

menu jesiennie-zimowe

Dania bezglutenowe oznaczone zostały symbolem (gf), wegańskie (veg.)

Dania oznaczone (*gf) wymagają zastąpienia jednego ze składników. Prosimy zgłaszać diety i uczulające alergeny, podczas składania zamówienia.

menu degustacyjne I

prosimy o rezerwację menu degustacyjnego z 1-dniowym wyprzedzeniem

(gf) **Bursztyn z kurek**⁹

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Essere Chardonnay, Cesari Pinot Grigio

(gf*) **Carpaccio z polędwicy z jelenia**

sosnówka/kapary/cebula/ogórek/razowa grzanka 40g^{1,9}

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Castillo Monte La Reina Joven, Essere Merlot, Cape Atlantic Merlot

(gf) **Krem z selera**

oliwa pietruszkowa/sól truflowa⁷
150ml

(gf) **Pieczony halibut**

mirabelka/masło palone/purée z ziemniaka i pietruszki/kalafior^{4,7,9}

do tego dania, Sommelier poleca wina: Palacio de Bornos Verdejo, Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay

Kula czekoladowa

krem miodowo-cytrynowy 120g^{1,7,8}

do tego deseru, Sommelier poleca wino: Koegler Riesling Mild

5-daniowe menu **137 zł**

menu degustacyjne II

prosimy o rezerwację menu degustacyjnego z 1-dniowym wyprzedzeniem

(gf) **Ciepła galaretka z krewetkami**^{2,4,6,9}

150g

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cesari Pinot Grigio, Cederberg Chenin Blanc

(gf*) **Bliny z mięsem z królika**

imbir/pomidory/2szt.^{1,3,7}

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Essere Chardonnay, Cesari Bardolino Chiaretto

(gf*) **Kremowa zupa dyniowa**

suszone pomidory/pianka z selera/150ml^{7,9}

(gf) **Polędwica wieprzowa przypalona sianem**

pieczony ziemniak/winno-śliwkowa salsa/gorzka czekolada 100g/150g^{3,7,8}

do tego dania, Sommelier poleca wina: Essere Merlot, Cederberg Merlot-Shiraz, Katherine Hills Shiraz

(gf) **Jadalna ziemia orzechowo-migdałowa,**

pieczone owoce,/pianka grejpfrutowa 120g^{3,5,7,8}

do tego deseru, Sommelier poleca wino: Koegler Riesling Mild,

5-daniowe menu **137 zł**

przystawki

(gf*) **Carpaccio z poledwicy jelenia**

sosnówka, sos z marynowanych podgrzybków/razowa grzanka^{1,9}

100g, **23 zł**

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Castillo Monte La Reina Joven, Essere Merlot, Cape Atlantic Merlot

Pierogi z gęsiną na chrupko^{1,3,7}

6szt./150g, **24 zł**

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Koegler Riesling Mild, Cesari Bardolino Chiaretto

(gf*) **Gravlax (marynowany łosoś)**

rukola/czerwona cebula/salsa koperkowa/razowa grzanka^{1,4,6,8,9}

120g, **25 zł**

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay, Katherine Hills Sauvignon Blanc

(gf*) **Karkówka długo dojrzewająca**

sos kaparowy/razowa grzanka^{1,3}

100g, **18 zł**

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Castillo Monte La Reina Joven, Rasteau Côtes du Rhône, Cape Atlantic Merlot

((gf*, veg) **Trzy pasty**^{1,6,8,9,11}

(hummus/oliwa z wędzoną papryką/baba ghanoush/pasta fasolowa/marynowana porzeczka/marynowny liść/chleb na zakwasie)

150g, **18 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca wina: Cederberg Chenin Blanc, Frey-Sohler Riesling

(gf*) **Deska z domowej spiżarni dla dwojga**^{1,3,5,7,8,9,11}

zagrodowe sery/karkówka długo dojrzewająca/mięsa wędzone/kiszony pomidor/marynowana porzeczka/konfitura z jarzębiny/chleb na zakwasie/masło z siemieniem lnianym

300g **35 zł**

do tej przystawki, Sommelier poleca wina: Rasteau Côtes du Rhône, Otazu Premium Cuvée

sałatki

(gf*) **Sałatka z kozim serem**

pieczone buraki/bataty/rukola/jogurt własnego wyrobu^{1,3,7,8,9}

do tej sałatki, Sommelier poleca wina: Koegler Riesling Mild, Contarini Prosecco, Valsè Moscato

200g, **26 zł**

(gf*, veg) **Sałatki sezonowe**

(różne, w zależności od sezonowości składników)

200g, **24 zł - pytaj kelnerów**

zupy

(gf*) **Bulion z kaczki**

oliwa z wędzonej papryki/małe pierożki z mięsem^{1,3,7,9}
200ml, **14 zł**

(gf*, veg*) **Barszcz czerwony**

na domowym zakwasie/pielmieni/(wersja veg.)fasola^{1,3,7,9}
200ml, **14 zł**

(gf) **Zupa gulaszowa⁹**

300ml, **28 zł**

dania regionalne i jarskie

(gf) **Czenaki – baranina/warzywa**

zapekane z ziołami w glinianym garnku i tak serwowane^{7,9}
750 g. Czas przygotowania około 1,5 godz.
120g/750g, **39 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Katherine Hills Shiraz, Rasteau Côtes du Rhône

(gf, veg) **Czenaki Wege**

warzywa z ziołami, zapekane w glinianym garnku i tak serwowane^{7,9}
750 g. Czas przygotowania około 1,5 godz.
120g/750g, **29 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cape Atlantic Merlot, Koegler Riesling Mild

Pielmieni – małe pierożki

do wyboru: z wieprzowiną lub baraniną/masło lub/śmietana z kapką octu^{1,3,7}
14szt./160g, **25 – 28 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cape Atlantic Merlot, Essere Merlot lub Chardonnay

(gf.) **Kopytka gryczane^{3,7,9}**

emulsja z palonego masła i koperku
200 g, **27 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Essere Chardonnay, Cesari Pinot Grigio

(veg, gf*) **Burgery wegańskie^{1,7,9}**

kasza jaglana/burak/sałotka
3 sztuki, **28 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Essere Chardonnay, Koegler Riesling Mild

dania mięsne

(gf) **Polędwica wołowa**

(stopień wysmażenia, zgodnie z Państwa życzeniem)

pietruszka/cebulowe pesto/rukola^{8,9}

200g/350g, **52 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Otazu Premium Cuvé, Cesari Amarone

(gf) **Confit z koźleciny**

buraczana kasza gryczana/imbir/pistacje/salsa z kiszzonego ogórka/limonka/kolędra^{8,9}

200g/350g, **45 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cesari Pinot Grigio, Essere Chardonnay

(gf) **Królik duszony w czerwonym winie**^{1,7,8,9}

purée z topinamburu lub pęczak w soku z jabłka z imbirem i kwiatem czarnego bzu/marynowany burak

250g/450g, **42 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Essere Chardonnay, Koegler Riesling Mild

(*gf) **Kotlet schabowy w rozmiarze XXL**

frytki/surówka^{1,3,6,7,8}

250g/450g, **36 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Essere Chardonnay, Cesari Bardolino Chiaretto

makarony i kasze

Czarny makaron

pesto z bazylii/krewetki smażone w winie/parmezan^{1,2,3,7,8}

350g, **37 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Palacio de Bornos Verdejo, Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay

Makarony z kurkami

dynia/kozi ser^{1,3,7,9}

350g, **31 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Koegler Riesling Mild, Contarini Prosecco, Valsè Moscato

(*gf, veg.) **Kaszotto**

orzechy/marchew/czosnek/zioła/sałatka^{1,8,9}

350g, **29 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cape Atlantic Merlot, Koegler Riesling Mild

dania rybne

(gf*) **Pieczona poledwica z dorsza**

sos pistacjowy/kasza dyniowo-orzechowa^{2,4,8,9}

160g/280g, **39 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Cesari Pinot Grigio, Essere Chardonnay

(gf) **Pstrąg gotowany w winie z szafranem**

sałatka z grillowanego bakłażana/ryż limonkowy^{4,7,8,9}

160g/280g, **37 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Frey-Sohler Riesling, Katherine Hills Sauvignon Blanc

(gf*) **Pieczony halibut**

mirabelka/masło palone/purée z ziemniaka i pietruszki/kalafior^{1,4,7,9}

160g/280g, **41 zł**

do tego dania, Sommelier poleca wina: Palacio de Bornos Verdejo, Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay

desery

(gf*) **Placki z wiejskiego twarogu**^{1,3,5,7}
flambirowane owoce
4 szt, **18 zł**

(gf*) **Owoce z pieca pod kruszonką**^{1,3,5,7}
gałka lodów
300g, **26 zł**

Mus chałwowy
maliny^{1,3,5,7,8}
150g, **23 zł**

(gf*) **Pieczone jabłko z marcepanem**^{1,3,5,7,8}
sos karmelowo-cytrynowy/rodzynki/wódka
150g, **20 zł**

Semifredo^{1,3,5,7,8}
100g, **18 zł**

(gf, veg*) **Smażony banan/karmel**⁷
100g, **18 zł**

do wszystkich deserów Sommelier poleca wina Koegler Riesling Mild i Valsè Moscato Spumante

napoje

(gf) Herbata liściasta lub kwitnąca, parzona w dzbanku:

hibiskus; truskawki w czekoladzie; królewski early grey; early grey orange; zielona; jaśminowa, herbata ziołowa,; miętowa; z ziela werbeny; kwitnąca: biała lub zielona

450ml, **12 zł**

(gf) Herbata letnia

450ml, **12 zł**

Herbata z cytryną, świeżym imbirem i miodem

(dzbanek)

450ml, **12 zł**

Espresso / Podwójne espresso

40ml, **7 zł** / 80ml, **10 zł**

Cappuccino

180ml, **10 zł**

Czarna kawa / Biała kawa

180ml, **7zł** / 180ml, **8 zł**

Czekolada na gorąco

250ml, **10 zł**

Kawa gotowana z kardamonem i miodem

300ml, **12 zł**

Kawa po irlandzku

200ml, **18 zł**

Świeżo wyciskany sok

(2-4 składników)

300ml, **12 -14 zł**

Woda Perlage

700ml, **8 zł**

Woda niegazowana Cisowianka

300ml, **5 zł**

Coca-Cola

200 ml, **8 zł**

Waniliowo-różany cydr jabłkowy

340ml, **15 zł**

Imbirowy/Wiśniowy browiec

200ml, **10 zł**



napoje alkoholowe

Piwo Perła

500 ml, **8 zł**

Piwo Nałęczowskie

jasne

500 ml, **8 zł**

Piwo Nałęczowskie

ciemne

500 ml, **9 zł**

Piwo bezalkoholowe

500 ml, **8 zł**

Piwo grzane z miodem, korzeniami i pomarańczą

500 ml, **15 zł**

Wino grzane z korzeniami i pomarańczą

200 ml, **15 zł**