









MENU DZIECIĘCE

	ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM	21 zł 250 g
	POMIDOROWA Z DOMOWYM MAKARONEM	21 zł 250 g
	FETTUCINE Z POMIDORAMI I SEREM EMILGRANA	25 zł 200g
	PENNE Z SOSEM BOLOŃSKIM i serem emilgrana	28 zł 200 g
	KOTLECIOK DROBIOWY z frytkami LUB puree z mizerią LUB z marchwią z jabłkiem	28 zł 200 g
	NALEŚNIKI z twarożkiem i owocami LUB domową konfiturą i owocami LUB nutellą i owocami	26 zł 2 szt
	FRYTKI z ketchupem	11 zł 150 g


SAŁATY

	SAŁATY MIESZANE ZE SZPARAGAMI I ZIEMNIAKIEM z gotowanym jajkiem, rzodkiewkami, groszkiem, ziołami z naszego ogrodu oraz z sosem ziołowo-jogurtowym	36 zł 260 g
	SAŁATY MIESZANE Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM z grejpfrutem i płatkami migdałów, z musztardowym sosem winegret	38 zł 260 g
	SAŁATY MIESZANE Z PLASTRAMI STEKA WOŁOWEGO z grillowaną cukinią, pomidorami, perłową cebulką, chipsem z topinamburu i sezamowym sosem winegret	41 zł 260 g





PRZYSTAWKI

	ZIEMNIAK ZAPIEKANY Z MASŁEM I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM z gzikami, rzodkiewkami, szczypiorem i sałatą sezonową	29 zł 220 g
	SZPARAGI Z BUŁKĄ TARTĄ z pomidorami, oliwą i pastą truflową i serem emilgrana	38 zł 160 g
	ŚLEDŹ MATIAS Z OLEJEM RZEPAKOWYM ŁĘKUCKIM z czarnym pieprzem i cebulką	40 zł 130 g
	CARPACCIO Z TROCI z limonką i jabłuszkiem kaparowym	41 zł 100 g
	TATAR WOŁOWY z cebulką, ogórkiem konserwowym, pieczarkami marynowanymi i musztardą dijon	36 zł 130 g
	LOKALNE SERY ZAGRODOWE z lokalnymi konfiturami, jabłkiem i suszonymi owocami	39 zł 150 g
	DESKA ŁĘKUCKICH WĘDLIN I MIĘS z lokalną konfiturą i chrzanem	39 zł 150 g



ZUPY

	WEGETARIAŃSKA ZUPA DNIA o dzisiejszą propozycję zapytaj kelnera	23 zł 250 g
	MAZURSKA ZUPA RYBNA z ryb jeziorowych	30 zł 250 g
	ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM z marchewką i kawałkami kurczaka	26 zł 250 g

DANIA GŁÓWNE

 SCHABOWE Z BOCZNIAKÓW z koperkowym puree i mizerią	39 zł 350 g
 DUSZONA KAPUSTA z pomidorami, ziemniaczkami i brokułami gałązkowymi	32 zł 350 g
 PLACKI ZIEMNIACZANE z pomoćką i pomidorkami	36 zł 250 g
 PLACKI ZIEMNIACZANE z sosem borowikowym oraz sałatką z marchewki i cukinii	46zł 250 g
SANDACZ Z SOSEM ZIOŁOWO- CYTRYNOWYM z pieczonymi pomidorkami, brokułami gałązkowymi i białą kaszą gryczaną z warzywami	56 zł 250 g
OKONKI W CHRUPIĄCYM CIEŚCIE z sosem tatarskim i sałatką z białej kapusty	40 zł 250 g
TROĆ Z SOSEM Z BOBU I POMIDORÓW z olejem tęguckim i szczypiorkowym puree	46 zł 260 g
PIERŚ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z KOSTKĄ z sosem ziołowym, domowymi kopytkami i karmelizowanymi marchewkami	52 zł 350 g
KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ z pieczonymi ziemniakami, duszoną młodą kapustą z pomidorami i koperkiem	52 zł 490 g
PIECZEŃ Z DZIKA PO MYŚLIWSKU z wędzoną słoninką z tłuczonymi ziemniakami, belugą i młodymi jarzynami	65zł 370 g

PIEROGI I MAKARONY

 DOMOWE PAPPARDALLE Z ZIELONYMI WARZYWAMI z pomidorami, czosnkiem i serem emilgrana	38 zł 250 g
 PIEROGI RUSKIE z cebulą i kwaśną śmietaną	32 zł 7 szt. / 230 g
PIEROGI Z MIĘSEM z cebulą i ogórkiem kiszonym	32 zł 7 szt. / 230 g
PIEROGI Z KACZKĄ z cebulą oraz chutneyem z buraka i jabłka	38 zł 7 szt. / 220 g

DESERY

CIASTO DOMOWEGO WYPIEKU o dzisiejszą propozycję zapytaj kelnera	21 zł 130 g
SERNIK Z CZEKOLADĄ z musem malinowym	28 zł 180 g
TORT BEZOWY z kremem, białą czekoladą sosem i owocami	26 zł 150 g
PIEROGI Z JAGODAMI i słodką śmietaną	26 zł 170 g

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

ZAPRASZAMY DO ŚRODKA: KARTA SOFTÓW, KOKTAILI, WIN, LOKALNYCH PIW ORAZ
WYBÓR KAW I HERBAT CZEKA NA ODKRYCIE