




## 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*

Pasta z cieciorke i orzechów laskowych   (100g / 140g) 36 PLN

*Pietruszka / olej koperkowy / grzyby / chleb / podptomyk*  
Chickpea and hazelnut spread  
*parsley / dill oil / mushrooms / bread / flatbread*



Tatar z pstrąga   (90g / 110g) 43 PLN

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

Sałatka z pieczonych warzyw    (110g / 200g) 31 PLN

*burak / seler / piklowane warzywa / konfitura z dyni / karmelizowane orzechy / dresing cytrynowy*  
Baked vegetables salad  
*beetroot / celery / pickled vegetables / pumpkin jam / caramelized nuts / lemon dressing*





## Zupy

### Rybna

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

Fish soup

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

(300g) 24 PLN

### Ziemniaczana z czarnym czosnkiem

*Salsa z młodego sera/ konfitura z cebuli*

Potato soup with black garlic

*Young cheese salsa/ caramelized onion*



(300g) 22 PLN

### Bulion z gęsi

*Brokiew/ żółtek z gęsi/ słonecznik*

Goose broth

*Rutabaga/ goose stomach/ sunflower seeds*

(300g) 23 PLN



## Dania główne

### Sandacz

(170 g / 300g) 58 PLN

*Kasza bulgur / komosa ryżowa / fasola / sos pietruszkowy / rukola / olej pietruszkowy*

Zander

*Bulgur groats / quinoa / beans / parsley sauce / arugula / parsley oil*

### Perliczka

(170g / 340g) 47 PLN

*kroket ziemniaczany / salsefia / seler / sos serowy*

Guinea fowl

*potato croquette / salsify / celery / cheese sauce*

### Pierś z kaczki

(170g / 320g) 52 PLN

*Zapiekanka ziemniaczana / kalafior / mus z buraka / sos wiśniowy*

Duck breast

*potato casserole / cauliflower / beetroot mousse / cherry sauce*

### Stek T-Bone

(400g / 580g) 149 PLN

*Frytki z parmezanem/ młode warzywa / sos musztardowy*

T-Bone Steak

*Fries with parmesan cheese / baby vegetables / mustard sauce*

### Pierogi z dynią

(160g / 260g) 42 PLN

*Pieczona dynia / pestki dyni / miód / portobello / czarny czosnek / orzech laskowy*

Dumplings with pumpkin

*Roasted pumpkin / pumpkin seeds / honey / portobello / black garlic / hazelnut*



### Risotto

(310g) 38 PLN

*Pieczona marchew / kalafior / brukselka / szpinak / grzyby*

Risotto

*Baked carrot / cauliflower / brussels sprouts / spinach / mushrooms*





## 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 z czerwonej porzeczki/ krem waniliowy/ kokos/ gruszka*

Hazelnut marshmallow

*Chocolate/ red currant 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