

MENU

Kuchnia inspirowana tym, co oferuje Jura.

Wiosenna karta 511 to połączenie naszych klasyków z sezonowymi składnikami. Najlepsze warzywa, ryby, mięsa i sery od lokalnych dostawców doprawione świeżymi 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 wina z Winnicy Białe Skały, położonej tuż przy hotelu.

Kelner dobierze odpowiednie wino do potrawy.

 - danie regionalne



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,- |
| ZIELONE SZPARAGI emulsja maślana, kaczką wędzona, orzech nerkowca, sos holenderski | 56,- |
|  ŚLIMAKI OD SAKOWSKICH duszone w białym winie, maśle i miodzie | 54,- |
| TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ rzepa marynowana, marynowane grzyby shimeji, szczypiorek, majonez lubczykowy | 56,- |
| PRZEGRZEBKI salsa z chili i mango, orzech laskowy, sos ziołowy | 69,- |
| DESKA DO WINA wędliny i sery dojrzewające, marynowane orzechy, miód pokrzywowy, brusznicą, karczoch | 90,- / 2 os |
|  WYBÓR JURAJSKICH KOZICH SERÓW I MIODÓW REGIONALNYCH | 100,- / 2 os 60,- / 1 os |





SALATY

| | |
|--|------|
| Z KREWETKAMI mix салат, mango, grana padano, koper włoski | 52,- |
|  JURAJSKA wędzony pstrąg, jajko, pomidor koktajlowy zielona fasolka | 48,- |
|  Z KOZIM SEREM marynowany burak, orzechy włoskie, żurawina, gruszka | 49,- |

ZUPY

| | |
|--|------|
| ZUPA SZCZAWIOWA jajko przepiórcze, ziemniak z ogniska | 26,- |
|  ZALEWAJKA salsa z ogórka małosolnego, puree ziemniaczane, chips z boczku | 30,- |
|  PIKANTNA ZUPA RYBNA jesiotr, łosoś jurajski, papryka, seler naciowy | 35,- |

DANIA GŁÓWNE

| | |
|--|-------|
|  RISOTTO szparagi, mascarpone, grana padano, świeże zioła | 54,- |
| PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ suszone pomidory, chili, szalwia, czosnek | 58,- |
| MAKARON TAGLIATELLE omulki, szalotka, chili, pietruszka nać, białe wino | 62,- |
| PULPETY JAGNĘCO-WIEPRZOWE puree pietruszkowe, ogórek małosolny, kwaśna śmietana, koper | 68,- |
|  PSTRĄG JURAJSKI placki z komosy ryżowej i gryki, młoda kapusta, jabłko, sos pędy sosny | 72,- |
| PIERŚ KACZA kluski śląskie, zielone szparagi, botwina z brusznicą | 86,- |
|  JESIOTR JURAJSKI polenta szczypiorkowa, dymka, rabarbar, sos cytrynowy | 92,- |
|  POŁĘDWICA WOŁOWA fondant ziemniaczany, fasola szparagowa, pesto z czosnku niedźwiedziego | 129,- |

SELEKCJA MIĘS

podawany z sosem z zielonego pieprzu

| | |
|---|------------|
| ROSTBEF sezonowany na sucho 35 dni cena za 100g/ minimum 300g | 100g /49,- |
| ANTRYKOT sezonowany na sucho 35 dni cena za 100g/ minimum 300g | 100g /49,- |
| COMBER WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ waga ok. 500g | 100g /24,- |

DODATKI

| | |
|---|------|
| świeże sałaty z oliwą | 12,- |
| zielone szparagi w emulsji maślanej | 26,- |
| szpinak smażony z czosnkiem | 16,- |
| frytki z batatów | 16,- |
| chrupiące ziemniaki | 18,- |
| smażone boczniaki z czosnkiem i pietruszką | 22,- |
| mix sałat z koprem włoskim i sosem winegret | 26,- |

DESERY

| | |
|--|------|
| CREME BRULEE borówka czerwona | 27,- |
| PTYŚ krem matcha, truskawki | 28,- |
| PARFAIT RABARBAROWE marynowany rabarbar, sos miętowy | 30,- |

DIGESTIVE

| | |
|---|------|
|  BONEROWA | 20,- |
| PIGWÓWKA | 15,- |