









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 |
| | KOTLECİK 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, pomidorkami, 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 |
|  | STEK Z KALAFIORA z czerwonymi owocami | 34 zł 160 g |
| | ŚLEDŹ MATIAS Z OLEJEM RZEPAKOWYM ŁĘKUCKIM z czarnym pieprzem i cebulką | 32 zł 130 g |
| | CARPACCIO Z ŁOSOSIA z jabłuszkiem kaparowym | 43 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 | 49 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 | 46 zł 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 frytkami, sosem tatarskim i sałatką z białej kapusty | 54 zł 400 g |
| PSTRĄG TĘCZOWY Z SALSĄ WARZYWNĄ ze szczypiorkowym puree | 40 zł 260 g |
| DESKA RYB MAZURSKICH (sandacz, okoń, pstrąg) z pieczonymi ziemniakami i sałatką z białej kapusty | 69 zł 650 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 | 69 zł 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 TWAROŻKIEM i słodką śmietaną | 26 zł 160 g |

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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