

MENU

PRZEKĄSKI

BIGOSIK PO WROCŁAWSKU

kiszona czerwona kapusta | ucho bżowe |
boczek ze Świni Złotnickiej

25,-

PĄCZKI ZIEMNIACZANE

krem truflowy | szczypiorek

25,-

PAPRYKARZ

wędzony pstrąg | pomidory | papryka

25,-

PASZTET ZE SŁONECZNIKA

pieczarka | tymianek

25,-

ZESTAW 3 PRZEKĄSEK

68,-

DANIA PIERWSZE

TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY

wędzony węgorz | kiszzone ogórki | rzeżucha

52,-

KALAREPA

wege smalec | rokitnik | orzechy laskowe

32,-

CEPELINY

sarna | sos myśliwski

44,-

BOTWINA Z RYB

troć wędrowna | chrzan | pietruszka | ogórek

50,-

ZUPA RYBNA

masło rakowe | piana porowa | włoszczyzna

38,-

DANIA DRUGIE

SZTUKA MIĘSA

żebro wołowe | kiszona kalarepa | gremolada |
ziemniaczane ptysie

92,-

DORSZ SKREI

przegrzebek | brokuł | kawior Antonius Siberian |
velouté

139,-

FASZEROWANY KRÓLIK

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

72,-

VEGE KASZANKA

salsefia | zielone jabłko | vege demi glacé


50,-

SZYNKA PRASKA

peklowana biodrówka wieprzowa ze Świni
Złotnickiej | jabłko | kaszanka od Ciuły | Polskie
wasabi | demi glace wieprzowe

62,-

DODATKI

pieczywo własnego wypieku | masło 

mała / duża porcja

14 / 20,-

DESERY

MLECZNA CZEKOLADA

czekolada | solony karmel | beza

32,-

EKLER

piernik | morele | orzechy laskowe

32,-

TARTA DYNIOWA

pomarańcze | crème fraîche


32,-

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

MENU DEGUSTACYJNE

6 DANIOWE

kalarepa | rokitnik | orzech laskowy

botwina z ryb | troć wędrowną | chrzan | pietruszka | ogórek

tatar z polskiej wołowiny | wędzony węgorz |
kiszona salsefia | rzeżucha

dorsz Skrei | przegrzebek | brokuł | kawior Antonius Siberian | veolute

„sztuka mięsa” – żebro wołowe | kiszona kalarepa | gremolada |
ziemniaczane ptysie

czekolada | solony karmel | beza

petit four

cena: 290 zł

pairing win: 180 zł

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



+48 519 077 053



restauracja@halastulecia.pl