

# Jesienna Karta Menu

## Przystawki

Śledź z cebulą, kaparami w oleju lnianym (90g).....	12 zł
Wątróbka drobiowa z jabłkiem, cebulą i żurawiną (150g).....	12 zł
Carpaccio z jelenia z oliwą truflową, rukolą i serem (90g) .....	20 zł
Klasyczny tatar wołowy(100g).....	29 zł
Krewetki Scampi (5 szt.) .....	30 zł

## Sałatki

Sałatka grecka (350g) .....	23 zł
Sałatka ze świeżych warzyw z tuńczykiem (350g) .....	24 zł
Sałatka z grillowanym oscypkiem, kurczakiem i orzechami włoskimi (350g) .....	28 zł

## Pierogi i danie wegetariańskie

Ruskie z wody z cebulką i śmietaną (10 szt.) .....	18 zł
Mięsne z sosem pieczeniowym i szpinakiem (10 szt.) .....	21 zł
Gołąbki z kaszy gryczanej na sosie borowikowym z surówkami i ziemniaczkami (150g) .....	26 zł

## Zupy

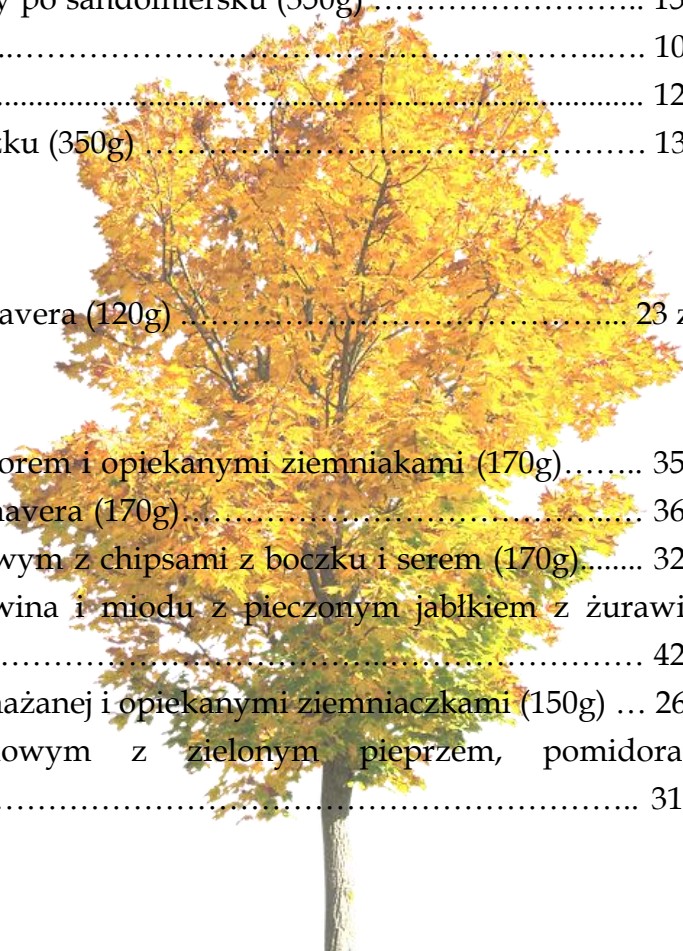
Rosół z makaronem / uszkami (350g) .....	9 zł
Zupa z czarnej fasoli, pomidorów i wołowiny po sandomiersku (350g) .....	15 zł
Barszczyk czerwony z uszkami (350g) .....	10 zł
Flaki wołowe (350g) .....	12 zł
Chrzanowa z jajkiem poche i chipsami z boczku (350g) .....	13 zł

## Dla dzieci

Panierowany filecik z frytkami i sałatką Primavera (120g) .....	23 zł
---	-------

## Dania główne

Dorsz w cukinii na sosie kurkowym z kalafiozem i opiekany ziemniakami (170g).....	35 zł
Halibut z pieca z ziemniakami i sałatką Primavera (170g).....	36 zł
Grillowany filet na tagliatelle w sosie kurkowym z chipsami z boczku i serem (170g).....	32 zł
Porcja gęsi confit na sosie z czerwonego wina i miodu z pieczonym jabłkiem z żurawiną i parowańcem (300g) .....	42 zł
Klasyczny kotlet schabowy na kapuście zasmażanej i opiekany ziemniaczkami (150g) ...	26 zł
Pieczona karkówka w sosie pieczeniowym z zielonym pieprzem, pomidorami i babką ziemniaczaną z grilla (130g).....	31 zł



Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym z kokosową nutą z kiszonym ogórkiem i batatami (180g) .....	36 zł
Befszyk wołowy z masłem czosnkowym z brokułami z wody i ziemniaczkami (180g) .....	55 zł
Pieczeń z dzika na sosie borowikowym z burakami i kaszą jęczmienną pęczak (150g).....	48 zł
Gulasz z dziczyzny z placuszkami rosti i surówką z kiszonej kapusty (200g).....	52 zł

### **Desery**

Naleśniki z serem i owocami (2 szt.) .....	10 zł
Szarlotka z gałką lodów cytrynowych (150g) .....	12 zł
Crème brûlée (100g) .....	12 zł
Sernik z białą czekoladą z musem rokitnika (150g) .....	15 zł
Puchar lodów z owocami i śmietaną (150g) .....	15 zł

### **Napoje i alkohole (wybrane)**

Sok owocowy Cappy 250 ml .....	5 zł
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Kinley Tonic, Fanta 250 ml .....	5 zł
Woda mineralna gazowana „Kropla Beskidu Delice” 330 ml .....	5 zł
Kawa z ekspresu 150 ml .....	7 zł
Kawa biała 150 ml .....	8 zł
Kawa cappucino 200 ml .....	9 zł
Kawa latte 200 ml .....	9 zł
Kawa latte macchiato 175 ml .....	11 zł
Herbata Sir William’s - dzbanek .....	6 zł
Herbata Richmond dzbanek 0,5l .....	10 zł
Herbata zimowa z miodem, imbirem, goździkami i pomarańczą .....	12 zł
Piwo Okocim 0,0%, Radler - butelka .....	7 zł
Piwo Carlsberg, Tyskie, Żywiec, Lech, Karmi - butelka .....	8 zł
Piwo Okocim 0,5l - lane .....	8 zł
Piwo grzane z miodem i sokiem malinowym 0,5l - lane .....	12 zł
Piwo Okocim Lager Brzeski, Dunkel, Kwartet Chmielowy - butelka.....	12 zł
Piwo regionalne Browar Tarnobrzeg - butelka .....	14 zł
Wino bankietowe, Vin de Tradition Bordeaux, Francja (B/Cz) 150 ml.....	9 zł
Wino bankietowe, Vin de Tradition Bordeaux, Francja (B/Cz) 750 ml .....	45 zł
Wino regionalne, Winnica Kędrów 150 ml (B) .....	16 zł
Wino regionalne, Winnica Kędrów 750 ml (B) .....	80 zł
Wino regionalne, Winnica Płochockich 150 ml (B/R/Cz) .....	19 zł
Wino regionalne, Winnica Płochockich 750 ml (B/R/Cz) .....	98 zł
Wódka Miodowa Sandomierska 40 ml .....	7 zł
Wódka Pigwówka 40 ml .....	7 zł

*Pełna oferta napoi i alkoholi dostępna u kelnera. Wykaz alergenów w potrawach dostępny jest w Barze Restauracji oraz udostępniany jest na życzenie Gościa.*

