

MENU

ARUANA W OGRODZIE

Zapraszamy

codziennie | 13.00 - 22.30

Przystawki

Wędzony jesiotr 65,-

podpłomyk / jabłko / remoulade z selera / orzech włoski / sos cytrynowy na maślanec / oliwa koperkowa
Alergeny: 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Tatar wołowy Hereford 79,-

szczypiorek / cebula / majonez lubczykowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Krewetki królewskie 68,-

Chardonnay / masło / chilli / czosnek niedźwiedzi / grzanki
Alergeny: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Salatka z kurczakiem zagrodowym 55,-

ser koryciński z kozieradką / pieczona botwinka / vinegrette truskawkowy / ogórek / kruszonka z prażonych orzechów
Alergeny: 1, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

 *Assiette z kalafiora* 47,-

purée z kalafiora / kalafior w zalewie / kalafior pieczony / olej pietruszkowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Zupy

Bulion wołowy długo gotowany 42,-

lane kluseczki / oliwa lubczykowa / pręga wołowa / warzywa sezonowe
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Chłodnik z botwinki 39,-

rzodkiewka / maślanka / kefir / ogórek / koperek / jajko
Alergeny: 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13

Pasty

Linguine z kurkami 69,-

z chrupiącym boczkiem

kremowy sos śmietanowy/ser „Stare Złoto” / natka pietruszki
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

 *Ravioli ze szparagami* 68,-

grillowane szparagi / piana z sera „Gapiszon” / czosnek niedźwiedzi
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Dania główne

Polędwica wołowa sezonowana 180,-

dziki brokuł / jeżyny / dressing chili-estragon / ziemniaki z czosnkiem niedźwiedzim
Alergeny: 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Udko perliczki confit 92,-

sałatka z botwinką / orzechy / vinegrette z czarnej porzeczki / kopytka smażone / sos maślankowo-lubczykowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Podhalańska biodrówka jagnięca 130,-

zielona fasolka szparagowa / kasza perlowa / sos jogurtowo-miętowy
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Stek z kalmara z polskim akcentem 80,-

crokiet „Stare Złoto” / chorizo / sałata rzymska / salsa pomidorowa / majonez chorizo
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Okoń morski 92,-

por z ogniska / kruszonka migdałowa z trufłą / ziemniaki konfitowane w oliwie z oliwek
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Sandacz smażony na maśle 89,-

kurki / bób / fondant ziemniaczany / chipsy z selera / koperek

Alergeny: 1, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13

 *Seler w orzechach laskowych* 68,-

grillowane szparagi / młoda cukinia / rzodkiewka marynowana / maślanka lubczyk / rukola
Alergeny: 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13

Desery

Karpotka 42,-

nowoczesna interpretacja klasyki / maliny
Alergeny: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Lody z palonego masła 42,-

kruszonka orzechowa / sos czekoladowo-orzechowy
Alergeny: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Tarta cytrynowa 42,-

beza włoska / żel yuzu
Alergeny: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Polecane wina

Dignitat Cava Brut / DO Cava 31,- / 170,-
Hiszpania, xarel'lo, macabeo, parellada

Prosecco Treviso extra dry 31,- / 179,-
Veneto, Włochy, glera

Pinot Grigio delle Venezie, Rizzardi 37,- / 220,-
Verona, Włochy, pinot grigio

Johanniter Winnica Nuna 37,- / 220,-
Polska, johanniter

Rupe secca nero d'avola Sicilia 34,- / 195,-
Włochy, nero d'avola

Aresti Cabina carmenere reserve 33,- / 180,-
Currico Valley, Chile

 danie wegetariańskie

Restauracja zastrzega sobie prawo zmiany poszczególnych składników wynikające z ich dostępności. Ceny w PLN zawierają VAT.

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki 15. Danie bez glutenu