



LAS I WODA

RESTAURACJA

Przekąski i zupy

Tatar z sarny lub Tatar wołowy   (90g / 120g) 58 PLN / 52 PLN

pikle / karmelizowany słonecznik / majonez musztardowy

Venison tartare or Beef tartare

pickles / caramelized sunflower seeds / mustard mayonnaise

Pstrąg marynowany w burakach  (90g / 130g) 43 PLN

Palony chleb / kawior z pstrąga / kwaśna śmietana

Marinated Trout in beetroot

Roasted bread / trout caviar / sour cream

Salata rzymska  (160g) 31 PLN

Bocznik/ karmelizowana dynia/ majonez truflowy

Romaine lettuce

Oyster mushroom/ caramelized pumpkin/ truffle oil

Rybna  (300g) 24 PLN

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

Fish soup

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

Krem z pieczonego buraka  (300g) 24 PLN

Ziemniaki z cebulą / jajko/ burak/ szczypior

Baked beetroot cream soup

Potatoes with onion/ egg/ beetroot/ chives



Dania główne

Łosoś

(170 g / 300g) 62 PLN

Kalafior/ topinambur/ młoda kapusta/ sos rakowy
Salmon
Cauliflower/ Jerusalem artichoke/ young cabbage/ crayfish sauce

Królik

(200g / 340g) 58 PLN

Puree dyniowe/ pieczona marchewka/ sos supreme
Rabbit
Pumpkin puree/ baked carrot/ supreme sauce

Łopatka z jelenia

(160g / 310g) 59 PLN

Chrzanowe puree ziemniaczane/ podgrzybki/ chips owsiany/ sos demi – glace
Deer shoulder
Potato puree with horseradish/ boletus/ oat chips/ demi – glace sauce

Pierś z kaczki

(170g / 320g) 57 PLN

Młoda kapusta / fasola / puree ziemniaczane z wasabi / sos śliwkowy
Duck breast
Young cabbage / beans / mashed potato with wasabi / plum sauce

Pierogi z porem, ricottą i ziemniakami

(200g / 250g) 42 PLN

Sos porowy
Dumplings with leek, ricotta and potatoes
Leek sauce

Risotto kukurydziane

(310g) 38 PLN

Borowik/ szpinak
Corn risotto
Boletus/ spinach



Spaghetti

(300g) 39 PLN

Czosnek/ szalotka/ chilli/ oliwa z oliwek
Spaghetti
Garlic/ onion/ chilli/ olive oil





Burger wołowy (200g / 320g) 39 PLN

Maślana bułka / bekon / konfitura z cebuli / ogórek kiszony / pomidor / rucola / zapiekany ser / grillowane pieczarki / sos / sałatka colesław

Beef Burger

Butter roll / Bacon / pickled cucumber / tomatoes / rocket / baked cheese / grilled mushrooms / sauce

Burger z dorszem (200g / 320g) 37 PLN

Czarna bułka z sezamem / dorsz / sos tatarski / sałata / krążki cebulowe / rzodkiewka

Cod Burger

Black sesame roll / cod / tartar sauce / lettuce / onion rings / radish

Kurczak & chips (140g / 280g) 39 PLN

Pierś z kurczaka / chipsy ziemniaczane / sos majonezowo-grzybowy

Chicken & chips

Chicken breast / potato crisps / mayonnaise-mushroom sauce

Sałatka z kurczakiem kukurydzianym (110g / 250g) 39 PLN

Sałata rzymska / szpinak / domowy majonez / pomidor / parmezan / grzanki

Salads with corn-fed chicken

Romaine lettuce / spinach / homemade mayonnaise / tomatoes / Parmigiano Reggiano / croutons

Sałatka z młodym regionalnym serem (90g / 230g) 36 PLN

Truskawki / pomidor / rukola / orzechy / ogórek / ziołowy vinegret

Salads with young regional cheese

Strawberry / tomato / rocket / cucumber / herb vinaigrette



Desery

Solony karmel

(150g) 25 PLN

Wafelek/ krem karmelowy/ orzechy w karmelu/ czerwona porzeczka

Salted caramel

Wafer biscuit/ caramel cream/ nuts in caramel/ currant

Flan z mleka

(150g) 25 PLN

gąbka czekoladowa / beza porzeczkowa / krem śmietankowy

Milk flan

chocolate sponge / black currant meringue / cream

Jabłka pod kruszonką

(150g) 25 PLN

Pomarańcza/ kogel-mogel/ kruszonka

Apples with crumble

Orange/ kogel-mogel/ crumble



Dodatki

Mieszane sałaty z dressingiem

dressing koperkowy

Mixed lettuce with dressing

dill dressing

(110g) 14 PLN

Puree ziemniaczane

z koperkiem i szczypiorkiem

Potato purée

with dill and chives

(160g) 10 PLN

Domowe frytki

Homemade potato chips

(200g) 14 PLN

Gotowane warzywa

sezonowe

Cooked seasonal vegetables

(160g) 16 PLN