

MENU DEGUSTACYJNE

TRZY DANIA	130 zł (z winem 190 zł) za osobę
CZTERY DANIA	170 zł (z winem 250 zł) za osobę
SIEDEM DAŃ	250 zł (z winem 390 zł) za osobę

PRZYSTAWKI

Lin w śmietanie

Terrina z lina, suszona skóra lina, galaretka z warzywami, śmietana <i>Ekolukta</i> , olej koperkowy, Antonius Kaviar	70 g
Charm Riesling, Rheingau, Halbtrocken, Georg Breuer	75 ml

Rabarbar z serem kozim

Rabarbar w syropie z kwiatów bzu, purée rabarbarowe, suszony rabarbar, szparagi, kozi twaróg	80 g
Sauvignon, Friuli, Traverso	75 ml

Szczawiowa z jajem

Zupa szczawiowa, jajko, ziemniaki, suszona kiełbasa jagnięca	220 g
--	-------

DANIA GŁÓWNE

Sum z orkiszem

Sum gotowany, pęczak orkiszowy, sos buraczkowy z tonką, suszone morele, pestki dyni, kozi twaróg	80 g
Grand Cru Chardonnay, Sicilia, Tenuta Rapitalà	75 ml

Golonka z kapustą i ziemniakami

Duszona golonka, podsmażana kapusta, piana z ziemniaka, lody chrzanowe, puder z musztardy, ucho wieprzowe	90 g
Malbec, Mendoza, Luigi Bosca	75 ml

DESERY

Krówka z jabłkiem

Krem karmelowy, krówka waniliowa, jabłko kompresowane w herbacie, lody z calvadosu, karmelizowana czekolada, krem czekoladowy	70 g
Domaine de Montlong, Monbazillac, Michel Lambert	75 ml

Biała czekolada z selerem

Lody z pieczonego selera, żel z selera naciowego, pianka z białej czekolady, palona biała czekolada	80 g
Nalewka staropolska	30 ml

PRZYSTAWKI



Lin w śmietanie

Terrina z lina, suszona skóra lina, galaretką z warzywami,
śmietana *Ekołukta*, olej koperkowy, Antonius Kaviar 170 g **48 zł** 

Sałata z kaczką

Sałata dębowa, szarpiane udko kaczki, czarny czosnek,
chrupiąca malina, kompresowany ogórek 120 g **48 zł**  

Siekana wołowina

Siekana krzyżowa, marynowana biała rzodkiew,
prażona czarnuszka, siemię lniane, rydze 165 g **52 zł**  

Rabarbar z serem kozim

Rabarbar w syropie z kwiatów bzu, purée rabarbarowe,
suszony rabarbar, szparagi, kozi twaróg 120 g **45 zł** 

Zupa rakowa

Wywar z raków, purée z pietruszki, grasica cielęca,
seler naciowy, szczypior, olej szczypiorkowy 220 g **35 zł** 

Szczawiowa z jajem

Zupa szczawiowa, jajko, ziemniaki,
suszona kiełbasa jagnięca 220 g **26 zł** 


Slow Food®

Bez glutenu 

Bez laktozy 

Wegetariańskie 

DANIA GŁÓWNE

Sum z orkiszem

Sum gotowany, pęczak orkiszowy, sos buraczkowy z tonką, suszone morele, pestki dyni, kozi twaróg 200 g **82 zł**

Turbot

Turbot 58°C, purée z marchwi, smażona soczewica, marchew w oleju rzepakowym, filety pomarańczy 250 g **98 zł**



Golonka z kapustą i ziemniakami

Duszona golonka, podsmażana kapusta, piana z ziemniaka, lody chrzanowe, puder z musztardy, ucho wieprzowe 180 g **73 zł**



Stek z wołowiny

Stek z antrykotu *Hareford Warmia*, szparagi, pieczarka portobello, sos béarnaise 230 g **145 zł**

Kurczak zagrodowy

Pierś w sosie drobiowym, gotowane udko, smażone skrzydełko, krem z białych warzyw, żółtko 200 g **75 zł**

DESERY

Krówka z jabłkiem

Krem karmelowy, krówka waniliowa, jabłko kompresowane w herbacie, lody z calvadosu, karmelizowana czekolada, krem czekoladowy 150 g **28 zł**



Biała czekolada z selerem

Lody z pieczonego selera, żel z selera naciowego, pianka z białej czekolady, palona biała czekolada 120 g **30 zł**



Piwo z palonym masłem

Lody z palonego masła, sos angielski na piwie *Kormoran* jasny, kruszonka, maliny 180 g **26 zł**



NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna Kropla Beskidu gazowana	33 cl	9 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu niegazowana	33 cl	9 zł
Cisowianka Perlage lekko gazowana	75 cl	16 zł
Cisowianka Classique niegazowana	75 cl	16 zł
Woda mineralna S. Pellegrino gazowana	75 cl	23 zł
Woda mineralna Acqua Panna niegazowana	75 cl	23 zł
Soki owocowe Cappy pomarańcza, jabłko, grejpfrut, pomidor, czarna porzeczka, multiwitamina	75 cl	9 zł
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite	25 cl	9 zł
Kinley Tonic	25 cl	9 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawa		12 zł
Espresso		12 zł
Espresso podwójne		18 zł
Cappucino		14 zł
Irish coffee		22 zł
Caffè Latte		16 zł
Herbata Ronnefeldt		13 zł

NALEWKI STAROPOLSKIE

Nalewki przyrządzane są według starodawnych receptur z XV i XVI wieku w tradycyjny domowy sposób, tylko z naturalnych składników – owoce z najstarszych odmian, spirytus i przyprawy korzenne. Składowane są w głębokich piwnicach, dojrzewają w dębowych beczkach i szklanych gąsiorach co najmniej jeden rok.

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.

Nalewka Staropolska	4 cl	26 zł
---------------------	------	-------