

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Tatar z polędwicy wołowej

Świeża polędwica wołowa, drobno siekana i podana z piklami, domowym majonezem, konfitowanym żółtkiem oraz pieczywem własnego wypieku. Klasyczne połączenie smaków w wyrafinowanej formie, idealne na start wyjątkowego posiłku.

60zł/200g

Beef tenderloin tartare served with pickles, homemade mayonnaise and home-baked bread

Carpaccio z polędwicy roztoczańskiej sarny

Cienko krojona polędwica sarny z Roztocza, podana z rukolą, parmezanem, kaparami i autorskim dressingiem na bazie oliwy, otulona młotkowanym pieprzem. Delikatność mięsa spotyka się tu z aromatyczną wyrazistością przypraw, tworząc wyrafinowane połączenie smaków.

58zł/200g

Venison tenderloin carpaccio served with parmesan, rocket, capers and our own dressing

Śledź z cebulką i pieczywem własnego wypieku

Tradycyjny śledź serwowany z aromatyczną cebulką i świeżym, chrupiącym pieczywem własnego wypieku. Danie, które przenosi wprost do smaków polskiej kuchni i domowych tradycji.

30zł/150g

Traditional herring with onion and home-baked bread

PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Smażony camembert panierowany w kruszonych orzechach

Camembert panierowany w kruszonych orzechach, delikatnie smażony na złocisty kolor. Podawany z sosem żurawinowym, świeżą sałatką i chrupiącą grzanką – idealne połączenie kremowej konsystencji, chrupkości i aromatu owoców.

32zł/215g

Fried camembert, breaded in crushed nuts, served with cranberry souce, rocket salad and courton

Golasy z maczajką

Roztoczańskie kotleciki z kaszy gryczanej, ziemniaków i twarogu, serwowane z aromatyczną maczajką – kremowym sosem na bazie śmietanki, cebulki i białego wina. Danie, które przenosi wprost do lokalnej, domowej kuchni i regionalnych tradycji.

28zł/180g

Chops made with buckwheat, potatoes and cottage cheese

Cebularzyki z masłem czosnkowo-ziołowym 8 szt.

Osiem małych cebularzyków inspirowanych tradycją Zamościa, podanych z aromatycznym masłem czosnkowo-ziołowym. Danie, które przywołuje smak lokalnej kuchni i domowego pieczywa. Wypiekane są tuż przed podaniem na stół gościa.

33zł/190g

Onion rolls with garlic-herb butter

Podpłomyk z czarnuszką i oliwą czosnkową

Delikatny podpłomyk posypany aromatyczną czarnuszką, podany z oliwą czosnkową. Proste, chrupiące i pachnące pieczywo w tradycyjnym, regionalnym wydaniu.

30zł/300g

Flatbread with black cumin and garlic oil

ZUPY

Rosół z kaczki z domowym makaronem

*Delikatny rosół z kaczyc mięs i aromatycznych warzyw, podany z ręcznie robionym makaronem.
Tradycyjny smak w eleganckiej, lekkiej odsłonie.*

25zł/400ml

Duck soup with hand-made noodles

Dziadówka – na bazie rosółu z rwanymi kluseczkami i ziemniakami, okraszona boczkiem

Regionalna zupa przygotowana na bazie aromatycznego rosółu, z rwiącymi się kluseczkami i ziemniakami, okraszona chrupiącym boczkiem. Tradycja Roztocza– danie dostępne wyłącznie u nas, które przenosi wprost do lokalnej kuchni.

25zł/400ml

Dziadówka – soup with ripped noodles, potatoes, topped with bacon

Krem z pieczonego czosnku podany z ziołowymi grzankami

Aromatyczny i rozgrzewający krem z pieczonego czosnku, serwowany z chrupiącymi grzankami posypanymi świeżymi ziołami. Prosta, sycąca i pełna smaku propozycja w tradycyjnym wydaniu.

25zł/300ml

Roasted garlic cream served with herb croutons

SAŁATKI

Salatka z kozim serem pleśniowym

Rukola i carpaccio z buraka w połączeniu z kozim serem pleśniowym, orzechami włoskimi i owocami granatu, skropione dressingiem na bazie musztardy i miodu. Wyrafinowana harmonia smaków – słodko-kwaśnych, orzechowych i kremowych.

40zł/320g

Goat cheese salad – arugula, beetroot carpaccio, goat cheese, pomegranates, mustard and honey dressing

Salatka cesarska

Świeża sałata z soczystym grillowanym kurczakiem, pomidorkami, jajkiem, chrupiącymi grzankami i parmezanem, skropiona aromatycznym sosem anchois. Danie pełne kontrastów smakowych i przyjemnej chrupkości, inspirowane tradycyjną sałatką cesarską.

40zł/375g

Cesar salad – lettuce, chicken, cherry tomatoes, egg, croutons, parmesan cheese, anchovy sauce

Salatka z wędzonym pstrągiem roztoczańskim

Świeża sałata, wędzony pstrąg roztoczański, pomidorki koktajlowe, jajko, kukurydza, czarne oliwki, kawałki opiekane ziemniaka, czerwona fasola, parmezan i czerwona cebula, skropione delikatnym sosem winegret. Wyrafinowana kompozycja smaków, która łączy aromat ryby z kolorowymi dodatkami.

40zł/490g

Salad with smoked trout from Roztocze – lettuce, smoked trout, cherry tomatoes, egg, corn, black olives, potato segments, red bean, parmesan cheese, red onion, vinaigrette

DANIA DLA DZIECI

Chrupiący kurczak kukurydziany

Kawałki uda kurczaka kukurydzianego przygotowane metodą sous-vide, otulone chrupiącą panierką, podane z pieczonymi cząstkami ziemniaka i aromatycznym sosem majonezowo-pomidorowym. Wyważone połączenie soczystego mięsa i delikatnej panierki.

Pieces of sous-vide corn chicken thigh, coated in crispy breadcrumbs, served with baked potato wedges and our own mayonnaise-tomato sauce

40zł/320g

Naleśnik z kremem bananowo-czekoladowym 1szt.

Delikatny naleśnik wypełniony kremem na bazie mascarpone z dodatkiem banana i gorzkiej czekolady. Idealne połączenie kremowej słodyczy i wyrafinowanego smaku czekolady.

Crêpe with banana and chocolate cream 1 pc.

22zł/200g

Zupy – porcje dla dzieci

Małe porcje naszych aktualnie dostępnych zup, przygotowane specjalnie dla najmłodszych.

Soups – portions for children

18zł/200ml

DANIA GŁÓWNE

Pieczona golonka z dzika

Soczysta golonka z dzika, długo pieczona, serwowana z kremowym kaszotto borowikowym i aromatycznym sosem na bazie czerwonego wina. Całość dopełnia konfitura z borówek, która subtelnie podkreśla leśny charakter dania.

68zł/450g

Roasted wild boar shank served with boletus groats and red wine sauce

Pieczona łopatką z jagnięcia

Delikatne mięso jagnięce, pieczone przez wiele godzin, aż stanie się wyjątkowo kruche i aromatyczne. Serwowane z kremowym puree ziemniaczanym, grillowanymi warzywami, musem miętowym i sosem z czerwonego wina.

Danie o głębokim, harmonijnym smaku.

75zł/450g

Roasted lamb shoulder served with potato puree, seasonal oven-roasted vegetables, mint mousse and red wine sauce

Konfitowana karkówka z jelenia

Szlachetne mięso jelenia z Roztocza, konfitowane minimum dwanaście godzin w aromatycznej oliwie z ziołami i czosnkiem, aż do uzyskania miękkości, które rozpływa się w ustach. Serwowane z kremową zapiekanką ziemniaczaną, pieczonymi warzywami sezonowymi i wykwinnym sosem na bazie czerwonego wina.

58zł/450g

Confit deer shoulder served with potato casserole, roasted vegetables and red wine sauce

Filet z kaczki sous-vide

Soczysty filet z kaczki przygotowany metodą sous-vide, dzięki której mięso zachowuje pełnię smaku i niezwykłą delikatność. Podawany na aksamitnym puree ziemniaczanym, z wykwinnym sosem z czerwonego wina i grillowanymi warzywami sezonowymi.

68zł/450g

Sous-vide duck fillet served on creamy potato puree, red wine-based cherry sauce and roasted seasonal vegetables

Połędwiczki wieprzowe z nadzieniem grzybowym

Soczyste polędwiczki wieprzowe otulone aromatycznym boczkiem, wypełnione nadzieniem z grzybów i trufli. Podawane na aksamitnym puree ziemniaczanym z pieczonymi warzywami sezonowymi i intensywnym sosem na bazie czerwonego wina.

Połączenie klasyki i wyrafinowania.

58zł/450g

Pork tenderloin wrapped in bacon with truffle and mushroom filling served on creamy potato puree, red wine sauce and roasted seasonal vegetables

Filet kurczaka kukurydzianego supreme sous-vide

Soczysty filet z kurczaka kukurydzianego supreme, powoli gotowany w niskiej temperaturze, by zachować naturalną delikatność mięsa. Serwowany z zapiekanką ziemniaczaną - gratin dauphinois, grillowanymi warzywami i sosem śmietanowym na białym winie – eleganckie połączenie tradycji i nowoczesnej techniki.

58zł/450g

Supreme sous-vide corn chicken fillet served with potato casserole, roast vegetables and cream sauce with white wine

Konfitowane nogi kaczki

Konfitowane nogi kaczki, podane z kremowym puree ziemniaczanym, słodko-kwaskowym musem jabłkowo-żurawinowym i grillowanymi warzywami. Całość dopełnia aromatyczny sos z czerwonego wina.

58zł/450g

Confit duck legs served on creamy mashed potatoes accompanied by apple and cranberry mousse, red wine sauce and grilled seasonal vegetables

Długo pieczone żebro wołowe

Wielogodzinne pieczenie nadaje żebrowi wołowemu wyjątkową kruchość i głęboki smak. Podajemy je z maślanymi ziemniaczkami, grillowanymi pieczarkami, marchewką i konfitowaną szalotką, w towarzystwie aromatycznego sosu na bazie czerwonego wina — danie, które zachwyca harmonią i elegancją

78zł/450g

Long-roasted beef rib served with butter-braised potatoes, grilled mushrooms, carrots, shallot confit and red wine sauce

Filet pstrąga łososiowego

Delikatny filet z pstrąga łososiowego, podany z kremowym puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami z pieca. Całość dopełnia aksamitny sos na bazie śmietanki i białego wina, który podkreśla subtelny smak ryby.

58zł/400g

Salmon trout served with seasonal vegetables, creamy mashed potatoes and cream and white wine sauce

DANIA REGIONALNE

Tarciuch z sosem z grzybów leśnych

Babka ziemniaczana przygotowywana z przetartych ziemniaków z dodatkiem białego sera, serwowana z aromatycznym sosem z leśnych grzybów. Danie inspirowane tradycją Roztocza, przenosi wprost do smaków regionalnych lasów i polskiej, rustykalnej kuchni.

44zł/400g

Potato cake with forest mushroom sauce

Ręcznie robione pielmieni ukraińskie

Dwanaście delikatnych, ręcznie lepionych pielmieni z nadzieniem wołowo-wieprzowym, podawanych z aromatycznym pietruszkowym masłem, śmietaną i octem z pieprzem. Danie inspirowane tradycyjnymi recepturami kuchni ukraińskiej – proste, domowe i pełne smaku.

48zł/300g

Handmade Ukrainian pelmies covered with parsley butter with the addition of cream and vinegar with pepper 12 pcs.

DESERY

Cramble jabłkowe podane na ciepło z gałką lodów waniliowych

Rozgrzewający deser z aromatycznych jabłek pod kruszonką, podawany na ciepło z gałką lodów waniliowych. Słodkie i kruche, idealne na chwilę przyjemności w każdej porze roku.

25zł/250g

Apple crumble, served warm with vanilla ice cream

Naleśnik z kremem bananowo-czekoladowym 1szt.

Delikatny naleśnik wypełniony kremem na bazie mascarpone z dodatkiem banana i gorzkiej czekolady. Idealne połączenie kremowej słodyczy i wyrafinowanego smaku czekolady.

22zł/200g

Crêpe with banana and chocolate cream 1 pc.

PIZZA

MARGHERITA

Klasyczna pizza z aromatycznym sosem pomidorowym i ciągnącą się mozzarellą.

Prosta, ponadczasowa i pełna smaku.

sos pomidorowy, ser mozzarella

33zł/420g

tomato sauce, mozzarella cheese

CAPRICIOSA

Pizza z sosem pomidorowym, mozzarellą, szynką i pieczarkami. Harmonijne połączenie delikatnego mięsa i aromatycznych grzybów.

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki

39zł/500g

tomato sauce, mozzarella cheese, ham, and mushrooms

PARMEŃSKA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, rukola i parmezan.

Wyrafinowana pizza w eleganckim, lekko wytrawnym wydaniu.

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan

47zł/460g

tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, cherry tomatoes, arugula, parmesan

HAWAJSKA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka i słodki ananas. Połączenie klasyki z tropikalnym akcentem, słodko-słone i soczyste.

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, ananas

44zł/520g

tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, and pineapple

SEROWA

Sos pomidorowy, mozzarella, ser pleśniowy, camembert i parmezan. Intensywna, kremowa uczta dla miłośników sera.

sos pomidorowy, ser mozzarella, ser pleśniowy, camembert, parmezan

44zł/500g

tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, camembert, and parmesan

WEGETARIAŃSKA

Sos pomidorowy, mozzarella, papryka, kukurydza, brokuł, cebula, pomidorki koktajlowe i oliwki.

Kolorowa, lekka i pełna warzyw pizza, idealna dla wegetarian.

sos pomidorowy, ser mozzarella, papryka, kukurydza, brokuł, cebula, pomidorki koktajlowe, oliwki

42zł/580g

tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, corn, broccoli, onion, cherry tomatoes, olives

CHŁOPSKA

Sos chrzanowy, mozzarella, kielbasa, boczek, cebula i ogórek kiszony. Pizza o wyrazistym, rustykalnym charakterze z lokalnym akcentem.

sos chrzanowy, ser mozzarella, kielbasa, boczek, cebula, ogórek kiszony

45zł/560g

horseradish sauce, mozzarella cheese, sausage, bacon, onion, pickled cucumber

ROZTOCZAŃSKA

Sos śmietanowy, mozzarella, podgrzybek, wędzony pstrąg, cebulka, śmietanka, koperek i czosnek niedźwiedzi. Regionalna pizza inspirowana smakami Roztocza – aromatyczna i wyrazista.

sos śmietanowy, ser, podgrzybek, wędzony pstrąg, cebulka, śmietanka, koperek, czosnek niedźwiedzi

48zł/520g

cream sauce with parsley, mozzarella cheese, bolete, smoked trout, onion, 30% cream, dill, wild garlic

OSTRY KAZIK

Sos pomidorowy, mozzarella, tabasco, pikantne salami, czarne oliwki i papryka jalapeño. Dla miłośników ostrych smaków – wyrazista, ognista pizza pełna charakteru.

sos pomidorowy, ser mozzarella, tabasco, pikantne salami, czarne oliwki, papryka jalapeno

45zł/520g