



# LAS I WODA

## RESTAURACJA

### Przekąski i zupy

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

*pikle / karmelizowany sonecznik / 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

*Boczniak/ karmelizowana dynia/ majonez truflowy*

Romaine lettuce

*Oyster mushroom/ caramelized pumpkin/ truffle oil*

Grzanka z konfiturą z pomidorów   (140g) 29 PLN

*Konfitowane pieczarki/ pasternak/ szpinak*

Toast with tomato jam

*Confit mushrooms/ parsnip/ spinach*



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*

Chrzanowa  (200g) 24 PLN

*Salsa cebulowa/ chips musztardowy*

Horseradish soup

*Onion salsa/ mustard chips*



## Dania główne

### Łosoś

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

(170g/300g) 62 PLN

### Dorsz

Tost francuski/ ogórek gruntowy/ sos holenderski  
Cod  
French toast/ cucumber/ hollandaise sauce

(180/370g) 58 PLN

### Królik

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

(200g / 340g) 58 PLN

### Łopatka z jelenia

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

(160g / 310g) 59 PLN

### Pierś z kaczki

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

(170g / 320g) 57 PLN

### Pierogi z porem, ricottą i ziemniakami

Sos porowy  
Dumplings with leek, ricotta and potatoes  
Leek sauce

(200g / 250g) 42 PLN

### Risotto kukurydziane

Grzyby/ szpinak  
Corn risotto  
Boletus/ spinach

(310g) 38 PLN



### Spaghetti

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

(300g) 39 PLN



### Makaron z sosem borowikowym

Sos borowikowy/ bocznik/ szalotka/ bursztyn  
Boletus pasta  
Boletus sauce/ oyster mushroom/shallot/ Polish cheese "Bursztyn"

(320g) 39 PLN



## Desery

### Solony karmel

(150g) 25 PLN

*Wafelek/ krem karmelowy/ orzechy w karmelu/ 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