

**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 AROMACIER 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 SRTAWBERRY- 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 SMAŻONEGO JARMUŻU PORK TENDERLOIN WITH SAGE AND HAM SERVED ON BAKED POTATOES WITH SMOKED BUTTER AND FRIED KALE	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 JARMUŻEM ROASTED STURGEON IN SEA- BUCKTHORN SAUCE SERVED WITH MILLET AND FRIED KALE	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