









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**





SAŁATY

-  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 piżmowej, 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