



ŁAŃSK

Szef Kuchni Maciej Michalski poleca :

Przystawki

Bliny ziemniaczane z musem czosnkowym i kieszonym łososiem
200 g / 26,00 zł

Tatar siekany z polędwicy wołowej, z marynowanym boczniakiem
200 g / 29,00 zł

Zupy

Krem z ziemniaką podany z chrupiącym chipsem z boczku
200 ml / 12,00 zł

Rosół z łańskim dzyndzałkiem, nadzianym mięsem i natką pietruszki
200 ml / 15,00 zł

Zupa dnia (zapytaj kelnera)
200 ml / 10,00 zł

Dania obiadowe

Gołąbki z kaszą perlową, grillowanymi warzywami podane na musie z pieczonych pomidorów
300 g / 24 zł

Dzyndzałki z nadzieniem z dziką i omastą
400 g / 26,00 zł

Schabowy smażony na smalcu gęsim z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą kiszoną
150 g / 150 g / 100 g / 28,00 zł

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w klarowanym maśle tymiankowym z różowym kalafiozem, puree ziemniaczanym i karotką
200 g / 100 g / 100 g / 34,00 zł

Kaczka pierś z karmelizowaną śliwką, podana z jabłkiem nadzianym modrą kapustą i ziemniaczanymi kłuskami
150 g / 150 g / 100 g / 38,00 zł

Smażony sandacz podany z czarną soczewicą, blanszowaną cukinią i sosem truflowym
150 g / 100 g / 100 g / 39,00 zł

Desery własnego wyrobu

Sernik chałwowy ze skórką z karmelu i chałwy
120 g / 15,00 zł

Brownie piernikowe z duszoną śliwką w czerwonym winie i lodami śmietankowymi
120 g / 18,00 zł

Dania dla najmłodszych

Rosół z rwaną kurą, marchewką i makaronem
200 ml / 10,00 zł

Panierowane kurczę z puree ziemniaczanym/lub frytkami i słodką mizerią
120 g / 100 g / 100 g / 15,00 zł

Naleśniki z twarogiem i owocami
200 g / 14,00 zł

Posiłki a'la carte serwujemy w godzinach 12.00-18.00

**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, seler, sezam, gorczyca*