

menu wiosenno-letnie

Dania bezglutenowe oznaczone zostały symbolem (gf – gluten free)

Dania oznaczone (*gf) wymagają zastąpienia jednego ze składników i dlatego prosimy zgłosić dietę bezglutenową podczas składania zamówienia. Lista alergenów i ich opis, znajduje się na końcu karty.

menu degustacyjne I

prosimy o rezerwację menu degustacyjnego z 1-dniowym wyprzedzeniem

Carpaccio z polędwicy z jelenia

sosnówka, płatki parmezanu 40g ¹

do tej przystawki Sommelier poleca wina Castillo Monte La Reina Joven lub Essere Merlot

Ser zagrodowy

czarna porzeczka, karmelizowany fenkuł, wędzona gruszka 40g ^{7,8}

do tej przystawki Sommelier poleca wina Cape Atlantic Merlot, Koegler Riesling Mild

Krem z pokrzyw ⁷

150ml

Polędwica z dorsza atlantyckiego pieczona na sianie

owies, paprykowo-ogórkowa salsa, suska sechlońska, pieczony czosnek 100g/150g ^{1,4,7}

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

Jadalna ziemia orzechowo-migdałowa, pieczone owoce, pianka z grejpfruta 120g ^{1,3,5,7,8}

do tego deseru Sommelier poleca wina Koegler Riesling Mild

5-daniowe menu **130 zł**

menu degustacyjne II

prosimy o rezerwację menu degustacyjnego z 1-dniowym wyprzedzeniem

Bliny gryczane

szczypior, śmietana, szynka z karpia 3szt./60g ^{1,3,4,7}

do tej przystawki Sommelier poleca wina Essere Chardonnay

Paté z wątróbek, malinowa salsa

owoce smażone w gryczanym miodzie 50g ^{1,3,7}

do tej przystawki Sommelier poleca wina Koegler Riesling Mild

Pomidorowe Cappuccino ⁷

150ml

Polędwica wieprzowa przypalona sianem

purée z pieczonej pietruszki, winno-śliwkowa salsa, gorzka czekolada 100g/150g ^{1,3,7,8}

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

Makaron z malin, imbirowa gruszka 120g ¹

do tego deseru Sommelier poleca wina Koegler Riesling Mild, Cesari Bardolino Charetto

5-daniowe menu **130 zł**

przystawki

Carpaccio z polędwicy jelenia

sosnówka, płatki parmezanu ¹

400g, **23 zł**

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

Pierogi z gęsiną na chrupko ^{1,3,7}

6szt./150g, **27 zł**

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

Nadziewane wrapy z młodej kapusty lub sałaty ^{4, 5, 6, 8,9}

2szt./150g, **18 zł**

do tej przystawki Sommelier poleca wina Frey-Sohler Riesling, Essere Chardonnay

Grzanki z pastą z bakłażana i pomidorów ^{1,7,8,9}

sałata, parmezan

6szt., **15 zł**

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

sałatki

(gf) Łubinowe Wzgórze

chrupiące sałaty, orzechy, gruszka, malinowy sos balsamiczny, sery zagrodowe, maliny ^{7,8}

200g, **24 zł**

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

Sałatki sezonowe

(różne, w zależności od sezonowości składników)

200g, **24 zł – pytaj kelnerów**

zupy

(gf*) Gazpacho

150ml, **14 zł**

(gf*) Rosół z kołdunami lub makaronem ^{1,3,7,9}

200ml, **14 zł**

(gf*) Barszcz czerwony na domowym zakwasie, z pielmieni ^{1,3,7,9}

200ml, **14 zł**

Zupa dnia ^{1,3,7,9}

200ml, **12 zł**

(gf) Flaki z boczniaków ^{1,7,9}

200ml, **14 zł**

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

Makaron z sosem cukiniowym ^{1,7,9}

350g, **25 zł**

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

(*gf, veg.) Kaszotto

orzechy, marchew, czosnek, zioła, marynowany fenkuł/rzepa ^{1,3,7,8}

350g, **29 zł**

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

dania regionalne i jarskie

(gf) Czenaki – baranina z warzywami

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 – wersja vege

zapekane z ziołami 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 lub karpem ^{1,3,7}

12szt./200g, **25 – 28 zł**

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

(gf) Risotto z borowikami ^{7,9}

200g, **39 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Essere Chardonnay, Riesling Mild lub Frey-Sohler Riesling

(gf, veg.) Lobio ^{7,9}

gulasz z fasoli, orzechy, cebula, polenta, marynowana rzepa, burak

200 g, **32 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Essere Chardonnay, Riesling Mild

dania mięsne

(gf) **Poładwica wołowa**

(stopień wysmażenia, zgodnie z Państwa życzeniem)
ziemniaki z pieca, chrupiące warzywa, kropla trufli ⁸

200g/350g, **52 zł**

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

(gf*) **Confit z koźleciny**

kasza bulgur, marynowana cytryna, kapary, chrupiąca marchewka ^{1,8}

200g/350g, **45 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Cederberg Chenin Blanc, Frey-Sohler Riesling

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

frytki, surówka ^{1,3,6,7,8}

250g/450g, **35 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Essere Chardonnay, Riesling Mild

Kurczak w ziołach ^{1,3,6,7,8,9}

polenta, marynowany burak, rzepa

250g/450g, **34 zł**

do tego dania Sommelier poleca wina Essere Chardonnay, Riesling Mild

dania rybne

(gf*) **Danie fit: Poładwica z dorsza atlantyckiego na parze, w ziołach**

ogrodowe warzywa, czarna soczewica ^{2,9}

160g/280g, **39 zł**

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

(gf) **Pstrąg pieczony**

gotowane warzywa z ziołami, ryż ^{1,3,4,7,8,9}

280g/480g, **36 zł**

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

Karp w sosie śmietanowym

ziołowa cebula, chrupiąca bułka ^{1,3,4,7,8}

150g/350g, **34 zł**

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

desery

(gf) **Placki z wiejskiego twarogu**^{3,8}
flambirowane owoce
150g, **18 zł**

Owoce z pieca pod kruszonką
gałka lodów^{1,3,7,8}
350g, **26 zł**

Jogurt własnej produkcji
orzechy pekan, imbir, syrop z brązowego ryżu^{1,5,8}
150g, **18 zł**

(gf) **Buraczana panna cotta**^{3,7,8}
sos miodowy
150g, **18 zł**

Sorbety własnego wyrobu^{1,3,7,}
3 gałki, owoce
150g, **18 zł**

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

napoje

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

biały 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**

Kawa mrożona z gałką lodów

200ml, **15 zł**

Świeżo wyciskany sok

(2-4 składników)

300ml, **12 -14 zł**

Letnia lemoniada (mięta, limonka, woda gazowana, miód)/(limonka, trawa cytrynowa, goździki, cynamon, imbir)

300ml, **10 zł/14 zł**

Koktajl z owoców sezonowych

300ml, **10 zł**

Woda Perlage

700ml, **8 zł**

Woda niegazowana Cisowianka

300ml, **5 zł**

Cydr

330ml, **10 zł**

Coca-Cola

200 ml, **8 zł**

napoje alkoholowe

Piwo Perła

500 ml **8 zł**

Piwo Nałęczowskie

jasne

500 ml, **8 zł**

Piwo Nałęczowskie

ciemne

500 ml, **9 zł**

Sangria z owocami i lodem

400ml, **17 zł**