

PRZYSTAWKI

MENU DEGUSTACYJNE SZEFA KUCHNI

Lin w śmietanie

Terrina z lina, suszona skóra lina, galaretką z warzywami,
śmietana *Ekolukta*, olej koperkowy, Antonius Kaviar



70 g

Charm Riesling, Rheingau, Halbtrocken, Georg Breuer 75 ml

Siekana wołowa

Siekana krzyżowa, marynowana biała rzodkiew,
prażona czarnuszka, siemię lniane, rydze



80 g

3 Fincas Crianza, Empordà, Castillo Perelada 75 ml

Bulion rybny

Bulion z jesiotra i pstrąga, gotówek z kaszą
jęczmienną, wędzona sieja, palona cebula



150 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 herbatce,
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

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 *Ekołukta*, olej koperkowy, Antonius Kaviar 170 g **48 zł**



Sałatka jarzynowa

Groszek, perły z jajka, galaretka marchwiowa, smażona polenta,
sorbet z ogórka kiszzonego, chipsy ziemniaczane, majonez 120 g **40 zł**



Siekana wołowina

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



Ser kozi z gruszką

Krem z sera koziego *Dziadek*, gruszka w kwaśnej zalewie,
prażone nerkowce, palony por, brioszka, powidła śliwkowe 160 g **45 zł**



Zupa rakowa

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



Bulion rybny

Bulion z jesiotra i pstrąga, gotówek z kaszą
jęczmienną, wędzona sieja, palona cebula 250 g **28 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**



Jeleń z kawą zbożową

Comber z jelenia, biszkopt z kawy zbożowej, palona cykoria, purée z buraka, owoce czarnego bzu, czekolada 250 g **98 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
---------------------	------	-------