RESTAURACJA
OD NOVA

- 10% NA RACHUNEK POWYŻEJ 500zł

- PRZYSTAWKI –

- APPETIZERS -

Śledź 28zł

Herring 28pln

/ śliwka / ziemia jadalna / marynowany grzyb / cebulka / śmietana chrzanowa /

/ plum / edible dirt / pickled mushroom / onion / horseradish cream /

♥ Tatar wołowy siekany 40zł

/ mieszany lub klasyczny /

Beef tartare chopped 40pln

/ mixed or classic /

/ anchois / korniszon / kapary / cebula / żółtko / majonez cebulowy /

/ anchovies / pickled cucumber / capers / onion / pickled yolk / onion mayonnaise/

Hash browns z łososiem wędzonym 36zł

Hash browns with smoked salmon 36pln

/ ziemniak / kwaśna śmietana / kawior z pstrąga /

/ potato / sour cream / trout caviar /

Górska pajda 22zł

Bread with lard 22pln

/ swojski smalec / ogórek piklowany / chleb /

/ lard / pickled cucumber / bread /

wegetariańskie ♥ uwielbiane R regionalne

- ZUPY –

- SOUPS -

Rosół z domowym makaronem 14zł

Broth with homemade noodles 14pln

Barszcz biały z królika z puree ziemniaczanym i sadzonym jajkiem 22zł

White borscht from rabbit with potato puree and fried egg 22pln

Krem z czerwonych pieczonych warzyw 22zł

Cream soup from red vegetables 22pln

R Krem chrzanowy z puree ziemniaczanym i boczkiem 18zł

Cream soup from horseradish with potato puree and bacon 18pln

Polewka z maślanki z pieczonym ziemniakiem i żeberkiem 20zł

Pottage from buttermilk with potatoes and rib 20pln

wegetariańskie uwielbiane R regionalne

- DANIA GŁÓWNE –

- MAIN DISH -

Schab panierowany z kością tomahawk 56zł

Breaded pork loin with tomahawk bone 56pln

/ puree ziemniaczane / kapary z masłem / sałata z jogurtem /

/ potato puree / capers with butter / lettuce with yoghurt /

Sezonowany schab z kością bekon stek 65zł

Seasoned pork loin with bone bacon steak 65pln

/ hashbrowns / sos z confitowanego czosnku / szparagi /

/hash browns/ confit garlic sauce / asparagus /

Pierś z kurczaka sous-vide 52zł

Chicken breast sous-vide 52pln

/ kopytka na palonym maśle / sos śmietanowy z suszonym pomidorem, szpinakiem i pieczarką /

/gnocchi on burnt butter / cream sauce with dried tomato, spinach and champignon /

Karkówka wołowa w sosie własnym 58zł

Beef neck in braised sauce 58pln

/ puree ziemniaczane / marynowana czerwona cebula z gorczycą /

/ mashed potatoes / marinated red onion with mustard /

wegetariańskie uwielbiane regionalne

Burger wołowy 56zł

Beef burger 56pln

/ wołowina / cebula piklowana / boczek / oscypek / żurawina / sos gochujang mayo / sałata / prażona cebulka /

/ beef / pickled onion / bacon / sheep cheese / cranberry / gochujang mayo sauce / lettuce / roasted onion /

Hempeat burger 56zł

Hempeat burger 56pln

Made with Hempeat

/ burger z konopi / cebula piklowana / oscypek / żurawina / sos gochujang mayo / sałata / prażona cebulka /

/ burger from hempeat / pickled onion / sheep cheese/ cranberry / gochujang mayo sauce / lettuce / roasted onion /

Kluski z szarpanym polikiem 46zł

Noodles with pulled beef cheek 46pln

/ ziemniak / sos demiglace śliwkowy / panko / boczek / szczypior /

/ potato / demi-glace plum sauce / panko / bacon / chives /

wegetariańskie uwielbiane R regionalne

- MAKARONY –

- PASTA -

Fettuccine alla vodka 44zł

Fettuccine alla vodka 44pln

/ cebula / czosnek / pomidory / śmietana / żubrówka bison grass /

/ onion / garlic / tomato / cream / butter / bison grass vodka /

Ravioli z burakiem 44zł

Ravioli with beetroot 44pln

/ śliwka / chilli / parmezan / masło / limonka / jabłko /

/ plum / chilli / parmesan / butter / lime / apple /

- RYBY –

- FISH -

Dorada z pieca w całości 62zł

Whole sea bream from oven 62pln

/ kopytka na palonym maśle / chrzanowo-cytrynowa mizeria /

/ gnocchi on burnt butter / horseradish-lemon sliced cucumber /

Polędwica z dorsza czarnego 58zł

Cod tenderlion 58pln

/ ziemniak pieczony / szparagi / puree z selera / sos kaparowy /

/ baked potato / asparagus / celery puree / caper sauce /

wegetariańskie uwielbiane regionalne

- STEKI –

- STEAKS –

❤ WOŁOWINA SEZONOWANA W NASZEJ RESTAURACJI

SEASONED BEEF IN OUR RESTAURANT

Antrykot *Beef entrecote*	**100g** *100g*	**28zł** *28zł*
Rostbef *Rostbef*	**100g** *100g*	**26zł** *26zł*
T-Bone *T-bone steak*	**100g** *100g*	**30zł** *30zł*

- DODATKI DO STEKÓW -

- STEAK ADDITIVES -

Frytki 10zł

French fries 10pln

Puree ziemniaczne 10zł

Potato puree 10pln

Hash browns 10zł

Hash browns potato 10pln

Sałata z winegretem 10zł

Salad with vinaigrette 10zł

Chrzanowo-cytrynowa mizeria 10zł

Horseradish-lemon sliced cucumber 10pln

Sałata z jogurtem 10zł

Lettuce with yogurt 10pln

Szparagi 10zł

Asparagus 10pln

- SOSY DO STEKÓW –

- STEAK SAUCES –

Masło czosnkowe 8zł

Garlic butter 8pln

Sos pieprzowy 8zł

Pepper sauce 8pln

Sos winno-ziołowy 8zł

Wine-herbal sauce 8pln

wegetariańskie ❤ uwielbiane R regionalne

- SAŁATY -

- *SALADS* –

Sałatka z grillowaną wołowiną 42zł

Salad with grilled beef 42pln

/ mix sałat / rukola / pomidor / ogórek / czerwona cebula / winegret marchewkowy / rostbef /

/ mix salad / arugula / tomato / cucumber / red onion / carrot vinaigrette / roast beef /

Sałatka z halloumi 38zł

Salad with halloumi 38pln

/ ogórek / pietruszka / pomidor / granat / szalotka / grzanka /

/ cucumber / parsley / tomato / pomegranate / shallot / croutons /

- DESERY -

- *DESSERTS* –

Creme brulee mango 24zł

Mango crème brulee 24pln

Szarlotka „po naszemu" 24zł

Apple pie 24pln

Sernik baskijski 24zł

Basque cheesecake 24pln

Lody /3gałki/ 18zł

Ice cream /3 balls/ 18pln

wegetariańskie uwielbiane regionalne

MENU DLA DZIECI

- Rosołek z makaronem 8zł
- Polędwiczki z kurczaka z frytkami i fasolką szparagową 28zł
- Polędwiczki z kurczaka z puree ziemniaczanym i mizerią 28zł
- Makaron w sosie pomidorowym 24zł
- Naleśniki z dżemem 18zł
- Naleśniki z serem 18zł
- Naleśniki z kremem czekoladowym 18zł
- Puchar lodowy /3 gałki/ 18zł