




Restauracja Las i Woda


Przekaski

Tatar z sarny   (90g / 120g) 49 PLN

pikle / karmelizowany słonecznik / majonez musztardowy
Venison tartare
pickles / caramelized sunflower seeds / mustard mayonnaise

Pstrąg   (90g / 110g) 43 PLN

kawior z pstrąga / majonez cytrynowy / chips ryżowy
Trout
trout caviar / lemon mayonnaise / rice chips

Pasta z bobu i zielonego groszku   (100g / 140g) 36 PLN

Groszek cukrowy / olej koperkowy / kurki / chleb / podpłomyk
Green pea and broad bean paste
Suger peas / dill oil / chanterelles / bread / flatbread

Sałatka z pomidorów    (110g / 200g) 32 PLN

szpinak / karmelizowany orzech laskowy / szalotka / majonez szczypiorkowy / jabłkowy vinegret
Tomato salad
spinach / caramelized hazelnut / shallot / chives mayonnaise / apple vinaigrette



Zupy

Rybna

pstrąg / sandacz / salsa z świeżego ogórka, chilli i pomidorów / koper

Fish soup

trout / zander / cucumber -chilli - tomato salsa / dill

(300g) 24 PLN

Krem z buraka

puree ziemniaczane z wędzonym boczkiem / jajko przepiórcze/ pieczony burak

Beetroot cream

mashed potatoes with smoked bacon / quail egg/ baked beetroot

(300g) 22 PLN

Wiśniowa

Wiśnie/ czereśnie/ kluseczki/ orzech laskowy/ piana z jabłka/ mleko owsiane

Cherry soup

cherries/ noodles/ hazelnut/ apple foam/ oat milk

(300g) 22 PLN



Dania główne

Stek z kalafiora    (180 g / 310g) 38 PLN

puree z marchewki z kminkiem i cytryną / chrupiące pestki i orzechy z chili i limonką

Cauliflower Steak

carrot purée with cumin and lemon / crunchy seeds and nuts with chili and lime

Pstrąg  (170 g / 300g) 58 PLN

puree z kalafiora i cytryny / pak choi / maślany sos

Trout

Cauliflower and lemon puree / pore pak choi / butter sauce

Pierogi ruskie  (200g / 320g) 41 PLN

kwaśna śmietana / karmelizowana czerwona cebula / koper

Dumplings with potato-cottage cheese-pepper filling

sour cream / caramelized red onion / dill

Perliczka (170g / 340g) 47 PLN

crokiet ziemniaczany / młoda marchew / serowy sos

Guinea fowl

potato croquette / baby carrot / cheese sauce

Pierś z kaczki  (170g / 320g) 52 PLN

ziemniaczane puree / młode warzywa / szpinak / sos jabłkowy

Duck breast

potato puree / baby vegetables / spinach / apple sauce

Stek z Angusa  (220g / 400g) 109 PLN

szcypiorkowe puree ziemniaczane / młode warzywa / sos musztardowy

Angus Steak

potato puree with chives / baby vegetables / mustard sauce



Desery

Sernik z białą czekoladą

(150g) 23 PLN

krem z mlecznej czekolady / pomarańcze / chips nibs / żel z rabarbaru

White chocolate Cheesecake

milk chocolate cream / oranges / nibs chips / rhubarb gel

Flan z mleka

(150g) 23 PLN

gąbka czekoladowa / beza porzeczkowa / krem śmietankowy

Milk flan

chocolate sponge / black currant meringue / cream

Laskowe ptasie mleczko

(150g) 23 PLN

Czekolada/ konfitura malinowa/ krem waniliowy/ kokos/ gruszka

Hazelnut marshmallow

Chocolate/ raspberry jam/ vanilla cream/ coconut/ pear



Dodatki

Mieszane sałaty z dressingiem

(110g) 14 PLN

dressing koperkowy

Mixed lettuce with dressing

dill dressing

Puree ziemniaczane

(160g) 10 PLN

z koperkiem i szczypiorkiem

Potato purée

with dill and chives

Domowe frytki

(200g) 12 PLN

Homemade potato chips

Gotowane warzywa

(160g) 16 PLN

sezonowe

Cooked seasonal vegetables