



MENU WIOSENNE

Skomponowane z lokalnych nowalijek: szparagów, buraczków, ziemniaków i truskawek oraz wyselekcjonowanych lokalnych mięs, jaj i ryb z ekologicznego chowu.

*Odkrywajcie prowincjonalne specjały z regionu inspirowane tradycją i nowoczesnością.
SMACZNEGO!*

PRZYSTAWKI

Tatar niebanalny z polędwicy wołowej 35,-

Polędwica wołowa/ żółtko sous-vide/ borowik/ kiszony ogórek/ cebula/musztarda ziarnista/
majonez truflowy/ prażony słonecznik/ olej z palonego dębu

Pstrąg wędzony 27,-

Lokalny pstrąg wędzony/ palony młody ziemniak/ chrzan/koper

Młode kartofle z kwaśnym mlekiem jak dawniej 17,-

Młody ziemniak / jajko sadzone/zsiadłe mleko/ koper

SAŁATY

Z truskawkami i pomidorowym sercem 27,-

Polskie truskawki/ polne sałaty / mięta / bawole serce/ grzanki/ miodowy winegret

Z kurczakiem kukurydzianym 27,-

Filet z kurczaka kukurydzianego / sałata / pomidory / grzanki / długo dojrzewający ser Emily Grana

ZUPY

Bulion z pieczonej kaczki 19,-

Swojski makaron/ szarpana kaczka / maliny

Po prostu BOTWINKA 17,-

Botwinka / jajko sous-vide / puree z ziemniaków/ stonina z prowincjonalnej wędzarni

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia.”

~George Bernard Shaw~



DANIA GŁÓWNE

Nowo prowincy polik wołowy 45,-

Polik wołowy / puree z chrzanem /demi glace z porto/ sałaty z winegretem

Pieczona kaczka 45,-

Pierś z kaczki / puree z marchwi/ jabłka / jus z kaczki/ botwinka

Pierogi z pieczoną gęsiną 31,-

Pieczona gęsiną/ jus/ puder grzybowy (z suszonych grzybów)

Prowincjonalny schabowy z kością 39,-

Długopieczona mangalica z kością / młoda kapusta/ młode ziemniaki / masło i koperek

Miętus z jeziora 45,-

Miętus/ zielone szparagi / sos polski z domowym majonezem, tartym żółtkiem i szczypiorkiem

Młode zielone 31,-

Kapusta włoska / pęczak / suszona śliwka / puree z selera / szparagi /cukinia /olej szczypiorkowy

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

Ulubiona pomidorowa 15,-

Bulion/ świeże pomidory / domowe kluseczki

Chrupiący kurczak 25,-

Filet z kurczaka/ puree ziemniaczane/ mizeria

Mini naleśniki 11,-

Naleśniki z serem / sezonowe owoce

DESERY

Buraczane Lody 19,-

Lody z pieczonego buraka / domowa beza / puder z malin

Tarta z rabarbarem 15,-

Tarta z rabarbarem/krem migdałowy/ truskawki / mięta

Słodko – gorzkie brownie 21,-

Brownie z gorzkiej czekolady / sos z orzechów / lody z wiejskiej śmietany



„Życie jest krótkie . Najpierw zjedz deser.”

~Magda Umer~

NAPOJE GORĄCE

Kawa espresso	9,-
Ulubione kawy (espresso americano, cappuccino)	10,-
Latte Macchiato	12,-
Herbata RICHMONT	12,-

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	karafka 0,5l	9,- / 1l – 15,-
Coca – cola, coca-cola zero, sprite, fanta	butelka 0,2l	7,-
Woda gazowana, niegazowana	karafka 0,5l	8,- / 1l – 12,-

PIWA

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom mamy możliwość zabutelkowania piwa, abyście mogli Państwo zabrać do domu smak Chrośnicy 41

Piwo Lech bezalkoholowe	but. 0,3l	8,-
Piwo regionalne „Chrośnica 41” z beczki AIPA	0,4l / but 0,33l	14,-
Piwo regionalne „Chrośnica 41” z beczki Pilsner	0,4l / but 0,33l	12,-

WINO BIAŁE I CZERWONE

Wszystkie wina rozlewane są na naszą prośbę z regionalnej winnicy Agat

Wino białe wytrawne Johanniter	kiel. 150 ml/ but 750 ml	25,- /109,-
Wino czerwone wytrawne Rondo	kiel. 150 ml/ but 750 ml	23,-/ 99,-
Wino czerwone wytrawne CABERNET CORTIS	kiel. 150 ml/ but. 750 ml	27,-/ 119,-
Prosecco	but. 750 ml	99,-

“Tam gdzie nie brakuje wina, tam smutki i troski nie trafiają”

~Owidiusz~

INNE ALKOHOLE

Nalewka wiśniowa domowa	40 ml	10,-
Wódka biała	40 ml	14,-
WHISKY – Chivas	40 ml	20,-
WHISKEY – Jack Daniel’s	40 ml	18,-
WHISKY Ballantines	40 ml	16,-
WHISKY – Ballantines 15YR	40 ml	33,-
Rum – Bacardi	40 ml	15,-



Gin – Gordon's
Aperol

40 ml 14,-
40 ml 12,-

