



BURSZTYN NOVA

SER I WINO

RESTAURACJA

Menu

KARTA JESIEŃ-ZIMA

Miejsce stworzone przez
Spółdzielczą Mleczarnię
SPOMLEK
by inspirować smakiem,
tradycją i historią
polskich serów
długodojrzewających
BURSZTYN • SZAFIR • RUBIN

PRZYSTAWKI

- Tatar wołowy** 52,-
z majonezem lubczykowym, domowymi piklami,
żółtkiem confit i serem Bursztyn
- Krewetki** 54,-
z kaparami, pomidorkami concasse i serem Szafir
- Placki ziemniaczane** 42,-
z marynowanym łososiem i buraczanym
twarogiem Lublanka
- Kluski ziemniaczane z królikiem** 44,-
w emulsji szałwiowej z serem Szafir
- Plastry pieczonego rostbefu** 59,-
z domowym chrzanem, trufkami, burakami i serem
Bursztyn
- Pierogi "Pani Liubomyry"** 44,-
z farszem ziemniaczano-twarogowym w emulsji
maślano-tymiankowej ze Skarbami Serowara

SALATY

- Salata z burratą** 49,-
z pieczonymi burakami, dynią i oliwą dyniową
- Salata Cezar** ze Skarbami Serowara
* Kurczak Zagrodowy 44,-
* Krewetki 5 szt. 48,-
* Rostbeef 47,-

DESKI SERÓW

- Deska Serowara** 79,-
Bursztyn 15msc / Szafir 15msc / Rubin 15 msc/ domowa konfitura /
marynowane oliwki / owoce / pieczone orzechy
- Deska Szefa Kuchni** 109,-
Bursztyn 15msc / Szafir 15msc / Rubin 15 msc / Tête de Moine/
Camembert / dojrzewające wędliny / domowa konfitura /
marynowane oliwki / owoce / pieczone orzechy
- Fondue Szefa Kuchni** 119,-
Kremowe fondue na białym winie z likierem wiśniowym i serami
Bursztyn, Szafir i Rubin / korniszony / pieczona cukinia / ziemniaki
z pieca / domowe pieczywo
- Wędliny długodojrzewające dodatkowo płatne 30,-
(Prosciutto / Spianata / Salami Napoli Dolce)

DANIA GŁÓWNE

- Polik Wołowy** 77,-
z puree Bursztynowym, dynią, dzikim brokułem i sosem Bordelaise
- Cepeliny z mięsem jelenia** 65,-
w sosie demiglance z zielonym groszkiem i serem Bursztyn
- Filet z sandacza** 75,-
na jesienno-rubinowym risotto z fasolką szparagową
- Pieczony okoń morski** 82,-
ziemniak grillowy z twarogiem, smażonym jarmużem i sosem
serowym
- Bursztynowy smash burger** 59,-
z pomidorem, ogórkiem kiszonym, konfiturą z karmelizowanej
cebuli, truflowym aioli. Serwowany z frytkami z batata.
- Wolno gotowane żebro wołowe** 119,-
z ziemniakiem hasselback, grillowanymi warzywami i sosem porto
- Polędwica wołowa** 139,-
z Rubinowym gratin ziemniaczanym, dzikim brokułem i sosem
czekoladowym
- Zagrodowy Kurczak** 65,-
w miodowej marynacie z Rubinowym puree, sosem tymiankowym
i popcornem z kaszy gryczanej
- Sezonowany Antrykot Wołowy** 109,-
z Rubinowym gratin ziemniaczanym, dzikim brokułem i sosem
czekoladowym

ZUPY

- Rosół z kaczki** 27,-
z domowym pierożkiem i oliwą lubczykową
- Zupa Serowa** z pieczonym ziemniakiem 28,-
- Krem z pieczonych buraków** 26,-
z puree Bursztynowym

PASTY

- Spaghetti Carbonara** 52,-
z guanciale, żółtkiem i serem Szafir
- Tagliatelle z czarną truflą** 79,-
ze śmietanką, białym winem, czosnkiem i chilli
(serwowane z kręgu sera Bursztyn)
- Papardelle z borowikami** 57,-
w sosie demiglance z serem Bursztyn
- Kluseczki ziemniaczane** 49,-
w sosie Gorgonzola z orzechami laskowymi,
oliwą truflową i serem Szafir

DESERY

- Bursztynowa Tarta Tatin** 35,-
z lodami waniliowymi i oliwą dyniową
- Szafirowy Sernik** 32,-
z białą czekoladą i konfiturą jeżynową
- Rubinowa Beza** 34,-
z musem chałwowym, malinami i kardamonem

Gwarantując profesjonalną obsługę od 5 osób dorosłych, do rachunku doliczamy 10% serwisu.