

511

BAR & RESTAURANT



PODZIEL SIĘ OPINIĄ













MENU

Kuchnia inspirowana tym, co oferuje Jura.







Nasza karta jesienno - zimowa jest pełna lokalnych serów, ryb i mięs; wykorzystujemy zrobione latem zapasy jurajskich ziół (w tym oregano i macierzanki) oraz letnio - jesienne kiszonki i przetwory, w tym dżemy z naszych jesiennych ulubieńców: borówki i pigwy.

Życzymy miłej lektury i podróży przez smaki pełne Jury i kuchni świata.









PRZYSTAWKI

-  Tatar z polędwicy wołowej podwędzany trocinami z jabłoni z piklowaną czerwoną cebulą, marnowanym rydзем, majonezem chrzanowym i jajkiem przepiórczym 39 zł
-  Pasta z wędzonego jurajskiego pstrąga z Cieślina z marynowaną dynią, orzechem laskowym i sosem kaparowym 32 zł
-  Ślimaki od Sakowskich duszone w białym winie i maśle z pszenną bagietką   34 zł
-   Pasztet z ciecierzycy z naszym musem z pigwy, topinamburem i majonezem z aquafaby 23 zł
-  Deska kozich serów od Garbaciaka z naszą konfiturą z brusznicą  49zł
-  Hallumi z chutneyem z mango i chili oraz świeżą figą 36zł







SALATY

-  Jurajska z wędzonym jurajskim pstrągiem, jajkiem przepiórczym, pomidorkiem koktajlowym, cebulą, czerwoną, żółtą fasolką i pieczonym ziemniakiem   36 zł
- Di bufala z pieczonymi pomidorkami i esencją z czerwonej papryki   38 zł
- Salata z marynowaną polędwicą wołową, zielonym ogórkiem, miętą i prażonym ryżem 42 zł
-  Szpinak z rukolą i grillowanym kozim serem, kiszonym burakiem, gruszką i czarnym sezamem 38 zł

























ZUPY

-  Żurek z jajkiem przepiórczym i kielbaską jagnięcą 19 zł
-   Pikantna zupa rybna z jesiotrem i łososiem jurajskim 27 zł
-   Krem z buraka z granatem, kozim serem od Garbaciaka i oliwą tymiankową  22 zł
-  Krupnik z kiszoną kaszą gryczaną, pieczonymi warzywami i suszonym jurajskim podgrzybkim  20 zł







DANIA MĄCZNE

- Ravioli z pieczoną kaczką w emulsji maslanej z szalwią i chili   39 zł
-  Spaghetti pełnoziarniste z pesto jurajskim i kozim serem od Garbaciaka  37 zł
- Tagliatelle z ragout z dzika marynowanym w czerwonym winie, chipsem z pietruszki i serem grana padano   39 zł






DANIA GŁÓWNE

-  Polędwiczki cielęce saltimbocca z szalwią, puree z pasternaku i chrzanu oraz brokułem w palonym maśle  74 zł
-   Polędwica wołowa z pieczonymi warzywami z macierzanką, sosem z palonego czosnku i kiszonym pomidorem  89 zł
-   Jurajski jesiotr z risotto, fenkułem pieczonym w pomarańczy i miodzie oraz marnowaną czarną rzepą   69 zł
-   Noga kaczki konfit z puree z dyni piżmowej, zapiekanką z selera i naszą konfiturą z brusznicą   54 zł
-   Nasze prażonki z ogniska z maślaną   40 zł - 1 os./ 70 zł - 2 os.
-   Pęczotto z borowikiem, grillowanym porem i serem pecorino romano  39 zł
-   Ratatouille z pesto jurajskim/ kielbaską jagnięcą   34 zł/ 36 zł

DESERY

-  Panna cotta z naszą konfiturą z brusznicą 25 zł
-  Crème brûlée z sorbetem porzeczkowo-malinowym 25 zł
-  Lody z topinamburu z prażonym słonecznikiem i plasterkiem miodu  25 zł
-  Gruszka gotowana w czerwonym winie i rozmarynie podana w sosie z białej czekolady  25 zł

Zioła jurajskie:

-  oregano
-  rozmaryn
-  macierzanka/ tymianek
-  szalwia
-  czosnek niedźwiedzi

-  regionalne
-  wegańskie
-  bezglutenowe

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe bądź alergię prosimy o poinformowanie kelnera przyjmującego zamówienie.