







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*  *kwaśnik*  *miętę*

Spróbuj też naszej karty roślinnej
lub

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



Kuchnia inspirowana tym, co oferuje Jura.

Jesienna 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 Winnicy Białe Skąły

Zapytaj kelnera o wina z Winnicy Białe Skąły, położonej tuż przy hotelu.

Kelner dobierze odpowiednie wino do potrawy.


 *klęć regionalną*

APERITIF

PROSECCO	125ml/ 25,-
KIELISZEK SZAMPANA	125ml/ 45,-
ROZMARYNOWE VODKA MARTINI	80ml/ 25,-
MACIERZANKA	80ml/ 20,-

PRZYSTAWKI

CHLEB I MASŁO	16,-
BIAŁA KASZANKA W PANCO majonez ziołowy, śliwka, cebula	38,-
KORZEŃ SELERA pesto jurajskie, majonez wegański, orzech nerkowca, rzepa arbużowa	39,-

 ŚLIMAKI OD SAKOWSKICH 54,-
duszone w białym winie, maśle i miodzie

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 56,-
biała rzepa, marynowane grzyby shimeji, szczypiorek,
majonez szczypiorkowy


PRZEGRZEBKI 69,-
salsa z chili i mango, orzech laskowy, sos ziołowy


SELEKCJA WŁOSKICH WĘDLIN ORAZ SERÓW 90,- / 2 os
oliwki, owoc kaparowca, marynowane karczochy, grissini

 WYBÓR JURAJSKICH KOZICH SERÓW 100,- / 2os
I MIODÓW REGIONALNYCH 60,- / 1 os

SALAITY

CEZAR 47,-
parmezan, kurczak zagrodowy, grzanki ziołowe,
biała sardela


 JURAJSKA 48,-
wędzony pstrąg, jajko, pomidor koktajlowy
zielona fasolka

 Z KOZIM SEREM 49,-
marynowany burak, orzechy włoskie, żurawina,
gruszka

ZUPY

ZUPA CEBULOWA 32,-
grzanka, grana padano, tymianek

KREM Z BOROWIKÓW 34,-
orzechy nerkowca, topinambur, oliwa truflowa

 PIKANTNA ZUPA RYBNA 35,-
jesiotr, łosoś jurajski, papryka, seler naciowy


DANIA GŁÓWNE

RISOTTO 54,-
figa, gryka prażona, kasztan

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 58,-
suszone pomidory, chili, szalwia, czosnek


CZARNE TAGLIATELLE 62,-
pieczony łosoś, dynia

GOŁĄBEK Z BAŻANTEM I KASZĄ GRYCZANĄ 68,-
kapusta kiszona, puree z pietruszki, smażone boczniki,
prażona gryka

 PSTRĄG JURAJSKI 72,-
kus kus orzechowy, ser capri, koper włoski,
sos pomarańczowy

POLIKI WOŁOWE 79,-
purre ziemniaczane, twaróg wędzony,
ogórek kiszony, sos chlebowy

PIERŚ KACZA 86,-
kluski śląskie, purre z dyni, marynowany jarmuż,
brusznica, sos demi glace

 JESIOTR JURAJSKI 92,-
komosa ryżowa, marchew, szalotka, sos burre blanc

POLĘDWICA WOŁOWA 129,-
ziemniak z ogniska, szpinak,
boczniki, sos pieprzowy

 PRAŻONKI JURAJSKIE 110,-
kociołek dla 2 osób 60,-
kociołek dla 1 osoby

SELEKCJA MIĘS

Podawany z sosem z zielonego pieprzu

ROSTBEF 100g/ 49,-
sezonowany na sucho 35 dni
cena za 100g/ minimum 300g

ANTRYKOT 100g/ 58,-
sezonowany na sucho 35 dni
cena za 100g/ minimum 300g

DODATKI

Świeże sałaty z oliwą 12,-
Ogórek marynowany 16,-
Szpinak smażony z czosnkiem 16,-
Frytki z batatów 16,-
Chrupiące ziemniaki 18,-
Smażone boczniki z czosnkiem i pietruszką 22,-

DESERY

CREME BRULEE 27,-
borówka czerwona

SERNIK NA ZIMNO 28,-
owoce sezonowe, pigwa, ciasteczka amaretii

FONDANT CZEKOLADOWY 32,-
rokitnik, figa, lody

DIGESTIVE

BONEROWA 20,-

 PIGWÓWKA 15,-