



## MENU SEZONOWE

*Skomponowane z jesiennych składników: grzybów, darów lasu i innych sezonowych warzyw i owoców. Wyselekcjonowane lokalne mięsa, jaja i ryby z ekologicznego chowu.*

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

### PRZYSTAWKI

<b>Tatar niebanalny z polędwicy wołowej</b> 80 g / 60 g	<b>35,-</b>
polędwica wołowa / żółtko sous-vide / borowik / kiszony ogórek / cebula / musztarda ziarnista / majonez truflowy / prażony słonecznik / olej szczypiorkowy	
<b>Carpaccio z polskiej kaczki</b> 150 g / 150 g	<b>29,-</b>
kaczka / rukola / bryndza / chleb wieloziarnisty / winegret miodowy / puree z pieczonego jabłka z imbirem	
<b>Borowiki w śmietanie</b> 160 g	<b>25,-</b>
smażone borowiki / wiejska śmietana / białe pieczywo / świeża pietruszka	

### SAŁATY

<b>Z marynowaną kalarepą</b> 350 g	<b>25,-</b>
sałata / marynowany burak / bryndza / kalarepa / prażone orzechy / winegret z maślanki	
<b>Z kurczakiem</b> 350 g	<b>27,-</b>
pierś z kurczaka / sałata / pomidory / sos cezar / grzanki / prażony boczek / długo dojrzewający ser Emilgrana	

### ZUPY

<b>Rosół z domowym makaronem</b> 300 ml	<b>19,-</b>
rosół z 4 gatunków mięs / domowy makaron	
<b>Szczawiowa z jajem</b> 300ml	<b>16,-</b>
szczaw / jajko / boczek / kwaśna śmietana	
<b>Borowikowa</b> 300 ml	<b>18,-</b>
borowiki / lane kluski	



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

~ George Bernard Shaw ~

### **DANIA GŁÓWNE**

<b>Bastowana polędwica z dechy</b> 250 g / 200 g / 100 g	<b>79,-</b>
polędwica wołowa / opalany ziemniak z gzikiem / sos z zielonego pieprzu	
grillowane warzywa sezonowe lub sałata z sosem winegret / chimichurri / masło ziołowe	
<b>Schab w okrucach wiejskiego pieczywa</b> 250 g / 150 g / 150 g	<b>39,-</b>
Schab z kością / okrucy wiejskiego pieczywa / zasmażana kiszona kapusta / ziemniaki z koperkiem	
<b>Z miłości do ptactwa</b> 350 g / 150 g	<b>44,-</b>
pół kaczki pieczonej / kluski śląskie / kaczki jus / modra kapusta	
<b>Pierogi z pieczoną kaczką</b> 6 szt.	<b>31,-</b>
pieczona kaczka / bulion z suszonych grzybów / świeża pietruszka	
<b>Babcine ruskie</b> 6 szt.	<b>26,-</b>
pierogi / twaróg kamiennogórski / okrasa z słoniny i cebuli / wiejski kefir	
<b>Maczanka Nowoprowincka</b> 200 g / 100 g / 100 g	<b>26,-</b>
pampuchy drożdżowe / karkówka pieczona / sos z borowików / sałatka z kiszonych ogórków	
<b>Mułka sąsiada</b> 150 g / 150 g	<b>35,-</b>
polik wołowy / puree z chrzanem / demi glace / marynowany burak	
<b>Polędwiczka wieprzowa ziołowym mchem obtoczona</b> 180 g / 160 g	<b>26,-</b>
polędwica wieprzowa / ziołowa panierka / pęczak z suszoną śliwką / sos z wiśni	

### **DANIE WEGE**

<b>Flaczki z boczniaków i warzyw</b> 300 g	<b>16,-</b>
Boczniaki / warzywa	

### **MENU DLA NAJMŁODSZYCH**

<b>Ulubiona pomidorowa</b> 250 g	<b>15,-</b>
bulion / świeże pomidory / literki makaronowe	
<b>Chrupiący kurczak</b> 120 g / 100 g	<b>25,-</b>
filet z kurczaka / ziemniaki opiekane / mizeria	
<b>Ruskie ze śmietaną</b> 4 szt.	<b>19,-</b>
pierogi / twaróg kamiennogórski / śmietana	
<b>Naleśniki</b> 2 szt.	<b>15,-</b>
naleśniki z serem / konfitura jagodowa	

### **DESERY**

<b>Sernik Szefa Kuchni</b>	<b>13,-</b>
twaróg / mascarpone / biała czekolada / puree z leśnych owoców	
<b>Waniliowy Crème Brûlée</b>	<b>15,-</b>
crème brûlée / wanilia	
<b>Szarlotka</b>	<b>16,-</b>
Prażone jabłka / tonka / lody waniliowe / sos karmelowy / orzechy	



„Życie jest krótkie. Najpierw zjedz deser.”

~ Magda Umer ~

### NAPOJE GORĄCE

*Kawa jest specjalnie selekcjonowana i wypalana dla Nowej Prowincji.*

*Jeśli zasmakują Państwu nasze ziarna kawy, istnieje możliwość zabrania opakowania ze sobą do domu.*

<b>Kawa espresso</b>	<b>9,-</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>12,-</b>
<b>Ulubione kawy</b>	<b>10,-</b>	<b>Kawa mrożona z gałką lodów</b>	<b>14,-</b>
americano, cappuccino		<b>Herbata RICHMONT</b>	<b>12,-</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>14,-</b>	<b>Nowo-prowincka herbata sezonowa</b>	<b>18,-</b>

### NAPOJE ZIMNE

<b>Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka</b>	karafka 0,5l	9,- / 1l	15,-
<b>Soki świeżo wyciskane (jabłko, marchew, jabłko-marchew)</b>	karafka 0,5l	15,- / 1l	23,-
<b>Kompot truskawka z wiśnią lub lemoniada</b>	karafka 0,5l	9,- / 1l	15,-
<b>Pepsi, 7up, mirinda, schweppes</b>	butelka 0,2l	7,-	
<b>Woda gazowana, niegazowana</b>	karafka 0,5l	8,- / 1l	12,-

### PIWA

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

<b>Piwo Heineken bezalkoholowe</b>	but. 0,5l	12,-
<b>Piwo premium „Chrośnica 41” z beczki AIPA 4,5% alk</b>	0,4l / but. 0,33l	14,-
<b>Piwo regionalne „Chrośnica 41” z beczki Pilsner 5,2% alk.</b>	0,4l / but. 0,33l	12,-

### WINA

Zapraszamy do zapoznania się z pełną kartą win. Mamy wiele pozycji dla nawet najbardziej wymagających smakoszy tego tradycyjnego trunku. W naszych zbiorach znalazły się również pozycje z lokalnej winnicy „Agat” z Sokołowca. Wina starannie wyselekcjonowaliśmy i sklasyfikowaliśmy według smaków „**Natury, Miłości i Luksusu**”©.

### INNE ALKOHOLE

<b>Nalewka wiśniowa domowa</b>	<b>40 ml</b>	<b>12,-</b>	<b>WHISKY, WHISKEY</b>		
<b>Wódka Absolut</b>	<b>0,5l</b>	<b>119,- / 40 ml</b>	<b>14,-</b>	<b>Jack Daniel’s</b>	<b>40 ml 18,-</b>
<b>Rum - Bacardi</b>	<b>40 ml</b>	<b>15,-</b>	<b>Chivas</b>	<b>40 ml</b>	<b>20,-</b>
<b>Gin - Gordon’s</b>	<b>40 ml</b>	<b>14,-</b>	<b>Ballantines</b>	<b>40 ml</b>	<b>16,-</b>
<b>Aperol</b>	<b>40 ml</b>	<b>12,-</b>	<b>Ballantines 15YR</b>	<b>40 ml</b>	<b>33,-</b>



### **ZDROWE KOKTAJE**

<b>Zielona dawka zdrowia</b> 300 ml	<b>19,-</b>
jarmuż / jabłko / limonka / ogórek / seler naciowy	
<b>Czerwona dawka młodości</b> 300 ml	<b>19,-</b>
Burak / jabłko / marchew / cytryna	

### **KOKTAJE ALKOHOLOWE**

<b>Prowinziano</b>	<b>21,-</b>
Prosecco 100 ml / woda gazowana / sok z kwiatów czarnego bzu / cytryna / lód	
<b>Mojito</b>	<b>20,-</b>
Rum 40 ml / limonka / mięta / cukier brązowy / kruszony lód / do uzupełnienia woda gazowana i / lub Sprite	
<b>Daiquiri</b>	<b>23,-</b>
Rum 40 ml / mus truskawkowy / sok z limonki / syrop cukrowy / lód kruszony	
<b>Cuba Libre</b>	<b>18,-</b>
Rum ciemny 40 ml / limonka / coca-cola / lód	
<b>Tom Collins ogórkowy</b>	<b>18,-</b>
Gin 40 ml / woda gazowana / sok z cytryny / syrop cukrowy / plasterki ogórka / lód	
<b>Gin Basil Smash</b>	<b>18,-</b>
Gin 40 ml / sok z cytryny / bazylia / syrop cukrowy / kruszony lód	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>23,-</b>
Aperol 40 ml / Prosecco 100 ml / woda gazowana / lód / pomarańcza	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	<b>25,-</b>
Jack Daniel's 40 ml / sok z cytryny / konfitura malinowa / woda gazowana / syrop cukrowy / lód	



## **FESTIWAL POLSKICH SMAKÓW**

### **DODATKOWE DOMOWE MENU NIEDZIELNE**

*Skomponowane z produktów pozyskanych od lokalnych producentów.  
Kto z nas nie rozplywa się na myśl o polskim obiedzie? Spróbujcie naszych Nowo Prowincyjnych  
specjałów inspirowanych tradycją i kuchnią polską.*

### **ZUPY**

**Zupa borowikowa z lanymi kluskami**

**18,-**

**Tradycyjny rosół z makaronem domowym**

**19,-**

### **DANIA GŁÓWNE**

**Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina**

**30,-**

**Udka z kurczaka owijane w szynkę dojrzewającą w porach i śmietanie**

**25,-**

**Łosoś duszony z zielonym groszkiem**

**35,-**

**Pampuchy drożdżowe**

**8,-**

### **DODATKI DO DAŃ\***

- Pampuchy drożdżowe
- Puree z ziemniaków i chrzanu
- Pieczone warzywa sezonowe
- Mix kasz z suszonymi śliwkami
- Bufet surówek

*\*dodatki są wliczone w ceny potrawy. Nie podlegają dodatkowej opłacie*

### **DESER**

**Drożdżówka domowa ze śliwkami**

**8,-**