

MENU PROZDROWOTNE I WZMACNIAJĄCE ODPORNOŚĆ ORGANIZMU

przygotowane we współpracy z dietetyk kliniczną dr Hanną Stolińską i specjalistami w dziedzinie suplementacji diety z firmy DR ANN'S

zupy

poj. 0,3 l / poj. 0,9 l

Mocno rozgrzewający rosół z kury domowej, gotowany 12 godzin na wolnym ogniu. Z ekologiczną marchewką, świeżo ciętym lubczykiem i natką pietruszki.
/ specjalność BulwaR / 14 zł / 40 zł

Kapuśniak - gęsta i pożywna zupa z ekologicznej białej kapusty, z kuminem, z kurkumą, cynamonem, pieczonymi pomidorami i ziemniakami. Aromatyzowana świeżym majerankiem.
/ wegańska / 14 zł / 40 zł

Roślinny wegański bulion z ekologicznych warzyw gotowany 12 godzin na wolnym ogniu z knedlami z macy, pieczonymi boczniakami i świeżym majerankiem.
/ wegańska / 14 zł / 40 zł

Węgierska zupa gulaszowa z wolno gotowanej karkówki wieprzowej ze świeżo tartym imbirem, dzikim czosnkiem, wędzoną papryką, ostrymi paprykami i pieprzem cayenne ze świeżo ciętym cząbrem, gotowanymi ziemniakami i natką pietruszki.
/ specjalność kuchni węgierskiej / 17 zł / 50 zł

dania główne

mięsne

Wątróbki z indyka flambirowane w wytrawnej sherry, z głębokim sosem z czerwonych pomarańczy, podane z liśćmi sałat sezonowych i młodego szpinaku bogatych w chlorofil.
/ specjalność BulwaR, danie absolutnie bezalkoholowe! / 23 zł

Pieczone udo z kurczaka zagrodowego marynowanego przez 6 godzin w świeżym tymianku, gałce muskatowej i świeżo tartym cynamonie z pieczonymi gruszkami, kremowym puree z ziemniaków i pora oraz liśćmi sałat sezonowych ze świeżymi warzywami. 25 zł



Domowe kotlety mielone z uda indyka z czosnkiem niedźwiedzim, świeżym majerankiem i młodą dymką z kremowym puree z ziemniaków, mizerią na jogurcie naturalnym i liśćmi sałat sezonowych ze świeżymi warzywami.

26 zł

Domowe gołąbki na kremowym puree z pieczonych batatów bogatych w beta karoten z głębokim sosem z dojrzałych pomidorów i kiszonymi czosnkowymi ogórkami.

26 zł

Grecka gemista - czerwona papryka faszerowana mięsem z uda indyka i udźca cielęcego ze świeżymi ziołami prowansalskimi na kremowym puree ziemniaczanym z młodym porem i sałatką z dojrzałych pomidorów i szalotki bananowej na jogurcie naturalnym.

/ **specjalność BulwaR** /

27 zł

Placek węgierski z wolno gotowaną wieprzowiną, ostrymi paprykami, czosnkiem niedźwiedzim, pieprzem cayenne, wędzoną papryką i cząbrem ze smażonymi cebulowymi plyndzami i sałatką z dojrzałych pomidorów, cebuli, czosnkowych ogórków kiszonych i świeżego majeranku.

/ **specjalność kuchni węgierskiej** /

28 zł

Schabowy wielki, panierowany z sadzonym jajem, smażony na klarowanym maśle z tłuczonymi ziemniakami z puree z konfitowanego czosnku i surówką z bardzo kwaśnej kiszonej kapusty, karotki i kminu rzymskiego.

28 zł

Konfitowana nóżka z kaczki leniwie pieczona w gęsim tłuszczu z pyzami własnego wyrobu, pieczonymi kwaśnymi jabłkami i modrą kapustą wolno gotowaną z jagodami żurawiny, suszonymi śliwkami i świeżo tartą laską cynamonu.

29 zł

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim lekko pikantnym, domowym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżo tartym imbirem z pieczonymi w świeżych ziołach młodymi ziemniakami i domową sałatką colesław.

29 zł

Wolno gotowana soczysta wołowina w głębokim sosie z ciemnego piwa, musztardy Dijon i suszonych śliwek na kremowym puree z ziemniaków i młodego pora z karmelizowanymi jabłkami i świeżą kolendrą.

/ **specjalność BulwaR** /

29 zł





piątkowe klasyki

Domowy gzik z ekologicznego sera z ekologicznymi rzodkiewkami i młodym szczypiorkiem, podany z pieczonym ziemniakiem i skropiony oliwą z czarnuszki.
19 zł

Śledzie marynowane w przyprawach korzennych, podane pod pierzyną ze śmietany od Kulczaków, z liściem laurowym, ziele angielskim, zmożona cebulą i jabłkiem / lub bez / z ziemniakami gotowanymi w mundurkach, skropionymi oliwą rydzową.
22 zł

Filet z zębacza / biała ryba morska / panierowany w cieście z piwem pszenicznym, z pieczonymi czosnkowymi batatami, domowym sosem tatarskim i surówką z kapusty kiszanej
27 zł

Tajskie ciastko rybne z dorsza i łosia bałtyckiego z czerwoną papryczką chilli, świeżo tartym imbirem, trawą cytrynową, świeżo rwaną kolendrą i jajem poche na liściach świeżego młodego blanszowanego szpinaku.
28 zł

/ **specjalność BulwaR** /

wegetariańskie

Dhal z czerwonej soczewicy z mlekiem kokosowym, świeżo tartym imbirem, szalotką, dzikim czosnkiem i pasternakiem, z imbirowo- czosnkowym pszennym chlebkiem.
26 zł

/ **wegańska, bez chlebka** /

Cieciora w pikantnym sosie z dojrzałych pomidorów, czerwonych papryk, kurkumą, kuminem i wędzoną papryką z gęstym jogurtem naturalnym i świeżo rwaną kolendrą z imbirowo- czosnkowym chlebkiem pszennym
27 zł

/ **wegańska, bez jogurtu i bez chlebka** /

Pieczony dojrzały bakłażan w głębokim słodko-pikantnym sosie z papryczką chilli, świeżo tartym imbirem, czerwonym pieprzem, puree z konfitowanego czosnku i liśćmi kolendry podany z makaronem ryżowym i białym sezamem.
27 zł

/ **wegańska** /

Pieczony kalafior z sosem tahini i białym sezamem z sałatką z fenkułu, liści młodego szpinaku i owoców dojrzałego granatu z czosnkową kaszą bulgur aromatyzowaną czosnkiem niedźwiedzim.
28 zł

/ **wegańskie / specjalność kuchni arabskiej** /



Pieczone boczniaki panierowane w cieście z piwa pszenicznego z czosnkową, bogatą w błonnik, niepaloną kasza gryczaną lub opiekany w świeżych ziołach ziemniaki, mizeria na jogurcie naturalnym i nasionami czarnuszki.

28 zł

pierogi własnego wyrobu w opcji wersja bezglutenowa

Domowe pierogi leniwe wykonane z przepisu naszej Babci Jadwigi, z klarowanym wiejskim masłem, posypane ekologicznym cukrem trzcinowym oraz opcjonalnie muśnięte świeżo tartą laską cynamonu.

19 zł

Kurkumowe pierogi z konfitowanym mięsem leniwie pieczonego kaczego udka z kwaśną śmietaną od Kulczaków i świeżo ściannymi ziołami.

/ **specjalność BulwaR** /

25 zł

Buraczane pierożki ravioli własnego wyrobu z serem Ricotta, pieczonymi kasztanami, mięszem z dyni piżmowej i orzechami laskowymi aromatyzowane świeżo tartą gałką muszkatołową i świeżo tartym cynamonem.

/ **specjalność BulwaR** /

27 zł

Bazyliowe pierogi z sarniną marynowaną w owocach runa leśnego w kremowej emulsji z borowików aromatyzowane trawą żubrową

/ **specjalność BulwaR** /

29 zł

sałatki

wszystkie sałatki podawane są z domowym chlebem pieczonym na żytnim razowym zakwasie lub wypiekaną na miejscu bagietką, do wyboru z wędzonym masłem lub olejem rydzowym

BulwaR - liście sałat sezonowych i młodego szpinaku z koprem włoskim, segmentami pomarańczy, jagodami czerwonych winogron i przonymi orzechami włoskimi z domowym winegretem z miodu gryczanego i musztardy Dijon.

/ **wegańska** /

26 zł

Gorgonzola - liście sałat sezonowych i młodego szpinaku z karmelizowaną gruszką, serem Gorgonzola, prażonymi orzechami włoskimi i domowym dresingiem z miodu gryczanego i musztardy gorczycowej.

/ **wegańska** /

27 zł

Rzymska - sałata rzymska z grillowaną pierś z kurczaka zagrodowego, prażonym wędzonym boczkiem, jajem poche / opcjonalnie z jajem gotowanym na twardo /, i domowym sosem cesarskim z tartego parmezanu, anchois oraz jogurtu naturalnego.

28 zł





dodatki / hummus / pasty warzywne / smalec

własnego wypieku chleb na zakwasie żytnim razowym z wędzonym masłem	7 zł
chrupiąca bagietka z pieca z olejem rydzowym	7 zł
hummus klasyczny z tahini / wegańska /	7 zł
hummus paprykowy / wegańska /	7 zł
pasta z zielnego groszku / wegańska /	7 zł
smalec z fasoli / wegańska /	7 zł

napary / soki / napoje bezalkoholowe

Imbirówka – napar z imbiru z dodatkiem soku z cytryny, podawany opcjonalnie z dodatkiem miodu lub ekologicznego cukru trzcinowego. 0,25 l	12 zł
Kurkumówka – napar z kurkumy z dodatkiem soku z cytryny, podawana opcjonalnie z dodatkiem miodu lub ekologicznego cukru trzcinowego. 0,25 l	14 zł
złote mleko - tradycyjny, hinduski, wzmacniający napój z mleka owsianego, z kurkumą, miodem, kardamonem, pieprzem, goździkami i świeżym imbirem 0,25 l	14 zł
sok świeżo wyciskany pomarańczowy 0,25 l	10 zł
sok świeżo wyciskany pomarańczowy ze świeżym imbirem 0,25 l	12 zł
sok świeżo wyciskany pomarańczowy z kurkumą i szczyptą świeżo zmielonego pieprzu 0,25l	14 zł
woda mineralna niegazowana / gazowana 0,5 l	6 zł
sok owocowy -/pomarańcz, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor/0,25 l	6 zł





KIDS

- Aromatyczny rosół z kury domowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu,
z ekologiczną marchewką i makaronem 9 zł
- Krem z dojrzałych pomidorów z makaronem 9 zł
- Makaron spaghetti z delikatnym sosem z dojrzałych pomidorów
i pieczonych słodkich papryk. 13 zł
- Makaron bucatini / wyśmienite, grubsze spaghetti z dziurką w środku /
z aromatycznym sosem bolońskim i świeżo tartym parmezanem. 15 zł
- Pieczone polędwiczki z kurczaka zagrodowego z aksamitnym puree
z ziemniaków / opcjonalnie z frytkami / i dwoma surówkami, z ekologicznej
marchwi i buraczków z tarkowanym jabłkiem 16 zł
- Panierowane nuggetsy z dorsza bałtyckiego z frytkami / opcjonalnie
z aksamitnym puree z ziemniaków / i gotowanymi chrupiącymi
warzywami muśniętymi klarowanym masłem 17 zł