

Nasze Menu

Oto kilka Naszych szczególnie polecanych zestawień smakowych
Startery

- Łosoś Babci Bernackiej

(marynowany tradycyjną metodą naszych dziadków)-podawany w asyście sosu miodowo-musztardowego z gorczycą

- Fantazja śledzia

zamawiasz jedną przystawkę a smakujesz trzy rodzaje śledzia

- Śledź Tęczowy

sezonowo – z blanszowaną cukinią, świeżym jabłkiem oraz suszonymi pomidorami

- Pasztecik z jelenia

faserwoany leśną borówką - podany na ciepło z dodatkiem sosu majonezowo-jabłkowego

Zupy

- Kukielka

zupa z jadalnym kasztanem, z dodatkiem fasoli, warzyw i świeżej papryki (sezonowo)

- Krem z białych warzyw

przygotowany na kaczym rosole, okraszony pieczonym kurczakiem oraz świeżym jarmużem

- Zupa z czerwonej soczewicy

Specjalność zakładu ze świeżymi pomidorami oraz papryką o lekkim posmaku czosnku okraszona świeżą bazylią

-

Dania główne

- Gardnieński sandacz

serwowanie dania uzależnione jest od dostępności produktu, podajemy bowiem tylko świeżą rybę pozyskaną od miejscowych rybaków-pieczony w piecu z dodatkiem jabłka i aromatycznych przypraw podawany z musztardą z dyni z dodatkiem imbiru

- Golonka Bernackiego

specjalność zakładu- marynowana w ziołach, pieczona a potem duszona w piwie z dodatkiem świeżej mięty-podana z wiejską kapustą okraszoną boczkiem, na drewnianym korycie

- Kaczka pieczona

z jabłkami, borówką oraz sliwką w winnej marynacie, z dodatkiem pieczonej cebuli

- **Pulpety**

z siekanego mięsa jelenia, z wędzonym boczkiem, podane na kremie borowikowym

- **Pierogi Józefa Bernackiego**

z delikatnym farszem z sandacza, okraszone wędzonką, z dodatkiem musu z aronii i pieczonego jabłka (serwowanie dania zależne od dostępności produktu) <>

- **Pierogi Onufrego**

cztery pięści-z dziczyzny, podane z sosem se świeżych kurek i surówką z kapusty

Okazjonalnie

- **Tatar**

z solonego śledzia z dodatkiem musztardy jabłkowej

- **Roladki chłopskie**

z karczku wieprzowego, faszerowane boczkiem oraz cebulką i kwaśnym ogórkiem

- **Krem z buraka**

z pieczonym jabłkiem, z dodatkiem serów pleśniowych i świeżej borówki leśnej

- **Beczka Sledzi**

-na palecie smaków podamy-kotlet z siekanego śledzia (z dodatkiem świeżego tymianku , pieczonego pora oraz sera), podany z pieczonymi ziemniaczkami oraz salsą pomidorowo-paprykową i surówkami.

-

Obozy jogi Menu

Menu dla uczestników obozów jogi w Restauracji Gościniec

Posiłki wegetariańskie (na specjalne zamówienie przygotowujemy diety wegańskie , bezglutenowe , bez laktozowe)

Startery

- Pasztecik z kaszy jęczmiennej z kurkami
- Pasta z suszonych pomidorów, pieczywo
- Mus z zielonego groszku z czosnkiem i kolendrą
- Pasta z białej fasoli z szalotką i pieczonym jabłkiem
- Marynowane buraczki, sałata, mozzarella, sos koktajlowy
- Tatar z kalafiora z ryżem oraz pieczonym jabłkiem

Zupy

- Soczewicowa z czerwonej soczewicy ze świeżymi pomidorami, papryką oraz bazylią (specjalność Restauracji Gościniec)
- Biała fasolowa z dużego jasia, bez ziemniaków z cebulą, porem oraz selerem
- Zupa ze świeżych kurek (do wyboru z ziemniakami lub kaszą jaglaną)
- Zupa z młodego bobu z porem i świeżym rozmarynem
- Zupa z ciecierzycy z kolorową papryką oraz płatkami młodej cukinii
- Krem z dyni z pomarańczami oraz długo dojrzewającym niebieskim serem
- Krem z białych warzyw z siekanym jarmużem i malinami (sezonowo)
- Krem z kiszonych buraków z serem kozim oraz płatkami migdała
-

Drugie dania

- Kotlet z białej fasoli w otoczce z sezamu (dodatek skrobiowy)
- Placki z kalafiora, fasolki szparagowej i pora
- Kotlet warzywny z pestkami dyni pieczony beztłuszczowo w piecu konwekcyjnym
- Pieczony burak faszerowany szalotką i długo dojrzewającym niebieskim serem
- Faszerowany bakłażan (suszone pomidory oraz szpinak)
- Leczo z młodej cukinii z zieloną soczewicą, tofu
- Makaron z pomidorami, bazylią oraz tofu
- Duszona cukinia z porem, kukurydzą, mlekiem kokosowym oraz curry
- Sałaty, sosy oraz dodatki do dań głównych
- Kurki w śmietanie
- Leczo z borowików i pora
- Salsa-pomidory i papryka mix
- Salsa-pomidory, borowiki i kwaszony ogórek
- Kapusta biała gotowana z czerwoną soczewicą
- Kukurydza w mleku kokosowym
- Pieczony kalafior z sezamem
- Kapusta modra z winną gruszką
- Burak czerwony z szalotką oraz jabłkiem
- Kapusta kiszona z kminkiem
- Mizeria z eko ogórków
- Musztarda z dyni z gorczycą i owocami goi
- Mus z pigwy z gruszką i gorczycą

Desery

- Jabłko pieczone z miodem i cynamonem
- Kulki z daktyli z sezamem
- Desery z sezonowych owoców (jagoda leśna, porzeczka, agrest, malina, borówka amerykańska)
- Desery-musy z dodatkiem agar-agar
- Ciasta na bazie kaszy jaglanej
- Tatry z sezonowych owoców
- Przeciery warzywne lub warzywno-owocowe (Smoothie)
- Ciastka warzywne (marchewkowe, z cukinii)