

MENU

RESTAURACJA OGIEŃ I WODA

Oferowane przez nas menu łączy smaki sprawdzonej kuchni regionalnej i wykwintnej kuchni europejskiej. Otaczająca restaurację natura skłania do zrównoważonego odżywiania. Pachnący chleb, będący kluczowym elementem śniadań lub dodatkiem do dań, wypiekamy na miejscu. Świeże zioła, warzywa i owoce pochodzą z naszego ogrodu lub dostarczane są przez lokalnych rolników. Oferowane sery kozie są produktem pochodzącym z certyfikowanego gospodarstwa ekologicznego Kozia Farma Złotna. Szczególne miejsce na stołach naszych Gości zajmują ryby, będące bogactwem tutejszych jezior. Wybór mięs opiera się na tradycyjnym chowie mazurskiej wsi, a łękućkie wędliny i kielbasy to specjalność naszej kuchni.

Wszystkie dania przygotowujemy według sprawdzonych receptur, z wykorzystaniem pełnowartościowych składników, w tym oleju rzepakowego tłoczonego z własnych nasion, czy świeżych produktów nabiałowych, dostarczanych przez Spółdzielnię Mleczarską w Olecku.

Dania mogą zawierać następujące alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzechy, soja, laktoza, seler, gorczyca, nasiona sezamu. Szczegółowy wykaz alergenów dostępny jest u obsługi.



Dania oznaczone tym symbolem nie zawierają w swoim składzie mięsa i ryb.
Wszystkie desery są deserami wegetariańskimi.

MENU DZIECIĘCE

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

21 zł
250 g

SPAGHETTI Z SOSEM BOLOŃSKIM
i parmezanem

28 zł
200 g

KĄSKI DROBIOWE z frytkami
i mizerią

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

PRZYSTAWKI



TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW

z marynowanymi grzybami leśnymi, majonezem bazyliowym i oliwą szczypiorkową

28 zł

130 g

TATAR WOŁOWY

z cebulką, ogórkiem konserwowym, marynowanymi grzybami leśnymi i musztardą dijon

36 zł

130 g



BAKŁAŻAN W PANKO

z warzywnym demi glace

28 zł

150 g



LOKALNE SERY ZAGRODOWE

z konfiturą z żurawiny, jabłkiem, oliwkami, winogronami i orzechami włoskimi

69 zł

300 g

DESKA SWOJSKICH WĘDLIN I MIĘS

z marynowanymi grzybami leśnymi, śliwką, ogórkiem konserwowym i chrzanem

49 zł

300 g

DESKA LOKALNYCH SPECJAŁÓW

wędliny, sery zagrodowe, marynaty, konfitura z żurawiny, jabłko, oliwki, winogrona, chrzan, orzechy włoskie

99 zł

600 g

SAŁATY



SAŁATY MIESZANE Z PIECZONYM BURAKIEM

z serem zagrodowym i orzechami ziemnymi, podawane z grzanką

32 zł

260 g

SAŁATY MIESZANE Z PLASTRAMI STEKA WOŁOWEGO

z cukinią marynowaną, pomidorkami koktajlowymi, perłową cebulą, sezamowym sosem winegret, podawane z grzanką

44 zł

260 g

ZUPY

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI

z marchewką

28 zł

250 g

MAZURSKA ZUPA RYBNA

z ryb jeziorowych

32 zł

250 g

PIEROGI



PIEROGI Z TWAROGIEM
i słodką śmietanką

26 zł
7 szt. / 160 g



PIEROGI Z DYNIA, SEREM KOZIM I RICOTTA
lekko podsmażane na maśle palonym

34 zł
7 szt. / 240 g



PIEROGI RUSKIE
z cebulą i kwaśną śmietaną

32 zł
7 szt. / 230 g

PIEROGI Z KACZKĄ
z cebulką oraz chutneyem z buraka i jabłka

38 zł
7 szt. / 220 g

PIEROGI Z MIĘSEM
z cebulką, sałatką z ogórka kiszzonego i marynowanymi grzybami leśnymi

36 zł
7 szt. / 230 g

PIEROGI Z SANDACZEM
z sosem cytrynowym

42 zł
7 szt. / 220 g

DANIA GŁÓWNE



PLACKI ZIEMNIACZANE
ze śmietaną

30 zł
250 g



PLACKI ZIEMNIACZANE
z pomoćką i warzywami julienne

35 zł
250 g

PLACKI ZIEMNIACZANE
z gulaszem z dzika i wieprza

42 zł
350 g



BOCZNIAKI W CHRUPIĄCEJ PANIERCE
z koperkowym purée i warzywami julienne

35 zł
220 g

PIERŚ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z KOSTKĄ z domowymi kopytkami w sosie ziołowym i karmelizowanymi marchewkami	49 zł 350 g
KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ z ziemniakami opiekany, zasmażaną kiszoną kapustą z pomidorami i koperkiem	54 zł 490 g
OKONKI z frytkami, sosem tatarskim i sałatką z marynowanej białej kapusty	52 zł 400 g
SANDACZ SMAŻONY z purée z kapusty kiszonej i sosem z grzybów leśnych	56 zł 350 g
PSTRĄG PIECZONY W CAŁOŚCI w soli morskiej z opiekany ziemniakami	72 zł 600 g

DESERY

CIASTO DOMOWEGO WYPIEKU
o dzisiejszą propozycję zapytaj kelnera

21 zł
130 g

BEZA
z bitą śmietaną i owocami

26 zł
150 g

SĘKACZ SMAŻONY
z gałką lodów, marynowaną śliwką i karmelizowanym jabłkiem

32 zł
150 g

CRUMBLE Z OWOCAMI
z gałką lodów

24 zł
180 g

KAWA | CZEKOLADA | HERBATA

KAWA KLASYCZNA

espresso.....	30 ml 9 zł
cappucino.....	150 ml 14 zł
americano.....	250 ml 13 zł
latte macchiato.....	250 ml 16 zł
mokka.....	150 ml 19 zł
kawa z rumem i syropem klonowym.....	150 ml 26 zł
latte z Baileys	150 ml 22 zł

CZEKOLADA NA GORĄCO

mleczna z bitą śmietaną.....	120 ml 16 zł
------------------------------	-----------------------

HERBATA liściasta PALLAVI w imbryczku.....	300 ml 11 zł
różne rodzaje; o dostępność zapytaj kelnera	

ZIMOWE HERBATY

HERBATA Z RUMEM

herbata czarna | rum | cytrusy | imbir | goździki | rodzynki | miód

28 Zł
300 ml

HERBATA Z NALEWKĄ (PIGWA LUB WIŚNIA)

herbata czarna | nalewka | pomarańcza | goździki | | anyż

26 Zł
300 ml

HERBATA CYNAMONOWA

herbata czarna | jabłko | pomarańcza | kora cynamonu | goździki |
syrop z czerwonych owoców

19 Zł
300 ml

HERBACIANA KOMPOZYCJA WŁASNA

herbata czarna | cytrusy | imbir | goździki | rodzynki | anyż | miód |
sok malinowy

19 Zł
300 ml

GRZAŃCE ALKOHOLOWE

GRZANE PIWO

GRZANE PIWO JASNE

piwo jasne | pomarańcza | goździki | anyż | miód

22 Zł
400 ml

GRZANE PIWO CIEMNE

piwo ciemne | pomarańcza | goździki | anyż | miód

22 Zł
400 ml

GRZANE WINO

CZERWONE KORZENNE

czerwone wino wytrawne | imbir | cytrusy | cynamon | goździki | anyż | miód

26 Zł
200 ml

CZARNA PORZECZKA

czerwone wino słodkie | jabłko | cytrusy | kora cynamonu | goździki | anyż

26 Zł
200 ml

CHAVIN ZERO SYRAH

czerwone wino wytrawne bezalkoholowe | cytrusy | kora cynamonu |
goździki | anyż

26 Zł
200 ml

NAPOJE ZIMNE

sok świeżo wyciskany pomarańczowy 300 ml | **18 zł**

pigwoniada 330 ml
klasyczna / kwaśna / z zieloną lub czarną herbatą / z miodem..... **14 zł**

woda niegazowana / gazowana..... 300 ml | **7 zł**
500 ml | **9 zł**

soki Toma 200 ml | 330 ml
jabłkowy..... **8 zł | 10 zł**
pomarańczowy..... **8 zł | 10 zł**

NAPOJE ZIMNE

kwas chlebowy ciemny Gubernija Dark Rye..... 500 ml | **14 zł**

kraftowe napoje gazowane FRANKLIN & SONS 200 ml

original cola 1886..... **9 zł**

ginger beer..... **9 zł**

elderflower & cucumber tonic water..... **9 zł**

pineapple & almond soda..... **9 zł**

pozostałe napoje gazowane 200 ml | 500 ml

pepsi..... **9 zł | 13 zł**

7UP..... **9 zł | 13 zł**

mirinda..... **9 zł | 13 zł**

schweppes..... **9 zł | 13 zł**

PIWO

butelka:

Mazurski Browar różne rodzaje; o dostępność zapytaj kelnera.....	500 ml 15 zł
Browar Kormoran różne rodzaje; o dostępność zapytaj kelnera.....	500 ml 13 zł
Velkopopovický Kozel jasny ciemny.....	500 ml 12 zł
Lech Free 0,0% lager jasny różne smaki.....	330 ml 11 zł

DZIĘKUJEMY, ŻE JESTEŚ TUTAJ Z NAMI

Twoja radość z kosztowania naszego menu jest dla nas największym komplementem.

Naszym pragnieniem jest zaskakiwać i zachwycać kulinarnie w oparciu o regionalne inspiracje.

Będziemy wzruszeni, jeśli podzielisz się ze światem opinią na temat naszej kuchni.

Zespół restauracji Ogień i Woda

Jeśli chcesz być na bieżąco z nowościami i wydarzeniami w naszej restauracji oraz hotelu
- koniecznie odwiedź nasz profil na IG i FB!

@folwarklekuk