



Dzielenie się zbliża ludzi, a w restauracji Las i Woda oprócz stołu wspólne są też talerze!

Idąc za tą maksymą, nasz Szef Kuchni Maciej Hippler stworzył dla Was wyjątkowe menu. Uczta w stylu share food – to nasza nowa propozycja dla tych, którzy lubią smakować. Dania z menu przekąsek komponujemy i serwujemy na środek stołu, aby przyjemnie i łatwo Wam było się nimi dzielić. Tym, którzy chcą w pełni podkreślić smak dań, proponujemy kieliszek aromatycznego wina. Zabierz rodzinę lub przyjaciół i ruszaj z nami w fantastyczną podróż po smakach, zapachach i pozytywnych emocjach - razem smakuje znakomicie!

Sharing brings people closer. In Las i Woda Restaurant apart from the table you can also share plates. Our Chef Maciej Hippler has created a unique menu for you. A share food menu is our new proposal for those who like to taste. We compose and serve snack menu dishes in the middle of the table so that you can share them in a pleasant and easy way. If you want to emphasise the taste we recommend a glass of aromatic wine. Take your family or friends and start a fantastic journey through flavours, smells and positive vibes with us – together it tastes great!

PRZEKĄSKI

Pieczywo/ masło 12 PLN

Bread/ butter

Boczniki w cieście  (130g) 24 PLN

Majonez szczypiorkowy/ grana padano

Oyster mushrooms in tempura

Chive mayonnaise/ grana padano

Pstrąg na grzance (90g / 130g) 43 PLN

Kwaśna śmietana / ikra z pstrąga/ koper

Trout in roasted bread

Sour cream/trout roe/ dill

Sałata rzymska grillowana  (220g) 29 PLN

Karmelizowana dynia/ majonez truflowy

Grilled romaine lettuce

Caramelized pumpkin/ truffle oil

Pate z pieczarek    (110g) 36 PLN

Czarny czosnek/ szalotka/ olej szczypiorkowy
Mushroom pate
Black garlic/ onion/ chives oil

Grzanka z konfiturą z pomidorów   (140g) 29 PLN

Konfitowane pieczarki/ pasternak/ szpinak
Toast with tomato jam
Confit mushrooms/ parsnip/ spinach

Sałatka z serem „GRECZI”  (200g) 39 PLN

palona gruszka/ konfitowana cebula / pomidor/ rucola
Salads with cheese “GRECZI”
roasted lettuce/ confit onion / tomato/ rocket

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

Regionalne sery   (110g) 26 PLN

Konfitura z czarnej porzeczki
Regional cheeses
Blackcurrant jam

Regionalne wędliny   (110g) 27 PLN

Konfitura z czarnej porzeczki
Regional sausages
Blackcurrant jam

Zapiekanki ziemniaczane  (130g) 21 PLN

Parmezan/ szczypior
Potato casserole
Parmesan/ chives

Grillowane papryki padron    (120g) 26 PLN

Cytrynowy dresing
Grilled peppers padron
Lemon dressing



ZUPY

Borowy RAMEN

(500g) 46 PLN

Boczek z dzika / makaron jajeczny/ opieńki / jajko / kapusta / szczypiorek
Regional forest RAMEN
Wild boar bacon / egg noodles/ mushrooms / egg/ cabbage/ chives

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/ boczniak/ szalotka/ bursztyn
Boletus pasta
Boletus sauce/ oyster mushroom/shallot/ Polish cheese "Bursztyn"

(320g) 39 PLN



Burger wołowy

(200g / 320g) 46 PLN

Maślana bułka / bekon / konfitura z cebuli / ogórek kiszony / pomidor / rukola / 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) 42 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/ 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

(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