

## Menu

Kołoduny litewskie w rosole 18 zł

Zupa krem z selera i pora  
podana z gremolatą z orzechami włoskimi 20 zł

Tatar wołowy wymieszany z marynatami,  
podany z żótkiem jaja przepiórczego, musztardą i pieczywem 38 zł

Krewetki smażone z czosnkiem i chili, w sosie śmietanowo-winnym,  
podane z grzankami z bagietki korzennej 40 zł

Mieszanka sałat z pieczonym burakiem, chrupiącą ciecierzycą,  
pomidorkiem koktajlowym, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni  
i sosem winegret 34 zł

Mieszanka sałat ze złocistym kurczakiem, gruszką, selerem naciowym,  
winogronem, serem pleśniowym, pieczonymi orzechami włoskimi  
i sosem winegret 36 zł

# Forma

restaurant & cafe  
by DWÓR CZARNECKIEGO

Filet z kurczaka z sosem winnym, podany na selerowym *purée* z czosnkiem, czarną soczewicą z boczkiem i cebulą oraz pieczarkami, marchwią i brokućem 38 zł

*Gnocchi* z sosem śmietanowym ze szpinakiem, serem pleśniowym, pomidorem suszonym, rukolą i chipsami z sera dojrzewającego 36 zł

Filet z pstrąga łososiowego z sosem paprykowym, podany z kaszą bulgur, brokućem, oliwą pietruszkową i chipsami z pęczaku 48 zł

Pierogi z dziczyzną podane z sosem żurawinowym 37 zł

Polędwiczka wieprzowa z sosem *demi-glace*, podana na zielonej soczewicy z warzywami, *purée* z pieczonej marchewki, sianem z pora i oliwą szczypiorkową 42 zł

Kaczka pieczona z sosem wiśniowym, podana z krokietem ziemniaczanym, czerwoną kapustą duszoną z jabłkiem, musem z buraka i chipsami z jarmużu 52 zł

Ciasto domowe 20 zł