

**SZEF KUCHNI RESTAURACJI „ODYSEJA” POLECA:
CHEF OF THE ODYSEJA RESTAURANT
RECOMMENDATIONS**

**PRZYSTAWKI
STARTERS**

GĘSIA FOIE GRAS PODANA NA CHRUPIĄCEJ GRZANCE W TOWARZYSTWIE KARMELIZOWANYCH JABŁEK I ŻUBRÓWKI GOOSE FOIE GRAS SERVED ON CRISPY TOAST WITH CARAMELIZED APPLES AND BISON GRASS VODKA	120 g	69 zł
---	--------------	--------------

**ZUPY
SOUP**

WYKWINTNY KREM Z SALSEFII W AROMACIE PROSECCO EXQUISITE SALSIFY CREAM WITH THE AROMA OF PROSECCO	300 ml	22 zł
--	---------------	--------------

**DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES**

GRILLOWANE COMBERKI JAGNĘCE PODANE Z PIECZONYMI WARZYWAMI, ZIEMNIAKAMI I GZIKIEM LAMB SADDLERS GRILED WITH BAKED VEGETABLES AND BAKED POTATOES AND COTTAGE CHEESE	160 g	76 zł
SELEROWE SPAGHETTI CARBONARA CELERY SPAGHETTI CARBONARA	300 g	28 zł

**DESER
DESSERT**

LEGUMINA TRUSKAWKOWO-JOGURTOWA STRAWBERRY- YOGURT LEGUME	120 g	18 zł
--	--------------	--------------

MENU

PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI MAŚLAKAMI, CEBULKĄ ORAZ KISZONYM OGÓRKIEM BEEF TENDERLION TARTARE WITH MARINATED FOREST MUSHROOMS, ONION AND PICKLED CUCUMBER	100 g	37 zł
CARPACCIO Z JESIOTRA AROMATYZOWANE OCTEM Z CZARNEGO BZU Z DODATKIEM PIKANTNEJ CZEREŚNI STURGEON CARPACCIO FLAVORED WITH ELDERBERRY VINEGAR WITH SPICY CHERRY	100 g	28 zł
PÂTÉE Z AWOKADO ,WASABI, OGÓRKIEM I JABŁKIEM PÂTÉE WITH AVOCADO, WASABI, CUCUMBER AND APPLE	100 g	22 zł

ZUPY SOUPS

CZERNINA KUJAWSKA KUYAVIAN BLOOD SOUP	300 ml	24 zł
ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW FOREST MUSHROOM SOUP	300 ml	17 zł
ROSÓŁ Z PERLICZKI Z DOMOWYM MAKARONEM GUINEA FOWL BROTH WITH HOMEMADE NOODLES	300 ml	22 zł

SALATKI SALADS

SALATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PIECZONYM BURAKIEM I REGIONALNYM SEREM Z SOSEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM SALAD WITH GRILLED CHICKEN, BAKED BEETROOT LOCAL CHEESE SERVED WITH MUSTARD AND HONEY SAUCE	250 g	29 zł
SALATKA Z CIECIERZYCĄ, SOCZEWICĄ, GRILLOWANYM TOFFU, PIECZONĄ GRUSZKĄ, RUKOLĄ, SZPINAKIEM I GRANATOWYM VINEGRETTEM SALAD WITH CHICKPEAS, LENTILS, GRILLED TOFU, ROASTED PEAR,WITH ROCKED, SPINACH AND NAVY BLUE VINEGRETTE	250 g	26 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z DODATKIEM PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW I MARCHEWKĄ W POMARAŃCZACH GRILLED FARM CHICKEN BREAST WITH BAKED POTATOES AND CARROTS IN ORANGES	160 g	37 zł
PIERŚ Z KACZKI Z RAJSKIM JABŁKIEM PODANA NA CZERWONEJ KAPUŚCIE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI DUCK BREAST WITH CRABAPPLE SERVED ON RED CABBAGE WITH SILESIAN DUMPLINGS	250 g	78 zł
KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE PODANY NA PUREE BEKONOWYM Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ BONE-IN CHOPS IN CRISPY BREADCRUMBS SERVED ON BACON PUREE WITH FRIED CABBAGE	180 g	39 zł
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SZALWIĄ I WIEJSKĄ SZYNKĄ PODANE NA PIECZONYCH ZIEMNIAKACH Z DODATKIEM PASTERNAKA PORK TENDERLOIN WITH SAGE AND HAM SERVED ON BAKED POTATOES WITH PARSNIP	150 g	39 zł
PIEROŻKI Z KACZKĄ NA KONFITURZE Z CZERWONEJ CEBULI DUCK DUMPLINGS ON RED ONION CONFITURE	300 g	32 zł
ORKISZOWE TAGIATELLE Z BOROWIKAMI I TYMIANKIEM DINKEL WHEAT TAGIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND THYME	300 g	36zł

RYBY FISH		
PIECZONY JESIOTR Z SOSEM Z ROKITNIKA PODANY Z KASZĄ JAGLANĄ I PASTERNAKIEM ROASTED STURGEON IN SEA- BUCKTHORN SAUCE SERVED WITH MILLET AND PARSNIP	150 g	53 zł
DUSZONY SUM Z SOSEM Z ZIELONYCH GĄSEK PODANY Z PIECZONYM POREM NA PUREE Z SELERA STEWED CATFISH IN GREEN CHEVALIER MUSHROOM SAUCE SERVED ON A CELERY PUREE AND ROASTED LEEK	150 g	53 zł
KREWETKI BLACK TIGER W BIAŁYM WINIE PODANE NA RUKOLI I FILETOWANYCH POMARAŃCZACH BLACK TIGER SHRIMPS IN THE AROMA OF WHITE WINE SERVED ON SALAD OF ARUGULA AND PURPLE ORANGES	3 szt	86 zł
STEKI STEAKS		
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z FOIE GRAS PODANY NA BEKONOWYM PUREE ZE SKORZONERĄ SIRLOIN STEAK WITH FOIE GRAS SERVED ON BACON PUREE WITH SCORZONERA	200 g	91 zł
SEZONOWANY RIBEYE Z ZIEMNIAKAMI I PIKLOWANYMI WARZYSKAMI RIBEYE SEASONED WITH POTATOES AND PICKLED VEGETABLES	300 g	108 zł
BLACK ANGUS STEK Z DODATKIEM FRANCUSKIEGO MASŁA, FRYTKAMI I GRILLOWANYMI WARZYSKAMI BLACK ANGUS STEAK WITH THE ADDITION OF FRENCH BUTTER HOMEMADE FRENCH FRIES AND GRILLED VEGETABLES	220 g	92 zł
SEZONOWANY PIECZONY ROSTBIF PODANY Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM I PIKLOWANYMI WARZYSKAMI BAKED ROSTBIF SERVED WITH BAKED POTATO AND PICKLED VEGETABLES	180 g	76 zł

DESERY DESSERTS

MUS CZEKOLADOWY Z POZIOMKAMI Z DODATKIEM LODÓW KAWOWYCH CHOCOLATE MOUSSE WITH WILD STRAWBERRIES WITH COFFEE ICE CREAM	180 g	22 zł
DOMOWA BEZA Z KREMEM MASCARPONE OTULONA FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ HOMEMADE MERINGUE WITH MASCARPONE CREAM WRAPPED IN CHERRY FRUIT IN THICK GEL	140 g	19 zł
LODY WANILIOWE Z GORĄCYMI MALINAMI VANILLA ICE CREAM WITH HOT RASPBERRIES	180 g	16 zł

MENU DLA DZIECI CHILDREN'S MENU

ROSÓŁ Z MAKARONEM CHICKEN SOUP WITH NOODLES	200 ml	9 zł
ZUPA POMIDOROWA TOMATO SOUP	200 ml	9 zł
NUGGETSY DROBIOWE Z FRYTKAMI I POMARAŃCZOWĄ MARCHEWKĄ CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES AND ORANGE CARROTS	100 g	18 zł
PENNE W SOSIE POMIDOROWYM PENNE WITH TOMATOE SAUCE	150 g	16 zł
LODY WANILIOWE Z TRUSKAWKAMI I BITĄ ŚMIETANĄ VANILLA ICE CREAM WITH STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM	150 g	14 zł
FRYTKI FRENCH FRIES	150 g	6 zł

NAPOJE / DRINK MENU

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata /Tea	9 zł
Espresso	9 zł
Americano	9 zł
Cappuccino	10 zł
Caffe latte	11 zł
Latte macchiato	11 zł
Irish coffe	15 zł
Kawa mrożona /Ice coffe	16 zł
Espresso Doppio	16 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Cisowianka, Ostromecko 0,33 l / 0,7 l	6 zł / 14 zł
Coca-cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,2l	7 zł
Cappy 0,2 l	7 zł
Lemoniada (cytrynowa, limonkowa, cytrusowa) 0,30 l	10 zł
Soki wyciskane (pomarańcz, grejpfrut, mieszany) 0,3 l	14 zł
Freshly squeezed juice (orange, grapefruit, mixed) 0,3 l	

PIWO / BEER

Lech free (klasyczny, limonka-mięta) 0,33 l	8 zł
Budweiser	10 zł
Kozel (Lager, Stout), 0,5 l	10 zł
Książęce Weizen	10 zł
Grimbergen (Blanche, Blonde, Double) 0,33 l	12 zł

WÓDKI/ VODKA 40 ML

Ostoya	11 zł
Toruńska	12 zł
Żubrówka	14 zł
Belvedere	18 zł
Grey Goose	23 zł
Beluga	23 zł

COGNAC / BRENDY 40 ML

Metaxa 5 yo	12 zł
Cointreau	14 zł
Torres 10 yo	15 zł
Metaxa 7 yo	17 zł
Metaxa 12 yo	21 zł
Boulard V.S.O.P.	22 zł
Hannesy Cognac	25 zł
Remy martin V.S.O.P	25 zł
Hennesy V.S.O.P.	31 zł

TEUQILA 40 ML

Olmecca Silver	16 zł
Olmecca Gold	18 zł
Patrón Silver	22 zł
Patrón Gold	35 zł

GIN 40 ML

Beefeter	10 zł
Seagrams	10 zł
Tanqueray No. Ten	15 zł
Hendrick's	23 zł

RUM 40 ML

Sailor Jerry	12 zł
Havana Club 3 yo	14 zł
Havana Club 7 yo	18 zł
Dictador 12 yo Colombian	24 zł

WHISKEY 40 ML

Grants	10 zł
Ballantine's Finest	11 zł
Tullamore Dew	12 zł
Jameson Original	15 zł
Chivas Regal	16 zł
Grants 8 yo	16 zł
Gentleman Jack	19 zł
Monkey Shoulder	20 zł
Grants 12 yo	21 zł
The Glenlivet	24 zł

Glenmorangie	28 zł
Glenfiddich 21 yo	86 zł

BURBON 40 ML

Jim beam	12 zł
Wild Turkey 81	14 zł
Jack Daniel's	16 zł