

MENU

PRZEKĄSKI

PAŹCZKI ZIEMNIACZANE

krem z białej trufli | szczypiorek

25,-

OGÓRKOWA

kaczka | naleśniki kresowe

25,-

GOŁĄBKI Z PODROBAMI

sos chrzanowy | piklowana cebula | koper

25,-

PASZTET ZE SŁONECZNIKA

prażona cebula | majeranek | grzyby

25,-

ZESTAW 3 PRZEKĄSEK

68,-

DANIA PIERWSZE

TATAR Z MARYNOWANEJ KACZKI

dereń | musztarda | lubczyk

48,-

BOTWINA Z RYB

marynowany łosoś | chrzan | pietruszka | ogórek

49,-

ŻUREK GRZYBOWY NA ZAKWASIE

kielbasa z królika | ziemniaki | wędzona śmietana | majeranek

36,-

PIEROGI Z WĘDZONEGO TWAROGU

kiszona kalarepa | pieczona kapusta | smażona śmietana

41,-

TARTA

tarta | flan z topinamburu | kurki | morele | orzechy laskowe

34,-

DANIA DRUGIE

FASZEROWANY KRÓLIK

dynia | wędzona słonina od Nowickiego | włoska kapusta | żurawina | demi glacé

72,-

DORSZ ATLANTYCKI

bisque z owoców morza | przegrzebki | chorizo | puree ziemniaczane

96,-

BOCZEK WOLNO GOTOWANY

karmelizowana kiszona kapusta | pieczony czosnek | gremolata

56,-

PIECZONY SELER

ser z nerkowców | rodzynki | boczniki w cieście | vege demi glace


49,-

POŁĘDWICA WOŁOWA Z PNIEW

szpinak | pieczarka portobello | pączki ziemniaczane | biała trufia | sos pieprzowy z brandy

149,-

DODATKI

pieczywo własnego wypieku | masło 

14 / 20,-

mała / duża porcja

DESERY

MLECZNA CZEKOLADA

borowik | tymianek

30,-

EKLER

piernik | morele | orzechy laskowe

30,-

TARTA DYNIOWA

pomarańcze | crème fraîche

30,-

Prosimy o informowanie naszej obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed wyborem menu.
Dla grup od 8 osób doliczana jest usługa serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.

danie wegetariańskie




danie wegańskie



danie bezglutenowe

 restauracja.tarasowa.hs

 restauracja.tarasowa

 (71) 347 50 30

 restauracja@halastulecia.pl