



MENU SEZONOWE

Skomponowane z lokalnych nowalijek: szparagów, buraczków, ziemniaków 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

- Tatar niebanalny z polędwicy wołowej** 80 g / 60 g **35,-**
polędwica wołowa / żółtko sous-vide / borowik / kiszony ogórek / cebula / musztarda ziarnista / majonez truflowy / prażony słonecznik / olej z palonego dębu
- Carpaccio z polskiej kaczki** 150 g / 150 g **29,-**
kaczka / rukola / kozi ser / wiśnie / chleb wieloziarnisty / winegret miodowy
- Wątróbka jak u babci** 170 g / 60 g **21,-**
wątróbka indycza / pieczone jabłka / miód faceliowy / puree z pietruszki

SAŁATY

- Z serem Nowoprowinckim** 300 g **25,-**
sałaty / ser Nowoprowincki / pieczona brzoskwinia / mięta / balsamiczny vinegrette / prażony orzech laskowy
- Z kurczakiem zagrodowym** 350 g **27,-**
pierś z kurczaka kukurydzianego / sałata / pomidory / grzanki / długo dojrzewający ser Emilgrana

ZUPY

- Nietradycyjny chłodnik z buraka pieczonego** 300 ml **15,-**
pieczony burak / lody z maślanki / rzodkiewka / szczypiorek / koper
- Szczawiowa z jajem** 300ml **16,-**
szczaw / jajko / boczek / kwaśna śmietana / olej szczypiorkowy
- Wiejski rosół** 300 ml **19,-**
rosół z 4 gatunków mięs / domowy makaron



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

~ George Bernard Shaw ~

DANIA GŁÓWNE

Bastowana polędwica z dechy 250 g / 200 g / 100 g	79,-
polędwica wołowa / opalany ziemniak / grillowane warzywa sezonowe / demi glace / chimichurri / masło ziołowe	
Filet supreme z zagrodowego kurczaka 200 g / 180 g / 150 g	37,-
zagrodowy kurczak / zapiekanka z ziemniaków / mini cukinia / puree z pieczonej cebuli / demi glace	
Schab w okruskach wiejskiego pieczywa 250 g / 150 g / 150 g	39,-
schab / okruszki wiejskiego pieczywa / zasmażana kapusta / ziemniaki z koperkiem	
Pół kaczki – cała przyjemność 300 g / 150 g	43,-
pół kaczki pieczonej / ziemniaki opiekane / kaczki jus / modra kapusta	
Pierogi z pieczoną gęsiną 6 szt.	31,-
pieczona gęsiina / jus / puder grzybowy / konfitura z cebuli	
Tradycyjne ruskie 6 szt.	26,-
pierogi / twaróg kamiennogórski / okrasa z boczku i cebuli / wiejski kefir	
Pstrąg z pergaminu i szalonej wody 400 g / 300 g	67,-
pstrąg ze Staniszoza / duszone warzywa okopowe / kapary / oliwki / młode ziemniaki / białe wino / czosnek / pietruszka / pomidory	
Wegetariańska uczta 250 g / 180 g	31,-
Ziemniaczana crostata / marynowane warzywa sezonowe / mini cukinia	

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

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

DESERY

Sernik Szefa Kuchni 100 g	13,-
twaróg / mascarpone / biała czekolada / maliny	
Waniliowy Crème Brûlée 120 g	15,-
crème brûlée / wanilia / kompresowany rabarbar / kruszonka lawendowa	
Rwane ciasto czekoladowe 200 g	19,-
ciasto czekoladowe / autorskie lody z palonego masła / słony karmel / prażony orzech laskowy	

„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.

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

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	karafka 0,5l	9,- / 1l	15,-
Soki świeżo wyciskane (jabłko, marchew, jabłko-marchew)	karafka 0,5l	15,- / 1l	23,-
Kompot truskawka z wiśnią lub lemoniada	karafka 0,5l	9,- / 1l	15,-
Coca-cola, coca-cola zero, sprite, fanta, tonic	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 Heineken bezalkoholowe	but. 0,5l	12,-
Piwo premium „Chrośnica 41” z beczki AIPA 4,5% alk	0,4l / but. 0,33l	14,-
Piwo regionalne „Chrośnica 41” z beczki Pilsner 5,2% alk.	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**”©.

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

~ Owidiusz ~

INNE ALKOHOLE

Nalewka wiśniowa domowa	40 ml	12,-	WHISKY, WHISKEY	
Wódka Absolut	40 ml	14,-	Jack Daniel’s	40 ml 18,-
Rum - Bacardi	40 ml	15,-	Chivas	40 ml 20,-
Gin - Gordon’s	40 ml	14,-	Ballantines	40 ml 16,-
Aperol	40 ml	12,-	Ballantines 15YR	40 ml 33,-



ZDROWE KOKTAJE

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

KOKTAJE ALKOHOLOWE

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



FESTIWAL POLSKICH SMAKÓW

DODATKOWE DOMOWE MENU NIEDZIELNE

*Skomponowane z produktów pozyskanych od lokalnych producentów.
Kto z nas nie rozptywa 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

Drożdźówka domowa ze śliwkami

8,-