

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 **49 zł**
- 📍 Hallumi z chutneyem z mango i chili oraz świeżą figą **36 zł**

SAŁATKI

- 📍 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 MAŚCZNE

- Ravioli z pieczoną kaczką w emulsji maślanej z szałwią 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 szałwią, 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 kacza konfit z puree z dyni pizmowej, zapiekanką z selera i naszą konfiturą z brusznicą **54 zł**
- 📍🌿 Nasze prażonki z ogniska z maślaną **dla jednej osoby 40 zł/ dla dwóch osób 70 zł**
- 📍🌿 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 plastrem miodu **25 zł**
- 📍 Gruszka gotowana w czerwonym winie i rozmarynie podana w sosie z białej czekolady **25 zł**

- 📍 lokalne produkty
- 🌿 gluten free
- 🌿 vege

Zioła jurajskie:

- 🌿 oregano 🌿 rozmaryn 🌿 macierzanka/ tymianek
- 📍 czosnek niedźwiedzi 🌿 szałwia

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



PODZIEL SIĘ OPINIĄ

MENU



Smakowało?
Zapraszamy ponownie!

511

BAR & RESTAURANT