



MENU RESTAURACJA 1-3 MAJA

PRZEKĄSKI

Tatar wołowy Szefa Kuchni/ dymka/ marynowana kurka/ marynowana dynia/
ogórek kiszony/ whisky/ chips chlebowy/ oliwa szczypiorkowa 30zł

SALATKA

Kurczak wędzony/ kompozycja sałat i warzyw/ sos winegret/
sos czosnkowy/ chipsy ziemniaczane 30zł

ZUPY

Żur podlaski na wędzonce/ jajo kurze/ kiełbasa wieprzowa/ siano z pora 19zł

Bulion z dzikiego ptactwa/ makaron domowy/ marchew/ lubczyk 19zł

Krem z białych warzyw/ oliwa szczypiorkowa/ popcorn z kaszy gryczanej 19zł

Chodnik z młodej botwiny/ kurze jajko/ szczypior/ rzodkiew 19zł

DANIA GŁÓWNE

Babka ziemniaczana/ sos z podgrzybka/ ogórek kiszony/
wędzona śmietana/ popcorn z kaszy gryczanej 33zł

Policzki wołowe/ sos kaparowy/ pieczona pyra z kwaśną śmietaną/
sałatka z buraka 42zł

Poledwiczka wieprzowa sous vide/ sos demi-glace z nutą trawy żubrowe/
domowe frytki/ kompozycja sałat z sosem winegret 42zł

Karczek z jelenia wolno pieczony/ sos demi-glace z jałowcem/
ziemniak hasselback/ kompozycja pieczonych warzyw w ziołach 44zł

Burger z jelenia/ bułka naszego wypieku/ ogorek/ pomidor/
sałata/ sos miodowo-musztardowy 41zł

Fileciki z lina/ sos winny z omułka/ risotto grzybowe/
snopek z fasolki szparagowej 40zł

Kartacze z mięsem wieprzowym/okrasa/ogórek małosolny/ sos czosnkowy 36zł

Pierogi z kapustą i prawdziwkiem/ dymka/ piana maślana 32zł

DANIA DZIECIĘCE

Bulion z dzikiego ptactwa/ domowy makaron/ marchew 11zł

Chrupiące polędwiczki z kurczaka/ surówka z marchewki/ frytki Julienne 25zł

DESER

Tarta/ krem cytrynowy/ owoce leśne/ mleko palone 19zł