

Menu



KORZENNE – JESIENNE CZASOWE MENU GOŚCIŃCOWE

OTULONA CHRUPIĄCYM NALEŚNIKIEM TRADYCYJNA KASZANKA

smażony naleśnik pszenno kukurydziany z kaszanką z jabłkiem,
cebulką i pieczarkami z kremową pastą jabłkowo cebulową i piklowanym ogórkiem
22zł/1szt/80g/35g/10g

KORZENNY, ROZGRZEWAJĄCY KREM Z WARZYW PIECZONYCH

na bazie dyni, batatów, czerwonej papryki, cebuli, imbiru, czosnku i rozmarynu z
kleksem gęstego jogurtu i kminem
22zł/300ml/10g

POŁĘDWICA Z DORSZA Z PIECA Z „CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ” NA KORZENNEJ CEBULCE Z CURRY I POMIDORAMI

z maślaną kaszą bulgur i kremową surówką z czerwonej kapustki
59zł/120g/140g/100g/100g

PIECZONA, FASZEROWANA ROLADKA Z UDKA KACZKI Z NUTĄ TRUFLI, W SOSIE WŁASNYM

z maślanym puree z ziemniaków, kremową pastą jabłkowo cebulową
i naszą kiszoną kapustką
64zł/150g/100g/100g

SMAŻONE PIEROŻKI GRZYBOWE Z KREMOWĄ PASTĄ JABŁKOWO CEBULOWĄ

nadziane prażoną kaszą gryczaną, pieczarkami borowikowymi,
delikatnym serkiem i pastą truflową
39zł/8szt/50g

GOŚCIŃCOWA SAŁATKA OBIADOWA Z CHRUPIĄCYM FILETEM DROBNIOWYM

posypana kruszonym serem i prażoną kaszą,
z bazyliowym sosem na bazie oleju lnianego
44zł/100g drób

ROBIONE NAS WANILIOWO ŚMIETANKOWE LODY GOŚCIŃCOWE Z KORZENNYM SOSEM

z czerwonym pieprzem, liofilizowanymi malinami,
redukowanym sokiem pomarańczowo rokitnikowym i prażonymi migdałami
22zł/1szt/50g/15g/10g





Staropolskie Smaki i Przysmaki
Gościniec
Nowa Wiosna