

## NA START

Chleb Ziemniaczany ② 15  
Smalec, masło, sól

## ZUPA

Kapuśniak ② 35  
Krokiety z wędzonego żeberka, chrupiąca kiszona kapusta, olej lubczykowy

Krem z Grzybów Leśnych ② 30  
Olej chili, esencja grzybowa, świeże zioła

## PRZYSTAWKI

Placek Ziemniaczany ② 48  
Smardz, śmietana, koperek

Tatar Wołowy 65  
Chleb ziemniaczany, kapary, ogórek konserwowy, pietruszka, aioli ze szczypiorkiem

Śledź 48  
Kawior z pstrągą, chrzan, jabłko

Pasztet z Kaczej Wątróbki 48  
Morela, śliwka, chleb ziemniaczany

Sernik z Selerem & Truflami ② 48  
Kruszonka z orzeszkami piniowymi, sałatka ziołowa, marynowane grzyby

Kaszanka 45  
Jajko przepiórcze, purée kalafiorowo-jabłkowe, korniszon, chrupiący por

Sałatka z Wędzoną Kaczką 48  
Pieczone marchewki, grzyby leśne, krem szafranowy, olej z pestek dyni

## DANIA GŁÓWNE

Policzki Wołowe ② 105  
Ziemniak, burak, cebula, czerwone wino

Udło z Kaczki 78  
Gotowane na tłuszczu gęsim, seler pieczony w soli, duszona czerwona kapusta, sos śliwkowy, kruszonka z orzeszków piniowych

Gołąbek z Dzikim Ryżem ② 65 i Grzybami  
Dziki ryż, grzyby, redukcja pomidorowa

Sandacz 76  
Szafran, marchew, topinambur, jęczmień, brokuły, sos pieprzowy

Kotlet Schabowy ② 75  
Jajko, kapary, anchois, czerwona kapusta, purée ziemniaczane

Pierogi Truflowe ② 48  
Ziemniak, cebula, śmietana

Pierogi z Dziczyzną ② 48  
Masło, boczec, kiszona kapusta

## DODATKI ②

Marchewka i Pasternak 28  
Głazurowane Miodem z Prażonymi Pestkami Dyni

Kiszona Czerwona Kapusta 28

Tradycyjne Marynowane Grzyby Leśne 28

Pieczone Brokuły z Prażonymi Migdałami i Palonym Masłem 28

## MENU DEGUSTACYJNE

Wykwintna podróż przez nowoczesne polskie smaki, oferująca autorskie dania w mniejszych porcjach degustacyjnych, z opcjonalnym, starannie dobranym doborem win i alkoholi.

Chleb Ziemniaczany ②  
Smalec, masło, sól

🍷 Sok z kiszonej kapusty  
Polska

Kapuśniak ②

Krokiety z wędzonego żeberka, chrupiąca kiszona kapusta, olej lubczykowy  
Wegetariańska Alternatywa: Krem z Grzybów Leśnych ②

🍷 Winnica Wieliczka Jantar  
Wieliczka, Polska

Placek Ziemniaczany ②

Smardz, śmietana, koperek

🍷 Winnica Moderna Riesling Sur Lie  
Krakowiany, Polska

Pierogi Truflowe ②

Ziemniak, cebula, śmietana

🍷 GostArt Brut Sparkling Wine  
Zielona Góra, Polska

Udło z Kaczki

Gotowane na tłuszczu gęsim, seler pieczony w soli, duszona czerwona kapusta, sos śliwkowy, kruszonka z orzeszków piniowych

Wegetariańska Alternatywa: Gołąbek z Dzikim Ryżem i Grzybami ②

🍷 Winnica Moderna Cabernet Cortis  
Krakowiany, Polska

Kruszonka Śliwkowa ②

Serwowana z kremem na ciepło

🍷 Tarninówka  
Podkarpacie, Polska

MENU DEGUSTACYJNE 199

PAIRING WIN & ALKOHOLI 119

Każda porcja wina: 70ml / Nalewki: 20ml

② Wegetariańskie ② Wieprzowina ② Alkohol

Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12,5%. Cena zawiera podatek VAT według aktualnie obowiązującej stawki. Karta alergenów dostępna u obsługi restauracji.

# *stradomska* 12

NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA

M

E

N

U