

511

BAR & RESTAURANT



PODZIEL SIĘ OPINIĄ















**MENU**

Kuchnia inspirowana tym, co oferuje Jura.







Nasza karta wiosenno-letnia jest pełna lokalnych serów, ryb i mięs. To właśnie w tym okresie zbieramy i robimy zapasy z jurajskich ziół takich jak oregano i macierzanka. Teraz też powstają dzemy i nalewki z ulubieńców 511: borówki i pigwy.

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







## PRZYSTAWKI

-  Tatar z polędwicy wołowej ze szczypiorkiem, młodą cebulką perłową, borowikiem 39 zł
-   Carpaccio z suszonej przez nas kaczki, sałatka z botwinki i pistacji  35 zł
-  Ślimaki od Sakowskich duszone w białym winie i maśle  35 zł
-  Szparagi w sosie ze złotego lnu z jajkiem w koszulce i orzeszkami pinii 32 zł
-   Deska kozich serów (dojrzewające i podpuszczkowe) z naszym dżemem borówkowym 49 zł
-   Pasta z zielonego groszku z miętą, bobem, truskawką i orzechem nerkowca  35 zł

















## SALATY

-   Jurajska z wędzonym pstrągiem, jajkiem, pomidorem koktajlowym i zieloną fasolką  38 zł
-  Z grillowanym kozim serem, szpinakiem, rukolą, gruszką i młodą marchewką z pestkami dyni 38 zł
-  Di bufala z pieczonymi pomidorkami i esencją z czerwonej papryki  38 zł






## ZUPY

-   Pikantna zupa rybna z jesiotrem i fososiem jurajskim 27 zł
-  Szczawiowa z jajkiem, ziemniakiem i wędzoną śmietaną 23 zł
-   Chłodnik z ogórka, rzodkiewki i maślanki z czosnkiem niedźwiedzim  23 zł

## DANIA GŁÓWNE

-  Spaghetti z pesto jurajskim i orzechem laskowym  35 zł
-   Kluski marchewkowe z serem kozim, boczniakami i lubczykiem  34 zł
- Pierogi z pieczoną gęsią, kaszą, słonecznikiem i suszoną żurawiną 38 zł
-   Jurajski jesiotr z risotto z pomarańczami i sałatką z kopru włoskiego  69 zł
-   Comber jagnięcy z polentą, szparagami i sosem z naszej borówki  98 zł
-  Stek z polędwicy wołowej z ziemniakiem z ogniska, koperkiem i sałatką 88 zł
-  Schab z kością, boczniakiem, młodym ziemniakiem i marynowanym ogórkiem  62 zł
-   Risotto ze szparagami, bobem i groszkiem cukrowym 38 zł

## DESERY

- Ciasto marchewkowe z pomarańczą, sorbetem cytrynowym i orzechem włoskim  24 zł
-   Beza z kremem macierzankowym, rabarbarem i lawendą  24 zł
-  Creme brulee waniliowy z naszą konfiturą z borówki 27 zł

Zioła jurajskie:

-  oregano
-  rozmaryn
-  macierzanka/ tymianek
-  lubczyk
-  mięta
-  czosnek niedźwiedzi

-  regionalne
-  wegańskie
-  bezglutenowe

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe bądź alergie prosimy o poinformowanie kelnera przyjmującego zamówienie. Zapytaj kelnera, które danie możemy przygotować w wersji wegańskiej.