



4 PORY ROKU
RESTAURACJA

MENU
JESIENNE
2023

PRZYSTAWKI

Ceviche z tuńczyka | 170 g 49 zł

tuńczyk / mus z awokado / sałata rzymska / limonka / olej lubczykowy

Mix owoców morza w emulsji maślano - winnej | 170 g 59 zł

krewetki / mule / vongole / pomidory / czosnek / zioła / pieczywo / masło



Sałatka Caprese | 220 g 53 zł

pomidory / burrata / bufala / bazyliowe pesto / orzeszki pinii / grzanki



Sałatka sezonowa | 190 g 41 zł

sezonowe sałaty / awokado / cytrusy / śliwki / gruszki / ogórek / pomidor / musztardowy sos vinaigrette

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g 55 zł

siekana wołowina / kurki marynowane / żółtko / cebula / oliwa / domowe pieczywo / masło

Kałamarnica | 180 g 45 zł

smażona kałamarnica / ziemniaczane purée z papryką wędzoną / cukinia / krewetka / mule

Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) | 490 g 89 zł

oliwki / domowe pieczywo / masło

ZUPY

Krem z grzybów | 250 g 36 zł

leśne grzyby / ziemniaczano-czosnkowe purée / chrust z kiszanej kapusty
maślanka z tymiankiem / puder z boczku



Krem z dyni | 250 g 34 zł

wędzony twaróg / pestki dyni / olej dyniowy / śmietana imbirowa / chili

Zupa rybna z pulpecikami rybnymi | 300 g 45 zł

bulion rybny / pulpeciki z rybą wędzoną / warzywa / purée ziemniaczane

DANIA GŁÓWNE

Schnitzel Wiener Art | 220 g 66 zł

panierowana polędwica wieprzowa / cytryna

Dwa dodatki do wyboru:

sałatka z ziemniaków w sosie vinaigrette / ziemniaczane purée / ziemniaki pieczone / frytki stekowe
mix sałat / warzywa na maśle

Filet z kaczki na różowo | 450 g 79 zł

filet z kaczki / purée dyniowo-gruszkowe / wędzone śliwki / chrust z czerwonej kapusty / kasztany



Pieczone udko z gęsi - danie z okazji 550 rocznicy urodzin Mikołaja Kopernika | 310 g 79 zł

udko z gęsi / kloski serowe, tak działaj / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy

Comber jagnięcy na różowo 450 g	131 zł
comber jagnięcy z kością / selerowo-chrzanowe purée / kalarepa / pomidorki koktajlowe sos demi - glace z kurkami	
Burger wołowy 420 g	56 zł
wołowina / pomidor / ogórek konserwowy / sałaty / boczek / ser cheddar / sos musztardowy / frytki stekowe	
Halibut smażony 400 g	77 zł
Halibut / kasza sorgo / kurki / groszek cukrowy / sos z żółtych buraków	
Carbonara 350 g	52 zł
spaghetti / guanciale / jajko / parmezan	
 Dyniowy flan 350 g	57 zł
dynia / buraczane pęczotto / kurki / rzodkiewka / pestki z dyni / chipsy z rozmarynu / puder z oliwek	
Tagliatelle z krewetkami 210 g	69 zł
tagliatelle / krewetki / sos dyniowy / puder z chorizo / oliwki / parmezan	

DANIA Z GRILLA 'BIG GREEN EGG'

Stek argentyński z rostbefu wołowego 270 g	109 zł
Stek z polędwicy wołowej 200 g	122 zł
Dorada 350 g	79 zł
Dwa dodatki do wyboru: ziemniaczane purée / ziemniaki pieczone / frytki stekowe / mix sałat / warzywa na maśle / grillowane warzywa	
Sos do wyboru: sos pieprzowy / łagodny sos Chimichurri / masło czosnkowe	

DESERY

Mus czekoladowy ze śliwkami 120 g	35 zł
czekolada / śliwki / kruszonka kawowa / palona biała czekolada / mus śliwkowy / krem z karmelizowanych orzechów laskowych	
Selekcja lodów z owocami 150 g	33 zł
2 kulki lodów / sezonowe owoce	
Crème brûlée 120 g	35 zł
krem z żółtek / migdały prażone / mus wiśniowy / bita śmietana	

MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa 200 g	25 zł
pomidory / makaron / śmietana	
Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne 180 g	37 zł
zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle	
 Naleśniki 180 g	35 zł
ciasto naleśnikowe / twaróg lub owoce / cukier puder	

 – danie wegetariańskie / *Wykaz alergenów w żywności dostępny u kelnera
Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego