







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.

Wiosenna karta 511 to połączenie naszych klasyków z sezonowymi składnikami. Najlepsze ryby, mięsa, grzyby i sery od lokalnych dostawców poprawione 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.

 *danie regionalne*



APERITIF

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


PRZYSTAWKI

CHLEB I MASŁO	12,-
KORZEŃ SELERA pesto jurajskie, majonez wegański, orzech nerkowca, rzepa arbużowa	39,-
TROĆ FIORDOWA marynowany arbuż, świeży ogórek, ponzu, kawior z arbuza	48,-
ZIELONE SZPARAGI sos holenderski, parmezan, macierzanka, orzechy pini, jajko poche	49,-
 ŚLIMAKI OD SAKOWSKICH duszone w białym winie, maśle i miodzie	54,-
TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ biała rzepa, marynowane grzyby shimeji, szczypiorek, majonez szczypiorkowy	56,-
SELEKCJA WŁOSKICH WĘDLIN ORAZ SERÓW oliwki, owoc kaparowca, marynowane karczochy, grissini	90,- / 2 os
 WYBÓR JURAJSKICH KOZICH SERÓW I MIODÓW REGIONALNYCH	100,- / 2os 60,- / 1 os




SALAТЫ

CEZAR parmezan, kurczak zagrodowy, grzanki ziołowe, biała sardela	43,-
 JURAJSKA wędzony pstrąg, jajko, pomidor koktajlowy zielona fasolka	45,-
 Z KOZIM SEREM marynowany burak, orzechy włoskie, żurawina, gruszka	49,-

ZUPY

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW zielony szparag, oliwa ziołowa, prażona gryka	30,-
BULION SERWATKOWY karmelizowany boczek, kluski twarogowe, szczypiorek, cebula perłowa	32,-
 PIKANTNA ZUPA RYBNA jesiotr, łosoś jurajski, papryka, seler naciowy	35,-

DANIA GŁÓWNE

RISOTTO ZIOŁOWE chips z parmezanu, skorzonera, crème fraiche	48,-
TAGLIATELLE Z KREWETKAMI białe wino, szalotka, masło, limonka	56,-
PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ suszone pomidory, chili, szalwia, czosnek	58,-
GOŁĄBEK Z BAŻANTEM I KASZĄ GRYZCZANĄ kapusta kiszona, puree z pietruszki, smażone boczniki, prażona gryka	68,-
 PSTRĄG JURAJSKI kus kus perłowy, emulsja maślana z ziołami, młoda kapusta, ricotta, sos burre blanc	72,-
PIERŚ KACZA kopytka ziołowe, zielone szparagi, puree marchewkowe sos z czerwonego wina	86,-
 JESIOTR JURAJSKI puree z brokuła, polenta cytrynowa, rzodkiewka marynowana, rabarbar, orzech laskowy	89,-
SCHAB Z KOŚCIĄ pieczone ziemniaczki, ogórek marynowany, sos z pieczonego czosnku	92,-
POLĘDWICA WOŁOWA ziemniak z ogniska, szpinak, boczniki, sos pieprzowy	129,-
 PRAŻONKI JURAJSKIE Kociołek dla 2 osób Kociołek dla 1 osoby	110,- 60,-

SELEKCJA MIĘS

Podawany z sosem z zielonego pieprzu

ROSTBEF Sezonowany na sucho 35 dni Cena za 100g/ minimum 300g	100g/ 46,-
ANTRYKOT Sezonowany na sucho 35 dni Cena za 100g/ minimum 300g	100g/ 52,-

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 borówka czerwona	27,-
SERNIK NA ZIMNO truskawka, sorbet owocowy, ciasteczka amaretii	28,-
BEZA krem mascarpone z miętą i limonką, rabarbar	30,-

DIGESTIVE

BONEROWA	20,-
 PIGWÓWKA	15,-