

jeziora i las

by
mana.lake

Startery

Grillowana focaccia 19
z oliwą lubczykową

Selekcja wędzonych ryb z okolicy 62
marynowana szalotka, sos tatarski

Deska regionalnych serów 56
miód wielkopolski, sezonowe owoce

Kawior Antonius Syberia 5* 159
młode ziemniaki, śmietana

Przystawki

Węgorz w glazurze 65
burak Millefeuille, twaróg wędzony,
majonez chrzanowy

Tatar wołowy z rostbefu 55
gratin ziemniaczane, majonez lubczykowy,
suszone żółtko, młody szczypiorek

Tatar z pstrąga tęczowego 42
emulsja imbirowa z rabarbarem, liście nasturcji

Pierogi z konfitowaną nogą z kaczki 58
sos bordowski, czereśnie

Grillowane zielone szparagi 36
emulsja z żółtka, kwiaty bzu

Zupy

Bulion z dzikiego ptactwa 35
pierogi, lubczyk

Zupa rybna z ryb jeziornych 38
koper włoski, grzanka czosnkowa

Dania główne

Smażony pstrąg łososiowy 70
kwiat młodej cukinii nadziewany pstrągiem,
bisque z wędzonej ryby

Ballotine z sandacza z musem rakowym 82
fondant ziemniaczany, dziki brokuł, sos rakowy

Pstrąg tęczy w cieście piwnym 70
maślane puree, młode liście szpinaku w Śmietanie

Udziec jagnięcy wolno gotowany 93
sos porto, pyzy, młoda kapusta z koperkiem

Kopytka 53
konfitowana szalotka, konfitura z kopru włoskiego,
wegetariański sos demi glace z jabłkami

Kurczak zagrodowy supreme 75
jus drobiowy, puree z młodej pietruszki,
warzywa sezonowe w emulsji maślanej

Schab panierowany z kością 75
puree ziemniaczane z chrzanem,
sałaty sezonowe

Salaty

Plastry kolorowych pomidorów 43
burrata od Rudnickiego, sos z rukwi wodnej, orzechy laskowe

Letnia sałata ze szparagami 37
mus szparagowy, zielone liście, polskie kiwi, gorczyca

Desery

Beza 36
krem z ricotty, lody z tonką, poziomki

Gofr 33
imbir, ganache z białej czekolady, jagody

MENU WŁOSKIE

Pizza

Marinara 32
San Marzano, oregano, oliwa

Margherita 36
San Marzano, Fior di latte, bazylia

Capricciosa 46
Fior di latte, szynka cotto, pieczarki,
karczochy, oliwki

Margherita di Bufala 44
San Marzano, mozzarella di Bufala

Salame 42
San Marzano, Fior di latte, salame picante

Prosciutto Crudo 48
Fior di latte, Prosciutto Crudo, rucola,
Grana Padano

Nduja 45
Fior di latte, Nduja, ricotta, bazylia

Quattro formaggi (bianca) 47
Fior di latte, Gorgonzola, Provolone,
Grana Padano

Makarony

Trofie al Pesto Genovese 42
makaron trofie z pesto bazyliowym,
straciatella, sezonowe szparagi, fasolka
szparagowa, bób

Tagliatelle al Ragù 45
wolno gotowane ragu wołowe

Spaghetti ai Gamberetti 47
szyjki rakowe, sos maślano-winny, pietruszka

Zupa

Pomodore e pesto 28
krem z pomidorów San Marzano, pesto bazyliowe, burrata

jeziora i las

by
mana.lake

Koktajle bezalkoholowe

Rabarbar i Bąbelki 0% 34 Gin 0%, syrop z rabarbaru, cytryna, herbata musująca	Polski Spritzer 0% 34 Artonic Glowing Swing, puree z moreli, Prosecco, herbata musująca Dzika Polana 0% 28 Artonic Glowing Swing, czerwone owoce, świeża mięta, woda sodowa	Rześka wiosna 0% 28 Gin 0%, świeży ogórek, pieprz, limonka, tonik
---	--	---

Cydry

Cydr Chyliczki Stary Sad 0,33l / 24	Cydr Chyliczki Wiśniowe Rose 0,33l / 24
--	--

Piwo

Rzemieśnicze piwo z browaru Wąsowo Kowal / Pils but. 0,5l / 22 Mielcarz / Lager but. 0,5l / 22 Karczmarka / Pszeniczne but. 0,5l / 22	Rzemieśnicze piwo z browaru Wąsowo Rusalka / Fruit Weizen but. 0,5l / 22 Ćmok / Session Hazy IPA but. 0,5l / 22 Utopiec / West Coast IPA but. 0,5l / 22	Rzemieśnicze piwo z browaru Wąsowo Bies / Baltic Porter but. 0,5l / 22 Mielcarek / Lager but. 0,5l / 22 / bezalkoholowe Chmielarek / American IPA but. 0,5l / 22 / bezalkoholowe
Birra Moretti keg 0,25l / 14 / 0,5l / 20		

Herbaty musujące

Róża-Darjeeling-Rabarbar Bio 0,15l / 29 / but. 0,7l / 119
Biała Herbata-Wanilia z Tahiti-Pigwa Bio 0,15l / 29 / but. 0,7l / 119
Werbena-Jaśmin-Riesling Bio 0,15l / 29 / but. 0,7l / 119

Napoje zimne

Woda Cisowianka Perlage 0,33l / 11 / 0,7l / 21 Woda Cisowianka niegazowana 0,33l / 11 / 0,7l / 21 Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,2l / 12 Lord of Taste Tonic 0,2l / 14	Lord of Taste Ginger Beer 0,2l / 14 OnLemon 0,33l / 18 limonka / pomarańcz / gruszka / rabarbar OnLemon 0,33l / 21 yerbata / matchbata	Vigo Kombucha 0,33l / 24 Woda kokosowa Coconaut 0,32l / 14 Sok Tarczyn 0,33l / 12 jabłko / pomarańcz Malum – tłoczony sok z Grójca 0,33l / 16 jabłko / jabłko-malina / jabłko-mango / pomarańcz
---	---	--

Kawa

Espresso 9 Podwójne espresso 14 Americano 13	Flat white 14 Cappuccino 14 Latte Macchiato 16	Bumbu Cream Macchiato 22 Likier, Espresso, Spienione Mleko Tonic espresso 19
---	---	--

* Mleko bez laktozy / Mleko roślinne + **3**
Na życzenie dostępna jest również kawa bezkofeinowa

Herbata

Herbata sypana Polanqua 12 Ceylon 12 klasyczna czarna herbata Mr. Grey 12 mieszanka czarnych herbat ceylon i assam z bergamotką	Sencha 12 klasyczna zielona herbata Jaśmin Dragon Pearls 12 biała herbata aromatyzowana kwiatami jaśminu Boquet 12 owocowa herbata na bazie 3 rodzajów herbat z jabłkiem, truskawką i chabrami	Soul Tea Organic 12 ceylon z cynamonem, imbirem i pieprzem oraz nutą wanilii LIFE Polanqua Pink Paradise 12 jabłko z egzotycznymi owocami i hibiskusem na bazie białej herbaty SPA Polanqua Ayurveda KA Organic 12 koper włoski z melisą, kwiatami i przyprawami
---	---	--