

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, a sery zagrodowe od krów rasy Jersey kupujemy w Folwarku Jurkowo. 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 kiełbasy 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.

PRZYSTAWKI



Halloumi grillowane | salsa pomidorowo-brzoskwiniowa |
świeża sałatka

35 zł | 150 g

Śledź na grzance | konfitura z czerwonej cebuli | sos tatarski

22 zł | 120 g

Tatar wołowy | marynaty | chleb łękucki

44 zł | 150 g



Deska serów | sery rzemieślnicze | grissini | orzechy |
owoce | miód

69 zł | 300 g

Deska swojskich wędlin i mięs | pikle | chrzan | chleb łękucki

49 zł | 300 g

SALATY



Sałaty mieszane | burak marynowany | ogórek | orzech włoski | piklowana czerwona cebula

32 zł | 250 g



Rukola | ser zagrodowy | gruszka karmelizowana | granat | sos bazyliowy | grzanki | piklowana czerwona cebula

39 zł | 200 g

Sałata rzymska | kurczak | sos Cezar | łękuckie pangrattato

42 zł | 250 g

ZUPY

Rosół domowy makaron	22 zł 250 g
Karmuszka - rozgrzewająca regionalna zupa gulaszowa	30 zł 250 g
Mazurska zupa rybna	34 zł 250 g
Zupa dnia - o dzisiejszą propozycję zapytaj kelnera	20 zł 250 g

PIEROGI



Pierogi ruskie | cebulka smażona

29 zł | 230 g



Pierogi z dynią i kozim serem

30 zł | 230 g



Pierogi z kaszą gryczaną i kozim serem | masło palone

32 zł | 240 g

Pierogi z mięsem | okrasa

36 zł | 220 g

PLACKI I MAKARONY



Placki ziemniaczane | śmietana

29 zł | 230 g



Placki ziemniaczane | pomoćka

32 zł | 240 g

Placki ziemniaczane | gulasz wieprzowy

40 zł | 350 g



Tagliatelle | pesto z czosnkiem niedźwiedzim | parmezan

36 zł | 240 g

Pappardelle | ragù wołowe

42 zł | 350 g

DANIA GŁÓWNE

WEGETARIAŃSKIE



Stek z kalafiora | pomidorki koktajlowe | agawa | kapary

34 zł | 250 g



Boczniak w panierce | purée koperkowe | julienne
cukiniowo- marchewkowe

35 zł | 280 g

RYBY

Filet z okonia marynowana biała kapusta		49 zł 240 g
Sandacz smażony sos z grzybów leśnych		49 zł 230 g
Pstrąg pieczony w całości sałata rzymska pomidor koktajlowy		74 zł 450 g
Dobierz ulubiony dodatek:	frytki	12 zł 150 g
	ziemniaki opiekane	10 zł 150 g
	purée z kapustą kiszoną	10 zł 150 g
	purée ziemniaczane	8 zł 150 g

MIĘSA

Kurczak kopytka ze szpinakiem kalafior	49 zł 350 g
Żeberka wieprzowe nasze barbecue opiekane ziemniaki czerwona kapusta	54 zł 650 g
Kotlet schabowy z kością opiekane ziemniaki kapusta zasmażana	56 zł 420 g
Mazurska jagnięcina comber purée truflowe pistacje romanesco	79 zł 380 g

MENU DZIECIĘCE

Zupa pomidorowa | domowy makaron

19 zł | 250 g

Spaghetti bolognese | delikatny sos pomidorowy

26 zł | 200 g

Kąski drobiowe | frytki | ogórek

29 zł | 200 g



Naleśniki | domowa konfitura | śmietana

26 zł | 250 g



Frytki

12 zł | 150 g

DESERY

Jabłko pieczone cynamon kruszonka	21 zł 150 g
Beza krem mascarpone świeże owoce	26 zł 150 g
Tarta owoce śmietana	24 zł 200 g
Sękacz smażony lody świeże owoce	36 zł 150 g
Ciasto domowe - o dzisiejszą propozycję zapytaj kelnera	21 zł 130 g

KAWA

KAWA KLASYCZNA

Espresso.....	30 ml 9 zł
Doppio.....	60 ml 12 zł
Americano.....	250 ml 14 zł
Flat white.....	150 ml 16 zł
Cappuccino.....	150 ml 16 zł
Latte macchiato.....	250 ml 18 zł
Pumpkin spice latte.....	400 ml 25 zł
Latte z Baileys	150 ml 22 zł

GORĄCA CZEKOLADA

CZEKOLADA NA GORĄCO

mała.....	80 ml 12 zł
średnia.....	150 ml 17 zł
duża.....	250 ml 23 zł
średnia z bitą śmietaną.....	170 ml 21 zł

MATCHA | HERBATA W IMBRYCZKU

MATCHA

Herbata Matcha.....	150 ml 14 zł
Matcha latte (mleko sojowe).....	150 ml 17 zł

HERBATA liściasta PALLAVI w imbryczku..... 300 ml | **14 zł**

różne rodzaje; o dostępność zapytaj kelnera

ZIMOWE HERBATY

HERBATA Z RUMEM

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

28 Zł

300 ml

HERBATA Z NALEWKĄ (PIGWA, WIŚNIA, MALINA, SMORODINA)

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 | rodzyunki | anyż | miód |

sok malinowy

19 Zł

300 ml

GRZAŃCE ALKOHOLOWE

GRZANE PIWO

GRZANE PIWO JASNE 4,6% **26 Zł**
piwo jasne | pomarańcza | goździki | anyż | miód 400 ml

GRZANE PIWO CIEMNE 3,6% **26 Zł**
piwo ciemne | pomarańcza | goździki | anyż | miód 400 ml

GRZANE WINO

CZERWONE KORZENNE 13% **26 Zł**
czerwone wino wytrawne | imbir | cytrusy | cynamon | goździki | anyż | miód 200 ml

CZARNA PORZECZKA 8,5% **26 Zł**
czerwone wino słodkie | jabłko | cytrusy | kora cynamonu | goździki | anyż 200 ml

CHAVIN ZERO SYRAH 0% **26 Zł**
czerwone wino wytrawne bezalkoholowe | cytrusy | kora cynamonu |
goździki | anyż 200 ml

NAPOJE ZIMNE

SOKI I KOKTAJLE OWOCOWO-WARZYWNE

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy..... 300 ml | **22 zł**

Złota Jesień 300 ml
jabłko | dynia | gruszka | marchew | cytryna..... **29 zł**

Dyniowa Pomarańcza 300 ml
pomarańcza | dynia | imbir | cytryna..... **26 zł**

PIGWONIADA 330 ml
klasyczna | kwaśna | z zieloną lub czarną herbatą | z miodem..... **16 zł**

NAPOJE ZIMNE

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**

kwas chlebowy ciemny Gubernija Dark Rye..... 500 ml | **15 zł**

pozostałe napoje gazowane 200 ml | 500 ml
pepsi..... **9 zł | 14 zł**
7UP..... **9 zł | 14 zł**
mirinda..... **9 zł | 14 zł**
schweppes..... **9 zł | 14 zł**

PIWO

butelka:

Mazurski Browar <0,5- 9,0% różne rodzaje; o dostępność zapytaj kelnera.....	500 ml 16 zł
Browar Kormoran <0,5- 9,0% różne rodzaje; o dostępność zapytaj kelnera.....	500 ml 14 zł
Velkopopovický Kozel 3,8- 4,6% jasny ciemny.....	500 ml 13 zł
Lech Free 0,0% lager jasny różne smaki.....	330 ml 12 zł

DZIĘKUJEMY, ŻE JESTEŚ TUTAJ Z NAMI

Radość, jaką czerpiesz z kosztowania naszego menu to dla nas ogromny zaszczyt. Jesteśmy tu po to, byś poczuł się wyjątkowo, a dania, które serwujemy na stoły Gości - zaskakiwały i zachwycały.

Będziemy wdzięczni, jeśli podzielisz się z nami opinią na temat naszej kuchni. Zależy nam na tym, by każdy Gość uczestniczył w kształtowaniu tożsamości nowoczesnej kuchni mazurskiej.

Zespół restauracji Ogień i Woda.

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

@folwarklekuk