







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



Kuchnia inspirowana tym, co oferuje 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 Winnicy Białe Skały.

Zapytaj kelnera o winna z Winnicy Białe Skały, położonej tuż przy hotelu. Kelner dobierze odpowiednie wino do potrawy.

APERITIF

Prosecco	25,-
Kieliszek szampana	45,-
Rozmarynowe Vodka Martini	
Macierzanka	20,-

PRZYSTAWKI

CHLEB I MASŁO 12,-

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

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


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


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

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


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

SALATY

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

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

ZUPY

 PIKANTNA ZUPA RYBNA 33,-
z jesiotrem i łososiem jurajskim

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

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

DANIA GŁÓWNE

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

KASZOTTO 52,-
z borowikiem, skorzonera, marynowane buraki

 CZARNE TAGLIATELLE 52,-
z jesiotrem, papryką i chili

 PSTRĄG JURAJSKI 72,-
risotto, fenkuł, sos pomarańczowy

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

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

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

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

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 27,-
z borówką czerwoną

CIASTO PIERNIKOWE 30,-
konfitura z pigwy, krem angielski, lody waniliowe

PTYŚ 30,-
z kremem migdałowym, czarna porzeczką

DIGESTIVE

 Bonerowa 20,-
Pigwówka 15,-