



4 PORY ROKU RESTAURACJA

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKI



- Sałatka ze szparagami** | 220 g (alergeny: 1/3/7) **47 zł**
szparagi / truskawki / jajko poche / sos vinaigrette / grzanki
- Tatar z siekanej polędwicy wołowej** | 120 g (alergeny: 1/3/7/10/12) **58 zł**
siekana wołowina / grzyby shimeji / żółtko / cebula / oliwa lubczykowa / domowe pieczywo / masło
- Szparagi z polędwicą wołową w popiele z pora** | 230 g (alergeny: 1/3/7/12) **59 zł**
polędwica / szparagi / sos holenderski / chipsy z kiszzonego ogórka
- Tatar z miecznika z limonką** | 120 g (alergeny: 4) **53 zł**
miecznik / papryka / szalotka / mięta / chilli / puder z oliwki
- Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób)** | 490 g (alergeny: 1/7/8/10) **89 zł**
oliwki / domowe pieczywo / masło

ZUPY



- Krem ze szparagów** | 220 g (alergeny: 7/12) **35 zł**
szparagi / serek wiejski / śmietana / chilli
- Chłodnik** | 250 g (alergeny: 3/7/12) **35 zł**
botwina / młode buraczki / jajko / jogurt naturalny / koper / szczypiorek / rzodkiewka
- Zupa rybna Hąlaszlé** | 270 g (alergeny: 2/4/9/12) **47 zł**
bulion rybny / ryba wędzona / warzywa

DANIA GŁÓWNE



- Schnitzel Wiener Art** | 220 g (alergeny: 1/3/7) **76 zł**
panierowana polędwica wieprzowa / cytryna / kapusta na krótko / ziemniaki gotowane z okrasą
- Konfitowana karkówka** | 350 g **89 zł**
karkówka / purée ze szparagów / botwina i kalarepa smażone na maśle / chrupki ziemniaczane / sos demi
glace z marynowaną gorczycą
- Pieczone udko z gęsi** | 310 g (alergeny: 1/7/9/12) **89 zł**
udko z gęsi / kluski serowe / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy
- Comber jagnięcy na różowo** | 450 g (alergeny: 7/9/12) **167 zł**
comber jagnięcy z kością / ziemniaczane purée na mleku / bocznik mikołajkowy / marchewka / cebulowy
demi glace



Burger wołowy 420 g (alergeny: 1/3/7/10) wołowina / pomidor/ ogórek kiszony / sałata/ boczek / ser cheddar / sos musztardowy / frytki stekowe	64 zł
Stek z miecznika 400 g (alergeny: 1/4/7) miecznik / szparagi / purée z kalafiora / prażona cebula	97 zł
Carbonara 350 g (alergeny: 1/3/7) spaghetti / guanciale / jajko / parmezan	69 zł



Smażone szparagi 310 g (alergeny: 7/12) szparagi /sałata rzymska baby / topinambur / sos z pieczonych warzyw ze śmietaną	62 zł
--	-------

Tagliatelle z krewetkami 310 g (alergeny: 1/2/3/7/12) tagliatelle /krewetki / sos krewetkowo-śmietankowy / chipsy z kaparów / oliwki / kalarepa	72 zł
---	-------

DANIA Z GRILLA WĘGLOWEGO 'BIG GREEN EGG'

Polędwica brazylijska 200 g (alergeny: 7/9/10/12)	135 zł
Antrykot argentyński 250 g (alergeny: 7/9/10/12)	129 zł
Rostbef argentyński 270 g (alergeny: 7/9/10/12)	119 zł
Żeberka z wieprzowiny rasy iberyjskiej w glazurze z pomarańczy i cukru Muscovado 500 g (alergeny: 12)	92 zł
Dorada 350 g (alergeny: 4)	81 zł

UCZTA Z GRILLA DLA 2 OSÓB 720 g Polędwica brazylijska / Antrykot argentyński / Rostbef argentyński	376 zł
--	--------

Dodatki: ziemniaki opiekane / pomidory z salsą verde
Sos do wyboru: sos pieprzowy / łagodny sos Chimichurri / masło czosnkowe

DESERY

Mus szparagowy 150 g (alergeny: 1/3/7) szparagi / truskawki / biała palona czekolada / ciastko cygaretkowe	38 zł
Selekcja lodów z owocami 150 g (alergeny: 1/3/7) 2 kulki lodów / sezonowe owoce	36 zł
Crème brûlée 120 g (alergeny: 1/3/7) krem z żółtek / migdały prażone / mus wiśniowy / bita śmietana	37 zł
Tarta rabarbarowa 150 g (alergeny: 1/3/7) rabarbar / migdały / skórka z cytryny / lody śmietankowe	36 zł

MENU DLA DZIECI



Zupa pomidorowa 200 g (alergeny: 1/3/7) pomidory / lane kluski / śmietana	27 zł
---	-------

Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne 180 g (alergeny: 1/3/4/7) zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle	43 zł
--	-------



Naleśniki 180 g (alergeny: 1/3/7) ciasto naleśnikowe / twaróg lub owoce / cukier puder	39 zł
--	-------



– danie wegetariańskie
Wykaz alergenów w żywności dostępny u kelnera
Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego
Wszystkie ceny są cenami brutto.
Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie w zależności od dostępności i sezonowości, o czym poinformuje Państwa obsługa przed przyjęciem zamówienia.

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez restauracje Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI."

ALERGENY W ŻYWNOSCI

- 1.** GLUTEN tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
- 2.** Skorupiaki i produkty pochodne;
- 3.** Jaja i produkty pochodne;
- 4.** Ryby i produkty pochodne;
- 5.** Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- 6.** Soja i produkty pochodne;
- 7.** Mleko i produkty pochodne, (łącznie z laktozą);
- 8.** Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia a także produkty pochodne
- 9.** Seler i produkty pochodne;
- 10.** Gorczyca i produkty pochodne;
- 11.** Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- 12.** Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia
- 13.** Łubin i produkty pochodne;
- 14.** Mięczaki i produkty pochodne