



CARNIVAL SZTUKMISTRZÓW

LUBLIN | 25 - 28 LIPCA 2019

WARSZTATY KULTURY

lublin
MIASTO INSPIRACJI

MENU CARNAWAŁOWE

PRZYSTAWKI

PLACKI Z CUKINII Z BAKŁAŻANEM
PO ŻYDOWSKU, SOSEM Z KUREK
ORAZ PIKLAMI Z BURACZKĄ

*/Zucchini pancakes with Jewish eggplant, duck sauce
and beetroot pickles/ - 24.00 zł -*

BLINY GRÝCZANE Z WĘDZONYM
PSTRĄGIEM I OGÓRKIEM MAŁOSOLNYM
NA ŚMIETANIE Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM

ORAZ MARYNOWANYMI POMIDORKAMI
*/Groats blini with smoked trout and semi-pickled
cucumber sitting on a cream with roasted aubergine
and marinated tomatoes/ - 26.00 zł -*

TATAR WOŁOWY Z MUSZTARDA
CHRZANOWĄ I GORCZYCĄ, PESTO
Z LUBCZYKU, PIKLAMI
Z SZALOTKI I SZPARAGÓW

ORAZ CHLEBEM SMAŻONYM W JAJKU
*/Beef tartare with horseradish mustard and mustard,
pesto of lovage, asparagus and onion pickles
and bread fried in egg/ - 33.00 zł -*

SALATKI

BOCZNIK Z PATALENI ZE SZPINAKIEM,
CHRUPIĄCĄ CUKINIĄ, JAJEM
EKOLOGICZNYM, POMIDORKAMI I SEREM
CHEDDAR

*/Boletus from the pan with spinach, crispy zucchini,
ecological egg, tomatoes and cheddar cheese/ - 27.00 zł -*

MŁODY SZPINAK Z WĘDZONYM
JESIOTREM, POMIDORKAMI KUMATO,
MANGO, JAJEM PRZEPIÓRCZYM,
GUACAMOLE, SEREM CHEDDAR,
PRAŻONYM MIGDAŁEM I SOSEM
CYTRUSOWYM

*/Young spinach with smoked sturgeon, kumato
tomatoes, mango, quail egg, guacamole, regional
cheddar cheese, roasted almond and citrus sauce/
- 34.00 zł -*

ZUPY

KREM Z KOLOROWEJ CUKINI Z TATAREM
Z POMIDORÓW, GRZANKĄ Z CZOSNKIEM
NIEDŹWIEDZIM ORAZ BAZYLIOWYM
SERKIEM

*/Cream of a colorful zucchini with tomatoes tartare,
wild garlic toast and basil creamy cheese/ - 17.00 zł -*

CHŁODNIK Z NOWALIKAMI I JAJEM
PRZEPIÓRKI Z ZIEMNIAKAMI
PIECZONYMI PO STAROPOLSKU

*/Beetroot cold soup with spring vegetables and quail
egg with potatoes baked in old Polish way/ - 14.00 zł -*

LUBELSKI BARSZCZ Z EKOLOGICZNYM
JAJEM NA MIĘKKO, PIECZONĄ KIEŁBASĄ,
DUSZONYM BOCZKIEM, CHRZANEM,
PIECZONYM CZOSNKIEM I ŚWIEŻYM
MAJERANKIEM

*/Lublin borsch with ecological soft-boiled egg, baked
sausage, stewed bacon, horseradish, roasted garlic
and fresh marjoram/ - 19.00 zł -*

RYBY

REGIONALNY PSTRĄG W SOSIE
SZCZAWIOWYM Z JAJEM POSZETOWYM
I ZIEMNIAKIEM PAROWANYM
*/Regional trout fillet in sorrel sauce with a pike egg
and boiled potato - 39.00 zł -*

SANDACZ W SOSIE Z WĘDZONEGO
JESIOTRA Z CHRZANEM, SERWOWANY
ZE SZPINAKIEM DUSZONYM W RYBNYM
BULIONIE, PIKLAMI Z SELERA,
PRZEPIÓRCZYM JAJEM ORAZ PESTO
ZE SZCZYPIORU
*/Fillet of Zander in a sauce of smoked sturgeon
with horseradish, served with spinach stewed in fish
broth, pickles from celery, quail egg and chanterelle
pesto/- 49.00 zł -*

DANIA GŁÓWNE

MAKARON JAJECZNY W SOSIE
SZPARAGOWYM Z ŻÓŁTKAMI, ROSZPONKĄ
I SEREM BURSZTYN
*/Egg noodles in asparagus sauce with yolks, lamb's
lettuce and amber cheesel - 24.00 zł -*

GOŁĄBEK Z KASZĄ JAGLANĄ I REGIONALNYM,
PIECZONYM KARPIEM, PODANY NA KREMIE
Z PAPRYKI I POMIDORÓW Z PESTO
BAZYLIOWYM, KISZONĄ CYTRYNĄ
ORAZ SALSĄ Z PAPRYKI I POMIDORÓW
MALINOWYCH
*/Stuffed cabbage leaf with millet and regional roasted
carp, sitting on a cream with peppers and tomatoes
with basil pesto, pickled lemon and salsa from peppers
and raspberry tomatoes/- 31.00 zł -*

DANIA GŁÓWNE

POLICZEK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM
Z KARMELIZOWANĄ SZALOTKĄ, PUREE
Z BIAŁEJ RZODKWI Z MIODEM
GRY CZANYM, ZIEMNIAKIEM Z OGNISKA
ORAZ SAŁATĄ ZE ŚMIETANĄ
SZCZYPIORKOWĄ I RZODKIEWKĄ
*/Beef cheek (Sous – vide) in a gravy sauce
with caramelized shallot, white radish puree
with buckwheat honey, potato from a bonfire
and lettuce with chives cream and radish/- 42.00 zł -*

SCHAB Z KOSTKĄ W SOSIE Z CYDRU
JĄBŁKOWEGO Z TYMIANKIEM
I PIECZONYM CZOSNKIEM, PODANY
Z MŁODĄ KAPUSTĄ W ŚMIETANIE
Z KOPERKIEM I CZOSNKIEM
NIEDŹWIEDZIM ORAZ KARMELIZOWANE
MŁODE MARCHEWKI I CHRUPIĄCĄ GRYKĄ
*/Pork chop in apple cider sauce with thyme and
roasted garlic, served with young cabbage in cream
with dill and wild garlic and caramelized young
carrots, crispy buckwheat/ - 31.00 zł -*

DESERY

PANNA COTTA Z WIŚNIAMI I PISTACJAMI
*/Panna cotta with cherries and pistachio nuts/
- 16.00 zł -*

CIĄSTKO CZEKOLADOWE NA KREMIE
Z TRUSKAWEK, TRUSKAWKAMI Z MELISĄ
I LODAMI Z RABARBAREM
*/Chocolate cake on strawberry cream, strawberries
with melissa and ice cream with rhubarb/
- 17.00 zł -*

LETNIE INSPIRACJE
„BÓB, KURKI, AGREST I BRZOSKWINIE”

**HUMMUS Z BOBU Z PESTO Z KOLENDRY, MARYNOWANYMI POMIDORKAMI,
MAJONEZEM Z BAZYLIĄ, MŁODYM JARMUŻEM ORAZ SKÓRKĄ Z CYTRYNY**
*/Broad bean humus with coriander pesto, marinated tomatoes, mayonnaise with basil, young kale
and a lemon peel/
- 19.00 zł -*

**PIKLE Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z ROSZPONKĄ, CUKINIĄ,
SMAŻONYM BOBEM I KURKAMI ORAZ GROSZKIEM CUKROWYM
I MARYNOWANĄ BIAŁĄ RZODKWIĄ**
*/Pickles of green beans with lamb's lettuce, zucchini, fried broad bean and chanterelle, mange tout
and marinated white radish/
- 25.00 zł -*

**BUŁECZKI Z AKSAMITNYM PASZTETEM Z GĘSIEJ WĄTROBY, KONFITURĄ
Z JĄGÓD, CUKROWĄ CEBULKĄ I ROZMARYNEM
ORAZ OGÓRKIEM MAŁOSOLNYM**
*/Rolls with silky pate of goose liver, berry jam, sweet onion and rosemary and semi-pickled cucumber/
- 18.00 zł -*

**TATAR Z POMIDORA MALINOWEGO Z BAZYLIOWYM MAJONEZEM,
PUDREM Z ZIELONEJ OLIWKI, SZPINAKIEM ORAZ CHLEBEM W JAJKU**
*/Tomato tartare with basil mayonnaise, green olives powder, spinach and bread in egg/
- 17.00 zł -*

**OKOŃMORSKI Z PAROWANYMI ZIEMNIAKAMI, KONFITURĄ Z AGRESTU
ORAZ KREMEM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW**
*/Sea bass with boiled potatoes, gooseberry jam and a cream of roasted pepper and tomatoes/
- 36.00 zł -*

**KARMELIZOWANE BRZOSKWINIE Z MELISĄ, ŚWIEŻYMI MALINAMI,
CHRUPIĄCĄ KRUSZONKĄ ORAZ LODAMI ŚMIETANKOWYMI**
*/Caramelized peaches with lemon balm, fresh raspberries, crispy crumble and ice cream/
- 16.00 zł -*

NAPOJE GORĄCE

Espresso	7.00 zł
Americano/ kawa czarna	9.00 zł
Doppio	10.00 zł
Cappuccino	11.00 zł
Flat white	12.00 zł
Latte Macchiato	12.00 zł
Irish coffee	16.00 zł
Baileys Coffee	16.00 zł

PIWA

Perła Chmielowa	0,3l	7.00 zł
Perła Chmielowa	0,5l	9.00 zł
Piwo 1 na 100	0,5l	14.00 zł
Perła Niepasteryzowana	0,5l	10.00 zł
Zwierzyniec	0,33l	9.00 zł
Piwa z browaru Tenczynek (różne rodzaje – zapytaj obsługę o dostępność)	0,5l	19.00 zł
Cydr Lubelski	0,33l	9.00 zł
Lech Free	0,33l	8.00 zł

DRINKI CARNAVALOWE

Martini Tonic	14.00 zł
Mojito	18.00 zł
Aperol Spritz	22.00 zł



NAPOJE

Cisowianka Classique niegaz.	0,3l	7.00 zł
Cisowianka Perlage gaz.	0,3l	7.00 zł
Cisowianka Classique niegaz.	0,7l	15.00 zł
Cisowianka Perlage gaz.	0,7l	15.00 zł
Coca Cola/ Coca Cola Zero	0,2l	7.00 zł
Sprite/ Fanta/ Kinley Tonic	0,2l	7.00 zł
Nestea cytrynowa/ brzoskwiniowa	0,25l	7.00 zł
Red Bul	0,25l	16.00 zł

SOKI OWOCOWE

Sok ze świeżych grejpfrutów	0,3l	16.00 zł
Sok ze świeżych pomarańczy	0,3l	16.00 zł
Soki owocowe	0,2l	7.00 zł

ALKOHOLE

Finlandia	40ml	10.00 zł
Saska (różne smaki)	40ml	9.00 zł
Amundsen	40ml	11.00 zł
Nalewki regionalne (różne smaki – zapytaj obsługę o dostępność)	40ml	11.00 zł
Jack Daniel's Old No. 7	40ml	16.00 zł
Jim Beam	40ml	12.00 zł
Martini Bianco	100ml	13.00 zł

LEMONIADY

LEMONIADA KLASYCZNA CYTRYNOWA	/300 ml – 12.00 zł/
LEMONIADA LUBELSKA	/300 ml – 16.00 zł/
LEMONIADA GREJPFRUT – ROZMARYN	/300 ml – 14.00 zł

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!