

LAS I WODA

RESTAURACJA



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

Nasz Szef Kuchni Maciej Hippler stworzył dla Was wyjątkowe menu. Uczta w stylu food sharing – to 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. Ruszajcie 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

(80g / 10g) 12 PLN

Bread/ butter

Zapiekanki ziemniaczane 

(130g) 21 PLN

Parmezan/ szczypior

Potato casserole

Parmesan/ chives

Pasta Hummus 

(145g) 31 PLN

Zielony groszek/ cieciora/ zielone warzywa/ czarny czosnek/ podpłomyk

Hummus Paste

Green peas/ chickpeas/ green vegetables/ black garlic/ flatbread

Polskie tzatziki

(120g) 26 PLN

Chips ziemniaczany / papryczka padron

Polish tzatziki

Potato crisps / padron pepper

Boczniki w cieście 

(130g) 26 PLN

Majonez szczypiorkowy/ grana padano

Oyster mushrooms in tempura

Chives mayonnaise/ grana padano

Pstrąg

(80g / 160g) 39 PLN

Tost / jajko poche / kawior / kwaśna śmietana / koper

Trout

Bread / poached egg / trout roe / Sour cream / dill

Sałata rzymska 

(110g) 29 PLN

Konfitowane pomidory / aioli / szczypiorek

Romaine lettuce

Confit tomatoes / aioli/ chives

Sałatka z pomidorów  

(220g) 32 PLN

Jajko/ konfitura z pomidorów

Tomato lettuce

Egg/ tomato jam

Sałatka z serem „GRECZI”

(180g) 39 PLN

palona gruszka/ konfitowana cebula / pomidor/ rucola

Salad with “GRECZI” cheese

roasted pear/ confit onion / tomato/ arugula

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

A selection of regional cheese

Blackcurrant jam

Regionalne wędliny

(110g) 27 PLN

Konfitura z czarnej porzeczki

A selection of regional sausages

Blackcurrant jam



ZUPY

Borowy RAMEN

(500g) 46 PLN

Boczek z dzika / makaron jajeczny/ opieńki / jajko / kapusta / szczypiorek

Regional RAMEN

Wild boar bacon / egg noodles/ mushrooms / egg/ cabbage/ chives

Rybna

(300g) 24 PLN

Pstrąg / sandacz / salsa ze świeżego ogórka, chilli i pomidorów / koper

Fish soup

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

Fromage

(300g) 24 PLN

Młody ziemniak / serek/ koper/ szczypior

Fromage

Potatoe/ processed cheese/ dill/ chives

Koperkowa

(300g) 24 PLN

Ogórek / ziołowa kruszonka

Dill soup

Cucumber/ herbs



DANIA GŁÓWNE

Łosoś

(160g / 280g) 68 PLN

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

Sandacz

(160g / 450g) 58 PLN

Młode warzywa / kremowe ziemniaki / maślanka / sos Veloute
Zander
Vegetables / creamy potatoes + / buttermilk / sauce Veloute

Królik

(200g / 340g) 58 PLN

Zapiekanka ziemniaczana / cebula / koper / groszek cukrowy / sos supreme
Rabbit
Potato casserole / onion / dill / sugar snap pea / supreme sauce

Żeberko wieprzowe

(210g / 480g) 57 PLN

Kapusta włoska / puree cebulowe / sos własny
Pork rib
Savoy cabbage / onion puree / gravy

Pierogi z porem, ricottą i ziemniakami

(220g / 300g) 42 PLN

Sos porowy
Dumplings with leek, ricotta and potatoes
Leek sauce

Risotto

(100g / 310g) 48 PLN

Kaczka / brokuł / lejkowiec dęty
Risotto
Duck / broccoli / trooping funnel

Spaghetti

(300g) 39 PLN

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





Burger wołowy

(180g / 320g) 46 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 / arugula / baked cheese / grilled mushrooms / sauce / Coleslaw salad

Burger z dorszem

(180g / 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

(60g / 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



DESERY

Tarta cytrynowa

Krem patisier / biała czekolada

Lemon tart

Patisier cream / white chocolate

(140g) 25 PLN

Flan z mleka

gąbka czekoladowa / beza porzeczkowa / krem śmietankowy

Milk flan

chocolate sponge / black currant meringue / cream

(150g) 25 PLN

Truskawki z białą czekoladą

Financier/ beza z pistacjami

Strawberries with white chocolate

Financier/ meringue with pistachios

(160g) 25 PLN



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