

NA START

Smalec z Jabłkiem i Masłem ① 15
Buteczki ziemniaczane

Masło z Pstrągiem i Kawiozem 28
Buteczki ziemniaczane

ZUPA

Żurek z Pieczonym Czosnkiem ① 35
Wędzony boczek, biała kielbasa, olej chili, ziola

Chłodnik z Buraków ② 35
Starte żółtko, chrzan

PRYZYSTAWKI

Faszerowane Młode Ziemniaki ③ 44
Śmietana, kruszonka z orzeszków ziemnych, szczypiorek, olej koperkowy

Tatar Wołowy 68
Chleb ziemniaczany, kapary, ogórek konserwowy, pietruszka, aioli ze szczypiorkiem

Śledź 48
Kawior z pstrągą, chrzan, jabłko

Paszтет z Kaczej Wątróbki 55
Morela, śliwka, chleb ziemniaczany

Sernik z Selerem & Truflami ④ 48
Kruszonka z orzeszkami piniowymi, sałatka ziołowa, marynowane grzyby

Sałatka Letnia ⑤ 44
Wędzony serek wiejski, młode warzywa, winogret cytrusowo-ziołowy, marynowane buraki

DANIA GŁÓWNE

Żeberka Jagnięce 115
Bób, bryndza, orzechy, czarna porzeczka, sos jagnięcy

Wolno Gotowany Boczek z Dzika 85
Sos demi z octem jabłkowym, letnie warzywa, domowe kiszonki

Gołąbek z Dzikim Ryżem ⑥ 65
i Grzybami
Dziki ryż, grzyby, warzywa sezonowe

Smażony Filet z Pstrąga Tęczowego 76
Sos tatarski, pieczone młode ziemniaki, kawior z dorsza

Kotlet Schabowy ⑦ 75
Jajko, kapary, anchois, czerwona kapusta, purée ziemniaczane

Pierogi Truflowe ⑧ 58
Ziemniak, cebula, śmietana

Pierogi z Kaczką 58
Szatwia, jabłko, chipsy z kaczki

DODATKI ⑨

Mizeria 28

Kiszona Czerwona Kapusta 28

Pieczone Ziemniaki z Serem 28
Polskim i Truflą

Pieczone Brokuły z Prażonymi 28
Migdałami i Palonym Masłem

Selekcja Domowych Kiszonek 28

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

MENU DEGUSTACYJNE

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

Masło z Pstrągiem i Kawiozem
Wegetariański zamiennik: Masło z Letnimi Truflami

🍷 Sok z kiszanej kapusty
Polska

Chłodnik z Buraków ⑩
Starte żółtko, chrzan

🍷 Wilkus Miód Pitny
Wodzisław, Polska

Nadziewane Młode Ziemniaki ⑪
Śmietana, orzeszki ziemne, kruszonka, szczypiorek, olej koperkowy

🍷 GostArt Brut Sparkling Wine
Zielona Góra, Polska

Pierogi z Kaczką
Szatwia, jabłko, chipsy z kaczki
Wegetariański zamiennik: Pierogi Truflowe ⑫

🍷 Winnica Wieliczka, Jantar
Wieliczka, Polska

Wolno Gotowany Boczek z Dzika
Sos demi z octem jabłkowym, letnie warzywa, domowe kiszonki
Wegetariański zamiennik: Gołąbek z Dzikim Ryżem i Grzybami ⑬

🍷 Winnica Moderna Cabernet Cortis
Krakowiany, Polska

Sernik ⑭
Pomarańcze, maliny

🍷 Polish Sloe Liqueur
Podkarpacie, Polska

MENU DEGUSTACYJNE 235

PAIRING WIN & ALKOHOLI 139

Każda porcja wina: 70ml / Nalewki: 20ml

stradomska 12

NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA

M

E

N

U