

Niebo i las

RESTAURANT & WINE BAR

Restauracja znajduje się na terenie Eko Resortu Łubinowe Wzgórze, który w swojej filozofii jest bardzo blisko natury. Mamy ogromny szacunek do wszystkiego, co wzmacnia siły vitalne człowieka. Każda nowa usługa, która powstaje jest mocno zakorzeniona w przyrodzie.

Zamysł stworzenia nowego konceptu restauracji dojrzywał we mnie od dawna. Czułem potrzebę mocniejszego zaakcentowania naszego przywiązania do natury. Wiedziałem też, że naszym celem są niebiańskie doznania smakowe.

Połączyłem wszystkie fragmenty układanki i tak narodziła się Restauracja Niebo i las. Las, który symbolizuje naturalne produkty i wzmacnia. Niebo kojarzy się z rozkoszą.

Wierzę, że odnajdziecie Państwo niebo i las na talerzu, ale skorzystacie też z niesamowitej lokalizacji Restauracji i przed lub po posiłku pójście na spacer, zagracie w naszą autorską grę terenową, poczujecie się szczęśliwi, rozluźnieni.

Serdecznie zapraszam

Mateusz Ryszawa

Myślą przewodnią nowego menu, było połączenie tradycji z nowoczesnością. Czerpałem z rodzimych przepisów, by finalnie nadać im nową formę. Każde danie jest dla mnie kompozycją smaku, ale też wszystkiego tego, co go otacza i wzmacnia- sposobu podania, kolorów, faktur, atmosfery miejsca, obsługi.

Współpracuję z lokalnymi dostawcami, bo jakość produktu jest dla mnie kluczowa. Lokalni dostawcy oferując nam swoje produkty, często bazują na recepturach, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dbają o jakość, a nie o ilość, co przekłada się na niepowtarzalny smak.

W nowej karcie menu, pojawiają się pozycje przede wszystkim sezonowe, takie jak risotto dyniowe, kapuśniak w nowoczesnej odsłonie, kaczka sous-vide czy tarta cytrynowa, która znakomicie wpisuje się w jesienno-zimową aurę.

Deser jest dla mnie przystawową kropką nad „i”. Dopieczaniem gościa. Szkoliłem się u najlepszych cukierników w Łodzi i chcę tą wiedzę dzielić się z Państwem i z całym zespołem Łubinowego Wzgórza, bez którego nie udało by mi się stworzyć tego menu.

Mam nadzieję, że docenicie Państwo włożoną przez nas pracę, a uśmiech na twarzy, będzie dla nas najlepszym wyznacznikiem Waszego zadowolenia.

Smacznego

Stawomir Piwowarski

Niebo i las

RESTAURANT & WINE BAR

NASI DOSTAWCY

pstrąg pustelnia gospodarstwo rybackie

gospodarstwo ekologiczne skarby natury z zabłocia

żeby kózka - kozie sery

mleczna droga - manufaktura serów

ekologiczne grzyby z dąbrówki

gospodarstwo ogrodnicze szczepanówka

browar dziki wschód

A P E R I T I F

cydr różany / rose cider 15 zł

da luca prosecco 16 zł

bellini 19 zł

aperol spritz 23 zł

Niebo i las

RESTAURANT & WINE BAR

PRZYSTAWKI / STARTERS

dymiony tatar wołowy / smoked beef tartare / gf*	34 zł
ragout warzywne / vegetable ragout / veg, gf	18 zł
sałatka z kolorowych buraków / rainbow beetroot salad / gf	26 zł
deska serów zagrodowych / farm cheese plater / gf*	39 zł

ZUPY / SOUP

krem z pieczonej dyni / baked pumpkin cream / veg, gf	14 zł
rosół / broth	12 zł
kapuśniak / cabbage soup	14 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

risotto dyniowe / pumpkin risotto / veg, gf	28 zł
polędwiczki wieprzowe / port tenderloin	38 zł
policzki wołowe / beef cheeks / gf	44 zł
pierś z kaczki sous-vide / duck breast sous-vide / gf	49 zł
stek z polędwicy wołowej / sirloin steak / gf*	64 zł
ryba dnia / fish of the day	-

DESERY / DESSERTS

tarta cytrynowa / lemon tart	18 zł
ciastko dyniowe / pumpkin cake	18 zł
budyń jaglany / millet pudding / veg, gf	16 zł

mateusz.ryszawa@lubinowe.pl / imprezy
okolicznościowe
512-371-309 / rezerwacje stolika
@nieboilas / fb
@nieboilas / instagram
www.lubinowe.pl / strona www

gf - dania bezglutenowe, veg - dania wegańskie
dania oznaczone veg*, gf* wymagają zastąpienia jednego ze składników
prosimy zgłaszać diety i uczulające alergeny podczas składania zamówienia

czas oczekiwania na dania gorące wynosi 30 minut
w niektórych przypadkach czas może zostać wydłużony o czym zostaną
Państwo poinformowani przez obsługę

Niebo i las

RESTAURANT & WINE BAR

NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS

herbata liściasta / leaf tea	12 zł
espresso / espresso doppio	7 zł / 10 zł
cappuccino	10 zł
americano	8 zł
kawa biała / white coffee	8 zł
lemoniada zimowa / winter lemonade	16 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

woda cisowianka / cisowianka water 0,3l	5 zł
woda cisowianka / cisowianka water 0,7l	10 zł
sok owocowy ze Szczepanówki / fruit juice from Szczepanówka	6 zł
lemoniada cytrynowa / lemon lemonade	10 zł
lemoniada smakowa / flavored lemonade	12 zł
coca-cola	6 zł

KOKTAJLE / COCTAILS

jesienny burak / autumn beetroot	12 zł
truskawkowy pocałunek / strawberry kiss	15 zł
zielone przebudzenie / electric green boost	16 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLS

piwo grzane / mulled beer	16 zł
wino grzane / mulled wine	16 zł
regionalne piwo kraftowe / regional craft beer	15 zł
piwo Perła / Perła beer	8 zł
piwo Nałęczowskie / Nałęczowskie beer	10 zł
piwo bezalkoholowe / non-alcoholic beer	8 zł