

Magia Lubczyku

Restauracja à la carte

2 pola na stół



DEDYKOWANE DLA DWÓCH OSÓB
MENU DEGUSTACYJNE 5 DANIOWE - 230 PLN / OS.
(PARING WIN 90 PLN / OS.)

Kiszony łoś

kiszony łoś / kefir / koper / kapar / kawior z pstrągą wędzony na ciepło z Zielenicy / rzodkiewka

Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną

twaróg solankowy wędzony / ziemniaki / cebula / pędy sosny / wędzona śmietana / kurki

Zupa rybna

warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat / sandacz / zakwas żytni / kawior z pstrągą wędzony na ciepło z Zielenicy / śmietana wędzona

Pierś z kaczki

purée z selera / demi glace / kurka marynowana / pieczona cebula / młoda marchew

Ptyś z kruszonką

biała czekolada / pistacja / owoce sezonowe

DEDYKOWANE DLA DWÓCH OSÓB
MENU DEGUSTACYJNE 8 DANIOWE - 320 PLN / OS.
(PARING WIN 135 PLN / OS.)

Kiszony łoś

kiszony łoś / kefir / koper / kapar / kawior z pstrągą wędzony na ciepło z Zielenicy / rzodkiewka

Półgęsek z trufłami

pieczeń z gęsi / trufła czarna / emulsja z lubczyku / gryka / grana padano / chleb z własnej piekarni / selekcja masła

Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną

twaróg solankowy wędzony / ziemniaki / cebula / pędy sosny / wędzona śmietana / kurki

Krem z ogórka kiszzonego w kołobrzeskiej solance

purée z ziemniaka / kark wieprzowy / warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat / koper

Kopytka ze smardzami i kawiozem z Zielenicy

ziemniaki od Państwa Szkuat / smardze / kawior z pstrągą wędzony na ciepło z Zielenicy / śmietana / ser kominiarz od Grażyny Szłapki

Sorbet z kiszzonej cytryny

pyłek kwiatowy

Pierś z kaczki

purée z selera / demi glace / kurka marynowana / pieczona cebula / młoda marchew

Sernik z koziego sera od Piotra Jareckiego

biała czekolada / gruszka / owoce sezonowe

RZEMIEŚLNICZE NAPITKI

Tłoczony sok jabłkowy z sadów Państwa Rajewskich z Karwowa (330 ml)	15 PLN
Sok z kiszonych buraków z gospodarstwa ekologicznego Państwa Król z Kinowa (330 ml)	15 PLN
Sok z kiszonej kapusty z gospodarstwa ekologicznego Państwa Król z Kinowa (330 ml)	15 PLN
Bio lemoniada z limonką od Państwa Rembowskich (275 ml)	15 PLN
Bio Lemoniada z kwiatem czarnego bzu od Państwa Rembowskich (275 ml)	15 PLN

REGIONALNE WINNICE



WINNICA TURNAU - MIEJSCOWOŚĆ BANIEWICE

Solaris (150 ml) <i>wino białe wytrawne, aromaty: gruszki, brzoskwini i miodu</i>	30 PLN
Riesling (150 ml) <i>wino białe wytrawne, aromaty: zielonego jabłka, limonki i melona</i>	35 PLN
Rondo / Regent (150 ml) <i>wino czerwone wytrawne, aromaty: jeżyny, słodkiej papryki i gorzkiej czekolady</i>	34 PLN

WINNICA KOJDER – MIEJSCOWOŚĆ BIELICE

Johanniter (150 ml) <i>wino białe wytrawne, aromaty: jabłka, mirabelki, gruszki</i>	30 PLN
Cuvee (150 ml) <i>wino białe półwytrawne, aromaty: jabłka, nektarynki, białej brzoskwini</i>	30 PLN
Souvignier gris (150 ml) <i>wino białe wytrawne, aromaty: moreli, gruszki, jabłka, marakui</i>	30 PLN
Solaris (150 ml) <i>wino białe słodkie, aromaty: brzoskwini, ananasa, miodu</i>	30 PLN

PRZEKĄSKI

Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych (400 g) 109 PLN
Dodatki: ziemniaki z ogniska / grzanki / gruszka / polskie wędliny / regionalne pikle / winogrona
*dedykowane dla 3 osób

Deska polskich serów rzemieślniczych (200 g) Wegetariańskie  109 PLN
konfitura / sery kozie / sery krowie
*dedykowane dla 2 osób

Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy (150 g) 109 PLN
jesiotr wędzony na ciepło / pstrąg wędzony na zimno / wędzony kawior z pstrąga / pieczywo / masło
*dedykowane dla 2 osób

Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających (200 g) 109 PLN
pastrami wołowe / salami wołowe / szynka / karkówka dojrzewająca / żurawina / kurka marynowana / chrzan / żurawina / pieczywo / masło
*dedykowane dla 2 osób

PRZYSTAWKI

Siekany tatar z polędwicy z Witkowa (150 g) 64 PLN
polędwica wołowa / kurki marynowane / majonez lubczykowy / cebula / kapary / wędzona oliwa / chleb z własnej piekarni / selekcja masła

Półgęsek z truflami (150 g) 75 PLN
pierś z gęsi / trufla / emulsja z lubczyku / gryka / grana padano / chleb z własnej piekarni / selekcja masła

Kiszony łosoś (150 g) Zapytaj o wersję bez glutenu  48 PLN
kiszony łosoś / kefir / szafran / koper / dynia / imbir / kawior z pstrąga wędzony na ciepło z Zielenicy / rzodkiewka

Szparagi w sosie holenderskim (150 g) Zapytaj o wersję bez glutenu  38 PLN
crudo / szczypior / dynia / rzodkiewka

Rillettes z kaczki (150 g) 38 PLN
filet z kaczki / ogórek kiszony w kołobrzeskiej solance / rozmaryn / tymianek / cebula / tłuszcz kaczki / chleb z własnej piekarni

Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną (280 g) 45 PLN
twaróg solankowy wędzony / ziemniak / cebula / pędy sosny / wędzona śmietana / kurki



POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW

Zielenica - Gospodarstwo wodne pochodzące z małej wioski we wschodniej części województwa zachodniopomorskiego. Zielenica to ekologiczna hodowla pstrągów i jesiotra syberyjskiego.

Pomysł i misja rozwoju w kierunku „from farm to table” przyczyniła się do stworzenia przetwórci ryb, skoncentrowanej wyłącznie na obróbce własnego surowca.

SAŁATKI

Sałatka z dojrzewającą kaczką (250 g)  Zapytaj o wersję bez glutenu 59 PLN
pierś z kaczki / gryka / rukola / szpinak / sałata rzymska / pomidor / emulsja kaparowa / ser kominiarz / chleb z własnej piekarni / selekcja masła

Sałatka z krowim serem (200 g)  Zapytaj o wersję bez glutenu 59 PLN
ser twarogowy / gryka / rukola / szpinak / sałata rzymska / pomidor / rzodkiewka / marynowana dynia / sos na bazie szparagów / chleb z własnej piekarni / selekcja masła

ZUPY

Zupa rybna (200 ml) 34 PLN
warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat / sandacz / zakwas żytni / kawior z pstrągą wędzony na ciepło z Zielenicy / śmietana wędzona

Krem z ogórka kiszzonego w kołobrzesckiej solance (200 ml)  Zapytaj o wersję bez glutenu 34 PLN
ogórki kiszzone z kołobrzesckiej solanki / purée z ziemniaka / kark wieprzowy / makaron z ogórka / koper

Flaczki z boczniaka (200 ml)  Wegetariańskie 32 PLN
warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat / boczniak / czosnek niedźwiedzi

Chłodnik z botwink (200 ml)  Wegetariańskie 32 PLN
botwinka / jajko / ogórek / rzodkiewka / koper / jogurt / kefir

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Stek z kalafiora (300 g)  Zapytaj o wersję bez glutenu 65 PLN
emulsja z białych warzyw / rodzynki / orzechy pini / okrasa z tofu / koper / bułka tarta

Kopytka z smardzami i kawiozem z Zielenicy (300 g) 65 PLN
ziemniaki od Państwa Szkuat / smardze / kawior z pstrągą wędzony na ciepło z Zielenicy / śmietana / ser kominiarz od Grażyny Szłapki



POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW

Gospodarstwo rolne Trzeszyn - Kontynuując rodzinną tradycję, Pan Łukasz Szkuat wraz z rodzicami uprawia owoce i warzywa na ponad 12h pól i sadów.

Z racji niekomercyjnej produkcji, Pan Łukasz wraz z naszym Szefem Kuchni dobierają plony dostosowane idealnie do naszych potrzeb kulinarnych.

DANIA RYBNE

Ravioli z wędzonym pstrągiem (250 g) 59 PLN
kiszona kalarepa / seler naciowy / found rybny / koper / sos na bazie jabłek melrose

Sandacz bastowany (350 g) Zapytaj o wersję bez glutenu 92 PLN
ziemniaki z ogniska / chimichurri / kalafior / sos rakowy / dziki brokuł / młoda marchew

Fish and chips po dżwirzyńsku (400 g) 84 PLN
miętus / frytki własnej roboty / emulsja szczypiorkowa / selekcja liści z sosem na bazie szparagów

DANIA MIĘSNE

Ragout z polików wołowych (300 g) 62 PLN
pomidor / kardamon / papryka / makaron papardelle własnej roboty / czosnek kiszony / lubczyk

Skok z królika (350 g) 82 PLN
lane ziemniaki z szczypiorkiem / pigwa / kasza manna / rzodkiewka / młoda marchew / kalafior

Kotlet schabowy (500 g) 84 PLN
ziemniaki z ogniska / kefir / jajko sadzone / mizeria kompresowana

Pierś z kaczki (350 g) Zapytaj o wersję bez glutenu 92 PLN
purée z selera / demi glace / kurka marynowana / pieczona cebula / młoda marchew

Comber z jelenia (350 g) Zapytaj o wersję bez glutenu 159 PLN
purée z buraka / emulsja jeżynowa / dziki brokuł / dynia / młoda marchew

STEKI

Steki czystej rasy mięsnej limousine z regionalnej hodowli w Stramnicy położonej 16 km od Dźwirzyna. Sezonowane na sucho minimum 28 dni w naszej dojrzewalni, grillowane na węglu organicznym z dodatkiem zrbków olchowych. Steki ważone przed usmażeniem. Do każdego steaka dodajemy sos demi glace.

Tomahawk sezonowany (1000 g)* 549 PLN
ziemniaki z ogniska / frytki / demiglace / selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi
**porcja dedykowana dla dwóch osób lub większej grupy (do dzielenia się)*

Stek z antrykotu / rostbifu* 71 PLN
**cena za 100 g mięsa*

DODATKI DO STEKÓW

Ziemniaki z ogniska (120 g) 22 PLN

Frytki własnej roboty (150 g) 22 PLN

Purée ziemniaczane (120 g) 22 PLN

Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi (120 g) 22 PLN



POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW

Agrofirma Witkowo - prowadzi hodowlę i chów bydła w sześciu czystych rasach tj. Simentaler, Red Angus, Salers, Hereford, Limousine, Charolaise. Mają kontrolę na każdej płaszczyźnie, gdyż pasza którą dostaje bydło również pochodzi z upraw spółdzielni.

PIZZA

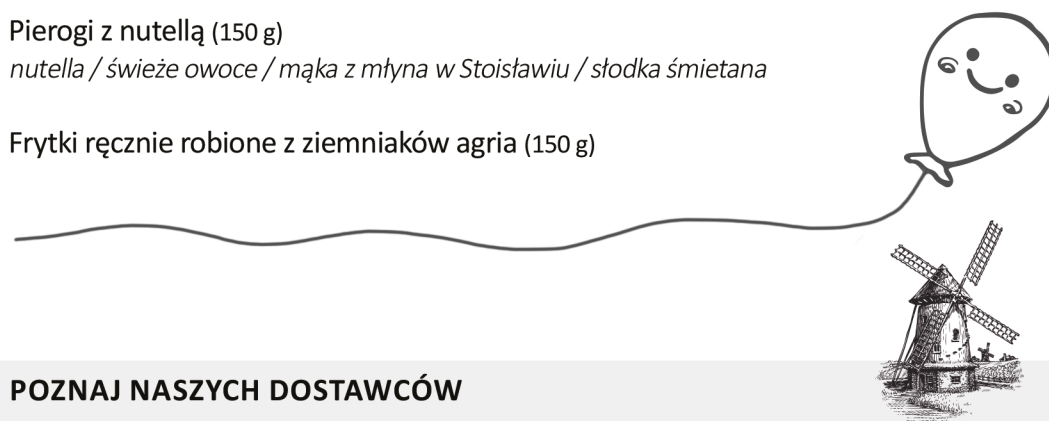
Margherita (23 cm) <i>pomidory san marzano / oliwa / mozzarella Fior Di Latte / bazylia</i>	47 PLN
Crudo (23 cm) <i>pomidory san marzano / oliwa / mozzarella Fior Di Latte / Crudo / rukola</i>	49 PLN
Mortadella e pistacchi (23 cm) <i>pomidory san marzano / oliwa / mozzarella Fior Di Latte / pistacja / pesto / mortadella</i>	54 PLN



MENU DZIECIĘCE



Rosół (200 g) <i>kaczka / ręcznie robiony makaron / warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat / lubczyk</i>	23 PLN
Makaron własnej roboty w sosie Bolognese (150 g) <i>mięso wołowe z Witkowa / warzywa korzeniowe od Państwa Szkuat / pomidory / cebula / czosnek</i>	44 PLN
Paluszki z dorsza (150 g) <i>dorsz / frytki / surówka z marchewki z jabłkiem</i>	47 PLN
Pierś z kury bio (150 g) <i>purée ziemniaczane / pierś z kurczaka bio / mizeria</i>	47 PLN
Pierogi z nutellą (150 g) <i>nutella / świeże owoce / mąka z młyna w Stoislawiu / słodka śmietana</i>	38 PLN
Frytki ręcznie robione z ziemniaków agria (150 g)	22 PLN



POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW

Młyn w Stoislawiu - oddalony od HAVET Hotel Resort & Spa***** zaledwie 48 km. Powstał w 1958 roku, jest w stanie skupić od pomorskich rolników do 100 tys. ton ziaren rocznie.

Jest jednym z najnowocześniejszych młynów, a tym samym największym młynem w Polsce. Specjały, które nam dostarcza, to między innymi mąka pszenna, mąka żytnia, kasze oraz płatki owsiane.

DESERY

Fondue czekoladowe (200 g)	109 PLN
dodatki: owoce sezonowe / ciastka / pianki / czekolada mleczna belgijska	
*dedykowane dla 2 osób	
Ptyś z kruszonką (120 g)	32 PLN
biała czekolada / pistacja / owoce sezonowe	
Sernik z koziego sera od Piotra Jareckiego (120 g)	32 PLN
Zapytaj o wersję bez glutenu 	
biała czekolada / gruszka / owoce sezonowe	
Kasza manna z malinami i Pişmaniye (120 g)	27 PLN
Wegetariańskie 	
konfitura malinowa / sorbet malinowy / pişmaniye waniliowe	

TORTY W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE

8 - 10 porcji (20 cm średnicy)	190 PLN
16 - 18 porcji (26 cm średnicy)	240 PLN

Smaki do wyboru:

migdał / karmel / wiśnia **lub** biała czekolada / malina

*zamówienie na torty przyjmujemy minimum 48h przed realizacją



POZNAJ NASZYCH DOSTAWCÓW

Serowarnia Mera Vallis - Serowarnia mera vallis zrodziła się z pasji do gotowania i naturalnego jedzenia. Grażyna Szłapka swoją drogę serowarską zaczynała w małych francuskich serowarniach, które wyznaczyły jej kierunek jakim podążać. Sery robione są z mleka pochodzącego od krów wypasanych na soczystych, bogatych w zioła nadnoteckich łąkach w związku z tym smak serów zmienia się wraz z porami roku.

LISTA POTRAW WRAZ Z WYKAZEM ALERGENÓW

Oznaczenia: + (zawiera), / (może zawierać)

	1. zboża zawierające gluten	2. skorupiaki i produkty pochodne	3. jajka i produkty pochodne	4. ryby i produkty pochodne	5. orzeszki ziemne i produkty pochodne	6. soja i produkty pochodne	7. mleko, produkty mleczne – laktoza	8. orzechy i produkty pochodne	9. seler i produkty pochodne	10. gorczyca i produkty pochodne	11. nasiona sezamu i produkty pochodne	12. dwutlenek siarki i siarczany,	13. łubin i produkty pochodne	14. mięczaki i produkty pochodne
Tradycyjne fondue z polskich serów rzemieślniczych	+			/	/	+	/	/	/			+		
Deska polskich serów rzemieślniczych	+			/	/	+	+	/	/					
Deska ryb wędzonych z ekologicznego gospodarstwa rybnego w Zielenicy	+	+		+		+	/	/	/					
Deska polskich mięs wędzonych, dojrzewających	+			/		+	/	/	+	/				
Siekany tatar z polędwicy z Witkowa	+		+	/	/	+	/	/	+					
Kiszony łosoś		/		+	/	/	+	/	/	+				
Półgęsek z trufkami	+			/	/	+	+	/	/					
Pierogi z wędzonym twarogiem i sosną	+			/	/	+	/	/	+	/				
Szparagi w sosie Holenderskim			+	/	+	/	/	/						
Rillettes z kaczki	+			/	/	+	/	+	/					
Salatka z dojrzewającą kaczką	+			+	/	+	/	/	+	+				
Salatka z krowim serem	+			+	/	+	/	/	+	+				
Zupa rybna	+	+		+	/	/	+	/	+	+				
Flaczki z bocznika	/			/	/	/	/	+	+	+				
Krem ogórka kiszzonego w kołobrzeszkiej solance	/				/	+		+	+					
Ragout z polików wołowych	+		+	+	/	/	/	/	+	/	/	+		
Ravioli z wędzonym pstrągiem	+		+	+	/	/	/	/	/					
Pierś z kaczki	/		/	/	/	/	+	+	/	/	+			
Kotlet schabowy	+		+	/	/	+	/	/	/	/				
Kopytka ze smardzami i kawiozem z zielenicy	+		+	+	/	/	+							
Stek z kalafiora	+			/	/	+	+	+	/	+	/			
Sandacz bastowany		+	+	+	/	/	+	/	/	/	/	+		
Stek Tomahawk sezonowany	/				/	+		+	/			+		
Stek z antrykotu	+					+						+		
Stek z rostbefu	+					+						+		
Skok z królika	+			/	/	+	/	/	/			+		
Comber z jelenia	/			/	/	+	/	+	/					
Fish and chips po dźwirzyńsku	+			+	/	/	+	/	/	/	/			
Ziemniaki z ogniska						+								
Frytki własnej roboty	/													
Purée ziemniaczane						+								
Selekcja chrupiących sałat z warzywami sezonowymi					+	+		+	+	/	/			
Rosół	+		+						+					
Makaron własnej roboty w sosie Bolognese	+		+	/	/	+			+					
Paluszki z dorsza	+		+	+	/	/	/	/	/	/				
Pierś z kury bio			+		/	+								
Pierogi z nutellą	+			+	/	+								
Frytki ręcznie robione z ziemniaków agria	/													
Fondue czekoladowe	/	/		+	+	+								
Sernik z koziego sera				/		+	/							
Ptyś z kruszonką	+		+	/		+								
Kasza manna z malinami i Piżmaniye	+			/		+								
Pizza Margherita	+			/	/	+	/							
Pizza Crudo	+			/	/	+	/							
Pizza Mortadella e pistacchi	+			/	/	+	+							