



VERNUS

R E S T A U R A C J A

PRZYSTAWKI Appetizers

Matias holenderski z cebulą,
jabłkiem i sosem musztardowym
Matijas herring with onion, apple and mustard sauce 26 PLN

✂ Tatar z polędwicy wołowej z prawdziwkami,
musem z jaj i chipsem z parmezanu
Beef sirloin tartar with boletus, egg mousse and Parmesan chips 42 PLN

Pieczony oscypek podany z konfiturą
żurawinową na winie i boczkiem
Baked oscypek with wine-based cranberry preserve and bacon 22 PLN

✂ Carpaccio z buraka ze smażonym kozim serem,
włoskimi orzechami w miodzie i malinami
Carpaccio of beetroot with fried goat cheese, walnuts in honey and raspberries 24 PLN

ZUPY Soups

Żurek podhalański z białą kiełbasą
i kwaśną śmietaną
Żurek podhalański with white sausage and sour cream 18 PLN

Kwaśnica na baraninie z grzankami
i serem regionalnym
Kwaśnica (sour soup) with croutons and regional cheese
(prepared on the basis of mutton meat) 20 PLN

Rosół z makaronem, pieczonym kurczakiem
i warzywami julienne
Broth with noodles, baked roast chicken and julienne vegetables 18 PLN

Krupnik z wędzonym pstrągiem, żółtkiem
i chrzanem
Barely soup with smoked trout, yolk and horseradish 26 PLN

Tajska z kurczakiem o aromacie imbiru,
kokosa i trawy cytrynowej
Thai soup with ginger chicken, coconut and lemon grass 29 PLN

MAKARONY Pastas

✂ Spaghetti z czosnkiem, chilli, cukinią
i pomidorkami cherry 25 PLN
Spaghetti with garlic, chilli, courgette and cherry tomatoes 27 PLN

Makaron fettuccine z sosem śmietanowym,
borowikami i serem Grana Padano 34 PLN
Fettuccine with cream sauce, boletus and Grana Padano 36 PLN

Kluseczki gnocchi w sosie śmietanowym
z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami
i gorgonzolą 29 PLN
Gnocchi in cream sauce with chicken, spinach,
dried tomatoes and Gorgonzola 32 PLN

Chiński makaron smażony z krewetkami,
warzywami i chilli 36 PLN
Chinese fried pasta with shrimps, vegetables and chilli 42 PLN

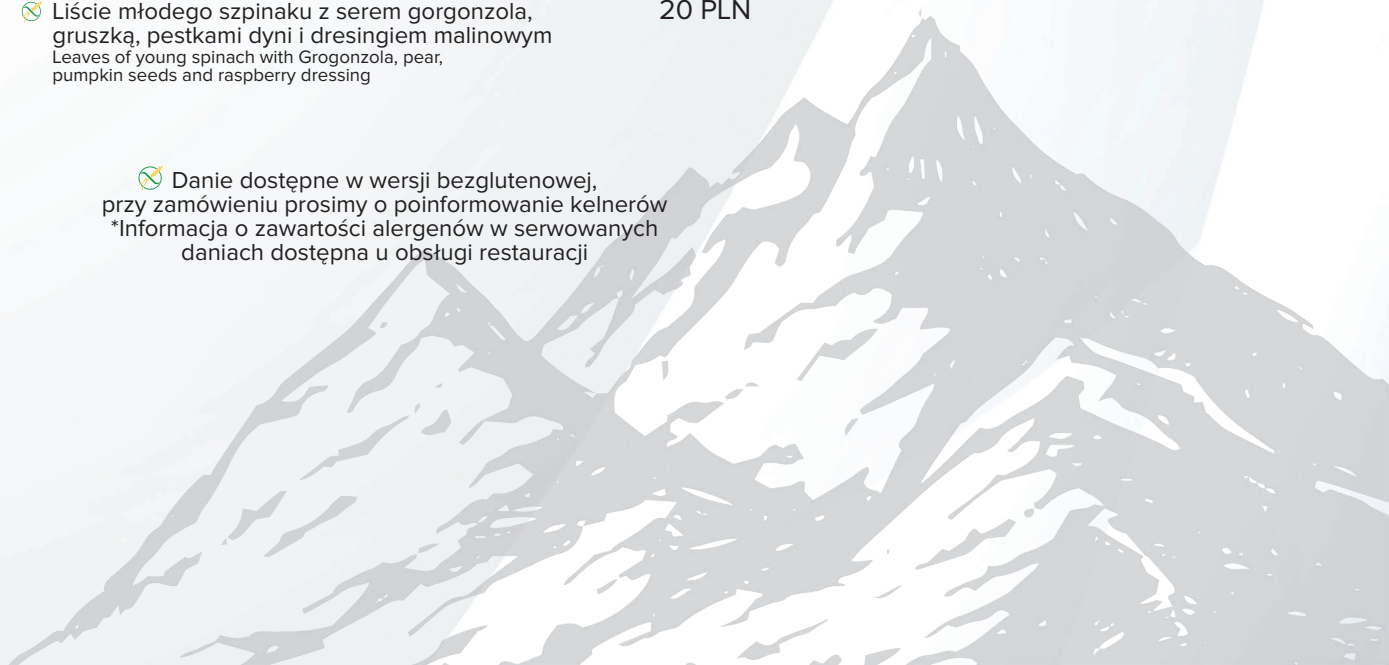
SALATKI Salads

✂ Sałatka Cezar z kurczakiem, bekonem,
parmezanem, anchois i bagietką
Cesar Salad with chicken, bacon, Parmesan, anchois and baguette 24 PLN

✂ Sałata Lollo Rosso i Bianco z plastrami
dojrzewającego rostbifu, pomidorkami cherry,
grzankami i tartym oscypkiem
Lollo Rosso and Bianco Salad with slices of semi-cured roast beef,
cherry tomatoes, croutons and grated oscypek 23 PLN

✂ Liście młodego szpinaku z serem gorgonzola,
gruszką, pestkami dyni i dresingiem malinowym
Leaves of young spinach with Gorgonzola, pear,
pumpkin seeds and raspberry dressing 20 PLN

✂ Danie dostępne w wersji bezglutenowej,
przy zamówieniu prosimy o poinformowanie kelnerów
*Informacja o zawartości alergenów w serwowanych
daniach dostępna u obsługi restauracji





DANIA GŁÓWNE

Main courses

Pierś perliczki podana z kopytkami, bobem i grzybami sezonowymi
Guniea fowl breast served with potato dumplings, broad bean and seasonal mushrooms

59 PLN

Udo gęsie serwowane z knedlami, wiśniami i purée z czerwonej kapusty
Geese thigh served with potato dumplings, cherries and red cabbage puree

58 PLN

Stek z polędwicy wołowej z ziemniakami zapiekanymi w parmezanie, sosem pieprzowym i sałatką
Beef steak with potatoes baked in Parmesan, pepper sauce and lettuce

85 PLN

Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym i sałatką z kiszonego ogórka
Potato cakes with beef stew and pickled cucumber salad

39 PLN

Schab z boczkiem podany z oscypkiem, purée ziemniaczanym i porem
Loin of pork with bacon served with oscypek cheese, potato purée and leek

39 PLN

Biodrówka jagnięca serwowana z purée z czerwonej soczewicy i porzeczkowo-miodową kapustą
Lamb meat served red lentil puree and currant and honey cabbage

62 PLN

Filet z pstrąga serwowany z młodym szpinakiem, ziemniakami „Amandine” i bocznikiem
Trout fillet served with young spinach, “Amandine” potatoes and an oyster mushroom

38 PLN

Dorsz smażony w panierce Panko wraz z frytkami belgijskimi i sałatką Coleslaw
Roasted codfish in breadcrumbs with Belgian fries and Coleslaw salad

45 PLN

Pierogi z bryndzą, kaszą jaglaną i szpinakiem podane na kapuście z kurkową okrasą
Dumplings with ewe's milk cheese, millet groats and spinach served on cabbage with chanterelle seasoning

29 PLN

DESERY

Desserts

Lody z palonego masła z piaskiem orzechowym
Ice-cream of smoked butter with nut sand

16 PLN

Crème brûlée
Crème brûlée

21 PLN

Crumble z jabłkami, malinami i migdałami serwowane z lodami waniliowymi
Crumble with apples, raspberries and almonds served with vanilla ice-cream

19 PLN

Suflet czekoladowy z sorbetem malinowym
Chocolate soufflé with raspberry sorbet

23 PLN

MENU MALUCHA

Kids menu

*Domowy rosół z makaronem
Homemade chicken noodle soup

8 PLN 200ml

Zupa pomidorowa z ryżem
Tomato soup with rice

8 PLN 200ml

*Nuggetsy z kurczaka lub paluszki rybne
Chicken nuggets or fish fingers

15 PLN 120g

Placki ziemniaczane
Potato pancakes (2 pieces)

12 PLN 2szt

*Spaghetti z sosem pomidorowym
Spaghetti with tomato sauce

15 PLN 120g

*Frytki
Fries

6 PLN 100g

*Frytki Spadolini z serem
Spadolini fries with cheese

8 PLN 200g

Pizza Margherita plus dwa wymarzone dodatki
Margherita pizza with two additional toppings

25 PLN

Cheeseburger
Cheeseburger

14 PLN

*Surówki do wyboru: marchew/mizeria
Carrot or cucumber salad

7 PLN 90g

Naleśniki z serem lub owocami sezonowymi
Pancakes with cheese or seasonal fruits (2 pieces)

14 PLN 2szt

Racuchy z jabłkami lub Nutellą
Pancakes with apples or Nutella (2 pieces)

12 PLN 2szt

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
Ice cream with fruits and whipped cream (2 scoopes)

12 PLN 2gałki

*DANIA SERWOWANE WYŁĄCZNIE DZIECIOM


VERNUS
RESTAURACJA

Danie dostępne w wersji bezglutenowej, przy zamówieniu prosimy o poinformowanie kelnerów
*Informacja o zawartości alergenów w serwowanych daniach dostępna u obsługi restauracji

