

MENU JESIEŃ

Przystawki

Siekany tatar z polędwicy wołowej (100g) z kremowym żółtkiem 62°C, świeżą szalotką, korniszonem, majonezem grzybowym, grzybami shimeji, oliwą lubczykową oraz chrupkiem ryżowym **38zł**

Krewetki z pieca (5szt) w oliwie z oliwek, z czosnkiem, papryczką chili oraz chorizo, podane ze świeżym szpinakiem i chrupiąca chałką **34zł**

Wielkopolska pieczona pyra z gzikim, podana z marynowaną rzodkiewką, masłem czosnkowym, sosem szczypiorkowym i polskimi ziołami **18zł**

Zupy

Domowy rosół z perliczki z lanymi kluseczkami **14 zł**

Krem z dyni z kluseczkami i prażonymi pestkami dyni **16zł**

Żurek na wędzonce z podgrzybkami, ziemniakami, jajkiem, boczkiem i białą kielbasą **18zł**

Gęsty krem pomidorowy z bazylią, serem feta i maślanymi grzankami **14zł**

Barszcz czysty na wędzonce, podany z krokietem z kapustą i grzybami **15zł**

Dania główne

Kaczka po wielkopolsku (ćwierć lub połowa), podana z domowymi pyzami, kapustą modrą oraz pieczonym jabłkiem z żurawiną **39/49zł**

Panierowany schab z kością, z pieczonymi ziemniakami w ziołach i czosnku, kapustą kiszoną oraz ciemnym sosem z podgrzybkami **36zł**

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z rozmarynem, podane z puree ziemniaczanym, pieczonymi warzywami okopowymi oraz marynowanym buraczkim oraz sosem demi glace **44zł**

Sandacz z pieca, podany z musem ziemniaczano-porowym, szpinakiem z czosnkiem oraz sosem maślanym z sherry **46zł**

Stek z polędwicy wołowej (200g) podany z puree z pasternaku, boczniakiem królewskim, ziemniakami gratin oraz sosem demi glace z aromatem trufli **78zł**

Kotlet de volaille, podany z frytkami i surówką coleslaw **30zł**

Burger uluBIOny

bułka własnego wypieku / grillowany antrykot wołowy 200g / ser cheddar / domowy sos barbecue / pomidor / ogórek kiszony / plastry boczku **29zł**

pieczone ziemniaki (200g) + **7zł**

frytki z przyprawami/ frytki z batatów (150g) +**6zł/10zł**

Kanapka uluBIOny VEGE

bagietka własnego wypieku / falafel (3szt) / ser feta / pieczony burak / pomidor / rukola / dip z marynowanego zielonego pieprzu z miętą i limonką **29zł**

pieczone ziemniaki (200g) + **7zł**

frytki z przyprawami/ frytki z batatów (150g) +**6zł/10zł**

Pierogi/ makarony /risotto

Pierogi z kaczką (5szt) podane z sosem grzybowym **32zł**

Włoskie spaghetti carbonara z szynka dojrzewającą, bocznikiem oraz świeżym żółtkiem w kremowym sosie z natką pietruszki i parmezanem **34zł**

Tagliatelle z pieczonym łososiem w kremowym sosie pomidorowym, świeżym szpinakiem , pomidorkami koktajlowymi oraz świeżym koperkiem **32zł**

Risotto grzybowe z podgrzybkami, bocznikiem królewskim oraz pieczarką portobello, podane z parmezanem i natką pietruszki **29zł**

Sałatki

Sałatka Cezar **30 zł**

mix sałat / grillowany kurczak 150g / parmezan / pomidorki cherry / maślane grzanki / sos z tuńczyka

Sałatka z pieczonym rostbefem wołowym 57°C **34zł**

mix sałat / plastry rostbefu 110g / ser cheddar / korniszony / piklowana czerwona cebula / chilli / młotkowany pieprz / dip jalapeno

Sałatka z pieczonym łososiem **32zł**

mix sałat / pieczony łosoś 120g / pomidorki koktajlowe / świeży ogórek / marynowana rzodkiewka / czerwona i żółta papryka / pieczone ziarna / sos vinegrett

Dania dla dzieci

Rosół z lanymi kluseczkami i marchewką **10zł**

Nugetsy z indyka w panko, z frytkami i surówką z marchewki **19zł**

Mini burger z kurczakiem, w bułce własnego wypieku, z pomidorem, serem żółtym i ketchupem **19zł**

Desery

Szarlotka na ciepło, podana z musem z pieczonych jabłek i lodami waniliowymi **19zł**

Śliwki zapiekane z brandy, kardamonem, orzechami oraz domową kruszonką **16zł**

Kula czekoladowa z musem kakaowym, sorbetem z czarnej porzeczki, wiśniami z zalewy, świeżymi borówkami i malinami, kruszonką czekoladową oraz gorącym sosem z białej czekolady **28zł**