

W Szczerym Polu

Menu twórczo łączy tradycyjne potrawy z nowoczesnymi technikami kulinarnymi...

PRZYSTAWKI

STARTERS

Podpłomyk/ filet pstrąga/ salsa grzybowa/ palony por/ oliwa szczypiorkowa
Flatbread / trout fillet / mushroom salsa / roasted leek / chives oil

Tatar z polędwicy /pikle sezonowe/ Żółtko konfit/ emulsja pietruszkowo musztardowa
Sirloin tartare / seasonal pickles / yolk, confit / parsley and mustard emulsion -

ZUPY

SOUPE

Bulion rybny/brunoise warzywne /puree pomidorowe/3 rodzaje ryb
Fish broth / vegetable brunoise / tomato puree / 3 types of fish

Zalewajka/ śmietana kwaśna/ brzusek wieprzowy / fondant ziemniaczany
Sour rye soup / sour cream / pork belly / potato fondant

SALATY

SALADS

Mix sałat i ziół/ marynowany sum/fasolka/jajko / ziemniak truflowy/ anchois / pieczona papryka
Mix of lettuces and herbs / marinated catfish / beans / egg / truffle potato / anchovies / roasted pepper

Mix sałat i ziół/ filet kaczki/gruszka w kardamonie/piklowane kurki/ karmelizowane orzechy laskowe/sos pomarańczowy vinaigrette
Mix of lettuces and herbs / duck fillet / pear in cardamom /

...jedzenie to sztuka, smak, zmysłowość.

pickled chanterelles / caramelized hazelnuts / orange vinaigrette sauce

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Mięso królika/wstążki makaronu/grzyby leśne/groszek cukrowy
Rabbit meat / pasta ribbons / forest mushrooms / sugar snap peas

Polędwica wołowa/wędzone ziemniaki/sałata z sezonowych pikli na ciepło/sos bordelaise
Beef sirloin / smoked potatoes / hot seasonal pickle salad / bordelaise sauce

Filet kurczaka zagrodowego/grzyby aromatyzowane truflą /jus /marchewka/zielone warzywa/kopytka buraczane
Farm chicken fillet / mushrooms flavored with truffle / jus / carrot / green vegetables / beetroot dumplings

Pierś z kaczki/kolorowe buraki/jus/ puree z jabłką/"leniwe" z natką pietruszki
Duck breast / colored beetroots / jus / apple puree / dumplings with parsley

Sum filet / piklowana czerwona kapusta/maślana skorzonera/ por/ rybne veloute
Catfish fillet / pickled red cabbage / buttery scorzonera / leek / fish veloute

Zielony groszek z komosą ryżową/ sos jogurtowy/kolorowe buraki/ puree marchewkowe
Green peas with quinoa / yoghurt sauce / colorful beetroots / carrot puree

DESERY

DESSERT

Mus gruszkowy/czekolada/ciastko migdałowe/ciastko cygaretkowe/ czerwone owoce
Pear mousse / chocolate / almond cookie / cigarillo cookie / red fruit

***Ciasto tygodnia . Zapytaj o cenę obsługi.**

*Cake of the week. Please ask the staff for the price.

...jedzenie to sztuka, smak, zmysłowość.

MENU DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

Rosół z królika i drobiu / julienne z włościzny / kluski lane
Rabbit and poultry broth /vegetable julienne / noodles

Gofr ziemniaczano – serowy / gotowane udko kurczaka / sos / marchewka na maśle
Potato and cheese waffle / boiled chicken leg / sauce / carrots in butter

Panierowany sandacz / frytki belgijskie /zielony groszek
Fride pike perch / Belgian fries / green peas

Racuchy jogurtowe / sos z czerwonych owoców / bita śmietana
Yoghurt pancakes / red fruit sauce / whipped cream

NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

Coca Cola zero/Coca Cola/Sprite/Fanta/Kinley tonic 25cl

**Soki Cappy (pomarańczowy/jabłkowy/grejpfrutowy/ 25cl
porzeczkowy/pomidorowy)**
Juices (orange/apple/grapefruit/black currant/tomato)

Sok ze świeżych owoców (grejpfrut/pomarańcza) 20cl
Freshly squeezed juice (grapefruit/orange)

Kawa mrożona 20cl
Frappe Coffee

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Herbata Richmond czarna/zielona/owocowa/mięta/earl grey

Richmont tea
Eilles tea black/green/fruit/mint/earl grey

Espresso

Americano

Americano z mlekiem
Flat white coffee

Cappuccino

Latte macchiato

Latte smakowe

Flavored latte

Kawa z likierem Baileys

Baileys coffee

ALKOHOLE

SPIRITS

PIWA

BEERS

Piwo "Trzech kumpli"

Beer "Trzech kumpli"

Califia 50cl

Pils 50cl

Weisen 50 cl

Pan i Pani 50cl

Miłośław bezalkoholowy IPA 50cl