



4 PORY ROKU
RESTAURACJA

MENU
JESIENNE

PRZYSTAWKI



Salatka z serem Morbier | 180 g
sałaty / figa / rukola / żurawina
Mucha Cremant De Loire 125 ml / 29 zł

59 zł

Śledź ze śmietaną | 170 g
śledź matjas / cebula / jabłko / kwaśna śmietana / koper / ziemniaki
Seyval „Winnica Turanu” 125 ml / 35 zł

54 zł

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g
siekana wołowina / grzyby shimeji / żółtko / cebula / oliwa lubczykowa / domowe
pieczywo / masło
Chopin Black 40 ml / 30 zł

61 zł

Mule w sosie gorgonzola | 180 g
pomidory koktajlowe / śmietana / szczypior / domowe pieczywo
Riesling „Schloss Vollrads GG” 125 ml / 60 zł

59 zł

Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) | 490 g
oliwki / domowe pieczywo / masło
Luigi Bosca De Sangre 750 ml / 235 zł

91 zł

ZUPY

Hiszpańska zupa z soczewicy | 250 ml
warzywa / ziemniaki / chorizo / pomidory / pietruszka

36 zł

Krem z dyni z krewetkami | 250 ml
kroketka z twarogiem i chilli / olej z pestek dyni

41 zł

Rosół z gęsi | 250 ml
makaron marchewkowy / lubczyk / szarpana gęś

38 zł

DANIA GŁÓWNE

Schnitzel Wiener Art | 220 g
purée ziemniaczane / jarmuż na maśle
Piwo Bernard jasne 400 ml / 20 zł

81 zł

Pierś z kaczki na różowo | 270 g
purée z dyni i pomarańczy / kasztany ze śliwkami
Pinot Noir „Winnica Turanu” 125 ml / 50 zł

93 zł



Jesiotr z rumianym sosem i rodzynkami (przepis z 1885 roku) | 260 g
kluski gryczane / marynowana cykorja
Riesling Peter & Peter 125 ml / 27 zł

103 zł

Comber jagnięcy na różowo | 450 g
purée z kalafiora / sałata rzymska baby / sos demi glace z cebulą
Carmenere Ventisquero Grey 125 ml / 35 zł

167 zł

Duszony policzek cielęcy 310 g	99 zł
purée ziemniaczane / sos własny / dziki brokuł / grzyby <i>Verrazzano Chianti Classico DOCG 125 ml / 40 zł</i>	
Stek z tuńczyka 240 g	103 zł
purée z kalafiora z limonką / mule <i>Albarinho „Genio y Figura” 125 ml / 35 zł</i>	
Dynia pieczona 350 g	71 zł
purée z ciecierzycy / dziki brokuł / ciastko dyniowe <i>Solaris „Winnica Turanu” 125 ml / 35 zł</i>	
Tagliatelle z krewetkami 310 g	76 zł
sos krewetkowo-śmietankowy / chipsy z kaparów / oliwki / kalarepa <i>Sauvignon Blanc Esk Valley 125 ml / 32 zł</i>	
Stek z polędwicy wołowej 270 g	141 zł
ziemniaki pieczone / papryka Sos do wyboru: sos pieprzowy / łagodny sos Chimichurri / masło czosnkowe <i>Malbec „Bodega Colome” 125 ml / 35 zł</i>	

DESERY

Kremowy sernik dyniowy 180 g	39 zł
twaróg / mus czekoladowo-kakaowy / kruszonka / sos waniliowy na ciepło / owoce <i>Riesling Scharzhofberger Feinherb 125 ml / 46 zł</i>	
Selekcja lodów z owocami 150 g	38 zł
2 kulki lodów / sezonowe owoce	
Crème brûlée 120 g	37 zł
krem z żółtek / migdały prażone / mus wiśniowy / bita śmietana <i>Moët & Chandon Brut Imperial 125 ml / 73 zł</i>	
Tarta śliwkowa 150 g	38 zł
śliwka / migdały / skórka z cytryny / cynamon / lody śmietankowe <i>Ruby Porto „Graham ‘s Fine” 80 ml / 25 zł</i>	

MENU DLA DZIECI

 Zupa pomidorowa 200 g	31 zł
pomidory / lane kluski / śmietana	
Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne 180 g	45 zł
zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle	
 Naleśniki 180 g	41 zł
ciasto naleśnikowe / twaróg lub owoce / cukier puder	

 – danie wegetariańskie

Wykaz alergenów w żywności dostępny u kelnera

Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Wszystkie ceny są cenami brutto.

Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie w zależności od dostępności i sezonowości, o czym poinformuje Państwa obsługa przed przyjęciem zamówienia.

