskich przepisach, które przeplata elementami kuchni molekularnej, nadając im nową świeżość.

Dawid Owedyk

Pasjonat dążący do perfekcji przy każdym serwowanym daniu.

Aleksander Puzio

Uwielbiający kuchnię nowoczesną, przez co fine dining czy fusion nie jest mu obcy.