



TYMIANEK I ROZMARYN

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI ZIMNE

APPETIZERS COLD

TATAR WOŁOWY - 39,00 zł
cebulka, ogórek, anchois, bonito,
żółtko panierowane, puder z buraka, pieczywo

BEEF TARTARE
onion, cucumber, anchovies, bonito, egg yolk, beetroot powder, bread

ŁOSOŚ - 36,00 zł
szparagi, koperek, cebulka, maślanka, kawior,
serek wasabi, oliwa lubczykowa, jajko poche

SALMON
asparagus, buttermilk, wasabi cheese, caviar, lovage oil, poche egg

DWORSKA DESKA - 36,00 zł
sery regionalne, wędliny regionalne, konfitura,
grissini, orzech, chrzan żurawinowy, pieczywo

REGIONAL DISH
*regional cheese, regional cold cuts, jam, grissini, walnut,
cranberry horseradish, bread*

ZUPY

SOUP

KREM Z POMIDORA - 17,00 zł
wędzona śmietana, oliwa lubczykowa, chips

TOMATO CREAM
smoked cream, lovage oil, chips

CHŁODNIK Z BOTWINKI - 16,00 zł
jajko poche, oliwa lubczykowa, szparagi

COOLER FROM BOTWINKA
poche egg, lovage oil, asparagus

ROSÓŁ - 15,00 zł
(DANIE NIEDZIELNE)
marchewka, pietruszka, makaron

CHICKEN SOUP
carrots, parsley, pasta

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

STEK - 75,00 zł
polędwica wołowa, szpinak, puree ziemniaczane,
demi glace lub masło z czarnego czosnku, sól maldon

STEAK
*beef tenderloin, spinach, mashed potatoes, demi glace
or black garlic butter*

POLICZKI CIEŁĘCE - 57,00 zł
sos własny, puree ziemniaczane,
wędzona kiełbasa, jarmuż, szparagi

VEAL CHEKS
sauce, mashed potatoes, smoked sausage, kale, asparagus

KACZKA - 45,00 zł
puree ziemniaczane, groszek,
demi glace, wiśnia, burak liofilizowany

DUCK
potato puree, peas, demi glace, cherry, freeze-dried beetroot

PIEROGI - 33,00 zł
gęszina, wędzona śmietana, oliwa lubczykowa, por

DUMPLINGS
Goose, smoked cream, lovage oil, leek

SANDACZ- 46,00 zł
soczewica, kalafior, groszek, maślanka,
oliwa pomidorowa

ZANDER
Lentils, cauliflower, peas, buttermilk, tomato oil

MAKARON PAPARDELLE - 39,00 zł
burrata, pesto ziołowe, pomidorki

PAPARDELLE PASTA
Burrata, herbal pesto, tomatoes

RISOTTO - 36,00 zł
krewetki, parmezan, szparagi, groszek, szafran, trufła

RISOTO
Prawns, parmesan, asparagus, peas, saffron, truffle

RISOTTO WEGAŃSKIE - 31,00 zł
parmezan wegański, szparagi, groszek, szafran, trufła

VEGAN RISOTTO
lemon sorbet, vegan parmesan, asparagus, peas, saffron, truffle

GODZINY OTWARCIA 13:00 - 21:00
REZERWACJE 505-916-010

UL. SŁUPIA 6
97-415 KLUKI



TYMIANEK I ROZMARYN

RESTAURACJA

SAŁATKI

SALAD

CEZAR - 31,00 zł

kurczak, sałata rzymska, anchois, parmezan,
boczek, pomidorki

CAESAR

Chicken, romaine lettuce, anchovies, Parmesan, bacon, tomatoes

WIOSENNA - 30,00 zł

rukola, owoce, ser kozi, dressing cytrusowy

SPRING

Arugula, fruit, goat cheese, citrus dressing

DESER

DESSERT

SERNIK - 22,00 zł

karmel, granola, owoc

CHEESE CAKE

Caramel, granola, fruit

BEZA - 19,00 zł

mascarpone, owoce, emulsja owocowa

MERINGUE

Mascarpone, fruit, fruit emulsion

MENU DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

KREM POMIDOROWY - 12,00 zł

grissini, oliwa

TOMATO CREAM

Grissini, olive oil

STRIPSY Z KURCZAKA - 19,00 zł

frytki, sos

CHICKEN STRIPS

Fries, sauce

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

ALCOHOL COCKTAILS

MINT KISS - 24,00 zł

bacardi, granadyna, sok z cytryny, jagemeister, sprite

MINT KISS

bacardi, granadine, lemon juice, jagemeister, sprite

NEGRONI - 24,00 zł

campari, gin, wermut

NEGRONI

campari, gin, vermouth

MOJITO - 24,00 zł

bacardi, woda, mieta, limonka, cukier trzcionowy

MOJITO

bacardi, water, mint, lime, sugar cane

APEROL SPRITZ - 26,00 zł

aperol, prosecco, woda

APEROL SPRITZ

aperol, prosecco, water

OCEAN - 20,00 zł

sok pomarańczowy, blue curacao, wódka

OCEAN

orange juice, blue curacao, vodka

MARGARITA - 22,00 zł

cointreau, tequila, sok z limonki

MARGARITA

cointreau, tequila, lime juice

Pod sterami Szefa Kuchni Macieja Paszek wprowadzone zostało całkiem nowe menu, w którym królują regionalne i sezonowe produkty o najwyższej jakości. W naszej kuchni bazujemy w głównej mierze na tymianku i rozmarynie, dzięki którym dania z kuchni staropolskiej przedstawiamy w nowoczesnym wydaniu.

GODZINY OTWARCIA 13:00 - 21:00

REZERWACJE 505-916-010

UL. SŁUPIA 6

97-415 KLUKI