



Restauracja Las i Woda

Przekaski

Tatar z sarny lub Tatar wołowy   (90g / 120g) 56 PLN / 52 PLN

pikle / karmelizowany słonecznik / majonez musztardowy

Venison tartare or Beef tartare

pickles / caramelized sunflower seeds / mustard mayonnaise

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

Pietruszka / olej koperkowy / grzyby / chleb / podplotnyk

Green peas and chickpeas spread

parsley / dill oil / mushrooms / bread / flatbread




Pstrąg marynowany  (90g / 130g) 46 PLN

Młody ziemniak / kawior z pstrąga / kwaśna śmietana / jabłko

Marinated Trout

Young potato / trout caviar / sour cream / apple

Szparagi (160g) 32 PLN

jajko poszutowe / sos holenderski 

lub

pieczony młody burak / czosnek chilli   

Asparagus

Poached egg / hollandaise sauce or baked young beetroot / chilli garlic



Zupy

Rybna

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

Fish soup

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

(300g) 24 PLN

Botwinka

Ziemniaki z cebulą / jajko/ botwina/ szczypior

Beet green soup

Potatoes with onion/ egg/ beetroot/ chives

(300g) 24 PLN

Bulion z perliczki

Bocznik / ziemniak / olej z lubczyku

Guinea fowl broth

Oyster mushroom / potato / lovage oil

(300g) 23 PLN



Dania główne

Sandacz

(170 g / 300g) 62 PLN

Mus z marchewki / nowalijki / piana z jabłka

Zander

Carrot mousse / early vegetables / apple foam

Perliczka

(170g / 340g) 49 PLN

kroket ziemniaczany / salsefia / seler / sos serowy

Guinea fowl

potato croquette / salsify / celery / cheese sauce

Pierś z kaczki

(170g / 320g) 53 PLN

Młoda kapusta / fasola / puree ziemniaczane z wasabi / sos śliwkowy

Duck breast

Young cabbage / beans / mashed potato with wasabi / plum sauce

Polędwica wołowa

(180g / 360g) 120 PLN

Puree ziemniaczane / warzywa sezonowe / sos demi-glace z suszonymi podgrzybkami

Sirloin

Mashed potato / seasonal vegetables / demi-glace with dried mushrooms

Pierogi ruskie

(180g / 230g) 42 PLN

Kwaśna śmietana / karmelizowana cebula

Dumplings with potato and cottage cheese

Sour cream / caramelized onion

Risotto

(310g) 38 PLN

Pieczona marchew / kalafior / brukselka / szpinak / grzyby

Risotto

Baked carrot / cauliflower / brussels sprouts / spinach / mushrooms



Spaghetti

(300g) 39 PLN

Czosnek/ szalotka/ chilli/ oliwa z oliwek

Spaghetti

Garlic/ onion/ chilli/ olive oil





Desery

Sernik z białą czekoladą

(150g) 25 PLN

krem z mlecznej czekolady / rabarbar / agrest

White chocolate Cheesecake

milk chocolate cream / rhubarb / gooseberry

Flan z mleka

(150g) 25 PLN

gąbka czekoladowa / beza porzeczkowa / krem śmietankowy

Milk flan

chocolate sponge / black currant meringue / cream

Solony karmel

(150g) 25 PLN

Wafelek/ krem karmelowy/ orzechy w karmelu/ czerwona porzeczka

Salted caramel

Wafer biscuit/ caramel cream/ nuts in caramel/ currant



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) 14 PLN

Homemade potato chips

Gotowane warzywa

(160g) 16 PLN

sezonowe

Cooked seasonal vegetables