



MENU

SZEF KUCHNI POLECA

Przystawki / Sałaty

Tatar z polędwicy wołowej z marynatami	36 zł
Sałata Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, chipsem z boczku, serem dojrzewającym i grzankami	32 zł
Sałata z chrupiącymi kulkami z brokuła, fasoli i kolendry	32 zł
Śledź z macerowaną cebulą w soku z cytryny i kaparami	19 zł

Zupy

Bulion mięsny z gotowanymi warzywami, rwaną kurą i lanymi kluseczkami	16 zł
Rybna z krewetkami, mulami i grzankami	24 zł
Krem z karmelizowanego kalafiora, prażonymi orzechami włoskimi i oliwą	22 zł
Cytrynowa z wołowiną, ryżem basmati, warzywami i jajkiem poche	22 zł

Dania główne

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym, młodymi warzywami i ziemniakami opiekany	69 zł
Kurczak kukurydziany supreme z purée ziemniaczanym, młodymi warzywami i sosem serowym	39 zł

Sandacz pieczony w papilocie z ziemniakami i młodymi warzywami	44 zł
Pstrąg pieczony w papilocie z ziemniakami i młodymi warzywami	44 zł
Czarny makaron tagliatelle z krewetkami, mulami, czosnkiem, chili i kolendrą	42 zł

Dania wegetariańskie

Naleśnik ze szpinakiem, suszonymi pomidorami, zapiekane pod beszamelem z serem dojrzewającym	29 zł
--	-------

Dania dla najmłodszych

Rosół z lanymi kluskami	12 zł
Makaron tagliatelle z kurczakiem i pomidorami	18 zł
Chrupiący kurczak z puree ziemniaczanym i mizerią	18 zł
Naleśniczki z twarogiem i owocami	18 zł

Desery własnego wyrobu

Lody somifreddo czekoladowo-miętowe	18 zł
Beza Dacquoise	20 zł
Owoce zapiekane pod bezą z lodami waniliowymi	20 zł



LANSK

POSIŁKI A'LA CARTE SERWUJEMY W GODZINACH 12.00-19.00

Potrawy przygotowywane w naszej kuchni mogą zawierać składniki alergenne: mleko krowie, jaja, ryby, skorupiaki, zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, owies, żyto), orzechy drzewne (laskowe, włoskie, migdały), orzeszki ziemne, soja, selet, sezam, gorczyca.