







Autentyczność naszej kuchni to zamiłowanie do czerpania z naturalnych dóbr jurajskiej natury, w tym świeżych, lokalnych ziół które idealnie podkreślają jej smak.

W naszych daniach znajdziesz:

 macierzankę  rozmaryn  szczaw kwiśty
 borówkę czerwoną  kwanik  miętę

Zapytaj kelnera, które z naszych dań możemy przyrządzić w wersji wegańskiej / wegetariańskiej. Poinformuj obsługę o alergiach pokarmowych lub innych ograniczeniach w swojej diecie. Uwzględnimy je podczas przygotowywania Twojego posiłku.

MENU



Tricinia uszybowana tym, co ofenyc jura.

Zimowa karta 511 to połączenie naszych klasyków z sezonowymi składnikami. Najlepsze ryby, mięsa, grzyby i sery od lokalnych dostawców doprawione ziołami z jurajskich łąk.

Nie mogło zabraknąć *macierzanki* i *czerwonej borówki*, z których słynie Poziom.

Rozgość się i zasmakuj w Jurze.

Rozsmakuj się w winach.

Winnica w 511 to najwyższej położona uprawa na Jurze!

Na ponad 4 ha żyznej wapiennej gleby w dwóch uprawach rosną szczepy Pinot Noir, Chardonnay, Solaris, Johaniter, Muscaris, Regent i Cabernet Cortiz.

APERITIF

Prosecco	125 ml / 25,-
Kieliszek szampana	125 ml / 45,-
Rozmarynowe Vodka_Martini	30,-
Macierzanka gin, syrop macierzankowy, prosecco	30,-

PRZYSTAWKI

CHLEB I MASŁO 12,-

 ŚLIMAKI OD SAKOWSKICH
duszone w białym winie i maśle 52,-

TROĆ FIORDOWA
świeży arbuz, ogórek gruntowy, ponzu 48,-


TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
biała rzepa, marynowane kurki, tarty chrzan, majonez chrzanowy 52,-


WĄTRÓBKA SMAŻONA
kiszona kapusta, grzanka, puree jabłkowe, konfitura z białej cebuli 45,-


KALAFIOR SMAŻONY
sos ziołowy, kapary, winogrono, miętą, bułka tarta z migdałów, chips z ziemniaka 39,-

WĘGORZ WĘDZONY
puree z topinamburu, majonez truflowy, prażona gryka 75,-


SALATY

 JURAJSKA
z wędzonym pstrągiem, jajkiem, pomidorem i koktajlowym i zieloną fasolką 39,-

 Z KOZIM SEREM
marynowanym burakiem, orzechem pekan, żurawiną i gruszką 46,-

 - *danie regionalne*

ZUPY

 PIKANTNA ZUPA RYBNA
z jesiotrem i łososiem jurajskim 33,-

KREM Z BURAKA
kozi ser, orzech włoski, oliwa z chili 28,-


CONSOMME Z PIECZONEJ GĘSI
kluski lane, gremolata, przyprawy korzenne 28,-

DANIA GŁÓWNE

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ
suszone pomidory, chili, szałwia, czosnek 56,-

KASZOTTO
z borowikiem, skorzonera, marynowane buraki 52,-

 CZARNE TAGLIATELLE
z jesiotrem, papryką i chili 52,-

 PSTRAŃ JURAJSKI
risotto, fenkuł, sos pomarańczowy 72,-

GOŁĄBEK Z BAŻANTEM I KASZĄ GRYCZANĄ
kapusta kiszona, puree z pietruszki, smażone boczniki, prażona gryka 58,-

PIERŚ KACZA
gratin ziemniaczane, puree z buraka, borówka czerwona 86,-

POLĘDWICA WOŁOWA
ziemniak z ogniska, szpinak, boczniki, sos pieprzowy 120,-

 PRAŻONKI JURAJSKIE
kociółek dla dwóch osób
kociółek dla jednej osoby 110,-
60,-

DODATKI WARZYWNE


Szpinak smażony z czosnkiem 16,-

Świeże sałaty z oliwą 12,-

Smażone boczniki z czosnkiem i pietruszką 22,-

DESERY & DESKI

Włoskie wędliny, włoskie sery, oliwki, owoc kaparowca, marynowane karczochy, grissini 80,- / 2 os

 Wybór jurajskich kozich serów i miodów regionalnych 90,- / 2 os
55,- / 1 os

CREME BRULEE
z borówką czerwoną 27,-

CIASTO CZEKOLADOWE
krem pistacjowy, czerwona borówka, sorbet malinowy 30,-

PTYŚ
z kremem migdałowym, czarna porzeczka 30,-