

## PRZYSTAWKI

*naszemu Gościu polecamy!*

Bajkowy tatar wołowy z prażonymi orzechami laskowymi, lubczykowym majonezem, chrustem ziemniaczanym i kremowym żółtkiem

42,-

Staropolska kaszanka w lekkim cieście naleśnikowym serwowana z karmelizowaną cebulą i zupełnie niewinnym jabłkiem, podawana z sezonowymi sałatami

29,-

„Bajkowe Degustatore”- szalona deska przysmaków dla 4 głodnych – pyszne wędzonki z własnej wędzarni, sery, smalec pachnący ziołami, domowe pikle i dodatki z Bajkowej Spizarni, świeży chleb

85,-

## ZUPY



Długo warzony, złocisty rosół ze śląskimi nudlami

19,-



Żur śląski na łamanym majeranku i kwaśnej maślance z wiejską białą kiełbasą

22,-

Zupa sezonowa – ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNOŚĆ

## ZIELONE TALERZE

Sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka, sosem vinaigrette, warzywami, jajkiem i boczkiem

42,-

Salatka pachnąca wiosną, z warzywami, karmelizowaną gruszką, marynowanym burakiem, filetowaną pomarańczą, lekkim sosem vinaigrette, żelem malinowym i prażonymi orzechami

38,-

\*SKŁAD MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD DOSTĘPNOŚCI SEZONOWYCH WARZYW I OWOCÓW

NASZA OBSŁUGA ODPOWIE NA TWOJE PYTANIA  
– NIE BÓJ SIĘ ZAPYTAĆ LUB POROZMAWIAĆ Z NASZYMI KELNERAMI

## DANIA GŁÓWNE

Chrupiący kotlet z młodego warchlaka marynowany w dymce, ziołach i mleku, panierowany w grubej bułce tartej, podany z bajkową kapustą zasmażaną i ziemniakami z koperkiem

42,-

Szczere żebro na desce pieczone w BBQ, podane z ziemniakami z ognia i surówką z kiszzonej kapusty

55,-

Pieczona kaczka z glazurowaną gruszką, kluskami śląskimi, wędzonym twarogiem, sosem rodzynkowym i burakami

56,-

Stek z kalafiora, blanszowany wcześniej na parze, podany z ziołowym pesto, lekkim puree kukurydzianym i pieczonymi warzywami

39,-

Regionalny pstrąg z poliwodzkiej hodowli z czosnkowymi ziemniakami, sałatką z zielonego ogórka i dipem jogurtowym

49,-



Opolska rolada w sosie własnym z modro kapustą i kluskami śląskimi

52,-

*naszemu Gościu polecamy!*

Stek z polędwicy wołowej z kremowym puree ziemniaczanym, grillowanymi pieczarkami, sosem pieprzowym i chrupiącym szpinakiem z dressingiem francuskim

119,-

*naszemu Gościu polecamy!*

Talerz „Bajka” dla dwojga ku sobie: confitowane policzki wieprzowe, żeberko BBQ, pierś z kurczaka, grillowany ser góralski, frytki, ziemniaki w emulsji maślano-koperkowej, surówka z kiszzonej kapusty, wybór sałat z ogrodu, żurawina, sos czosnkowy

119,-

## DODATKI

Kapusta biała / czerwona zasmażana 10,-

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym 10,-

Puree ziemniaczane 10,-

Zestaw surówek 12,-

Świeże sałaty z warzywami i sosem vinegrette 14,-

Frytki 13,-

Koszyk pieczywa, masło, oliwa, balsamico 10,-

Dipy (musztarda, ketchup, sos czosnkowy, majonez) 2,-

## WŁASNORĘCZNIE LEPIONE BAJKOWE PIEROGI

Pierogi z kaszanką, antonówką, karmelizowaną cebulą i chrupiącą pietruszką zieloną

29,-

Pierogi z serem i ziemniakami, kwaśną śmietaną i smażoną cebulką

29,-

## BURGER

BURGER Bajka - mięso wołowe, chorizo, domowa bułka maślana z sezamem, konfitura z czerwonej cebuli, chrupiący boczek, sos hamburgerowy, ogórek kiszony

39,-

DODATKOWO DO BURGERA:

Frytki belgijskie 9,-

Ser Cheddar 4,-

Oscypek 4,-

\*NASZE BUŁKI WYPIEKAMY SAMI Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

## DESERY

Beza z owocami sezonowymi, musem z białej czekolady i mascarpone, sosem malinowym i kruszonką z czekolady

28,-

Puszasty sernik z białej czekolady, mascarpone, karmelizowanymi cytrusami, ciastem cygaretkowym, sosem karmelowym i cukrem malinowym

26,-

Set sorbetów (3 szt.) – O SMAKI ZAPYTAJ KELNERA

22,-

Deser lodowy – lody waniliowe z bitą śmietaną, kruszonką, musem owocowym, sosem karmelowym i orzechami z pieca

26,-

\*O INNE SMAKI LODÓW DOPYTAJ KELNERA

\* Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne niepowtarzalne receptury.

\* Czas oczekiwania na dania gorące wynosi minimum 30 minut.

\* Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku.

\* Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u menedżera restauracji.