

Menu

Szef Kuchni Restauracji Krasnodwór Marcin Soból poleca:

PRZYSTAWKI ZIMNE

<i>Tatar z sarny / pestki słonecznika / czerwona cebula / ogórek konserwowy / kurka marynowana / gorczyca / jajko przepiórcze</i>	38 PLN
<i>Śledź z cebulą / olej lniany / burak marynowany / cukinia</i>	20 PLN
<i>Carpaccio z buraka / rukola / ser kozi / oliwa jabłkowo-miętowa / sezam</i>	23 PLN

PRZYSTAWKI CIEPŁE

<i>Pierogi z dzika / okrasa</i>	22 PLN
<i>Wątróbka drobiowa / cebula / jabłko</i>	20 PLN
<i>Krewetki tygrysie / mieszane sałaty / chili / czosnek / natka</i>	39 PLN

ZUPY

<i>Żur na zakwasie / jajko / biała kiełbasa</i>	16 PLN
<i>Borowikowa / łazanki</i>	18 PLN
<i>Rosół rybny / pierożki / maskarpone / krewetka / łosoś / kolendra</i>	20 PLN

SALATY

<i>Kurczak / mieszane sałaty / kukurydza, papryka, pomidor, ogórek, cebula / sos winegret</i>	25 PLN
<i>Ser pleśniowy / mieszane sałaty / gruszka / pestki dyni, słonecznika, nerkowiec, czarnuszka / winegret malinowy</i>	25 PLN

DANIA GŁÓWNE

<i>Dorsz / fasolka szparagowa / sezam / czarna soczewica</i>	46 PLN
<i>Schab wieprzowy z kością sous vide / warzywa korzeniowe / ziemniaki zapiekane</i>	40 PLN
<i>Kacze udo / puree z czerwonej kapusty / gratin ziemniaczane</i>	48 PLN
<i>Filet z kurczaka / warzywa sezonowe / kasza bulgur</i>	38 PLN
<i>Comber z królika / sos pieczeniowy / puree z marchwi / palone warzywa / kulki ziemniaczane z bekonem</i>	50 PLN
<i>Stek z polędwicy wołowej / sos pieprzowy z gorczycą / warzywa grillowane / ziemniaki zapiekane</i>	65 PLN

DESERY

<i>Tort bezowy / krem kawowy / mus truskawkowy</i>	20 PLN
<i>Fondant czekoladowy / kajmak / sorbet malinowy</i>	18 PLN
<i>Ananas grillowany / różowy pieprz / sos pomarańczowy / lody waniliowe</i>	18 PLN

MENU DLA DZIECI

<i>Rosół domowy / makaron / marchew</i>	15 PLN
<i>Kurczak panierowany / frytki / warzywa gotowane</i>	25 PLN

Szanowni Goście:

Powyżej 6 osób doliczamy 10% do rachunku za obsługę

Serwowane dania mogą zawierać produkty lub substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: orzechy, sezam, gorczyca, ryby, owoce morza, mleko i jego pochodne, jaja, seler oraz zboża zawierające gluten. Indywidualne wymagania dietetyczne prosimy zgłaszać do obsługi restauracji.

SOKI I NAPOJE

<i>Sok jabłkowy butelka 0,3l</i>	7 PLN
<i>Sok pomarańczowy butelka 0,3l</i>	7 PLN
<i>Sok grejpfrutowy butelka 0,3l</i>	7 PLN
<i>Sok pomidorowy butelka 0,3l</i>	7 PLN
<i>Soki wyciskane ze świeżych owoców 0,2l</i>	20 PLN
<i>Woda mineralna Cisowianka butelka 0,33l</i>	7 PLN
<i>Woda Cisowianka gazowana butelka 0,33l</i>	7 PLN
<i>Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic butelka 0,2l</i>	7 PLN
<i>Soki, Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, Woda dzbanek 1,8l</i>	20 PLN

HERBATA CZAJNIK 1,2 L

Krasnodworska **25 PLN**

HERBATA CZAJNIK 0,3 L

<i>Lipton Earl Grey</i>	10 PLN
<i>Lipton Grand Soom Darjeeling</i>	10 PLN
<i>Lipton Summer Fruits</i>	10 PLN
<i>Lipton African Red</i>	10 PLN
<i>Lipton Oriental Green Sencha</i>	10 PLN
<i>Lipton Fujian White</i>	10 PLN
<i>Lipton Moroccan Mint</i>	10 PLN
<i>Lipton Citrus Sunshine</i>	10 PLN

KAWA ALFREDO

<i>Café espresso</i>	9 PLN
<i>Café Espresso double</i>	15 PLN
<i>Café Latte</i>	15 PLN
<i>Café Macchiato</i>	10 PLN
<i>Cappuccino</i>	25 PLN
<i>Kawa mrożona</i>	20 PLN

PIWO

<i>Żywiec 0,3l</i>	6 PLN
<i>Heineken 0,3l</i>	6 PLN
<i>Żywiec 0,5l</i>	10 PLN
<i>Heineken 0,5l</i>	10 PLN

Alkohol szkodzi zdrowiu.

Młodzieży do lat 18 i osobom nietrzeźwym, alkoholu nie podajemy.