


MENU LATO



Szef Kuchni co tydzień przygotowuje coś specjalnego poza kartą – zapytaj, co dziś serwujemy.

PRZYSTAWKI Starters

- Tatar z Jelenia** /jajka/siarczany/mleko 51 zł
Marynowane kurki i kalafior, glazurowana szalotka, majonez truflowy
VENISONTARTARE - Pickled chanterelles and cauliflower, glazed shallot, truffle mayonnaise
-  **Bliny gryczane z wędzonym pstrągiem lub wege** / ryby /mleko/gluten 42 zł
Wędzony pstrąg, kwaśna śmietana, ikra z pstrąga, prażona gryka
BUCKWHEAT BLINI WITH SMOKED TROUT - Smoked trout, sour cream, troutroe, roasted buckwheat
- Deska dla dwojga** /mleko/grzyby/soja/ 120 zł
wędliny z wiatrakowej wędzarni, selekcja serów, marynowane grzybki, chutney, pieczywo, lub wersja wege.
Sharing Snack Board forTwo - selection of house - smoked meats from our Wiatraki smokehouse, artisanal cheeses, marinated forest mushrooms, chutney, fresh bread
- Salata z serem podpuszczkowym** /mleko/ 39 zł
Pomidorki koktajlowe, malinowy krem balsamiczny, marynowana szalotka
Rennet Cheese Salad - cherry tomatoes, rasperry balsamic reduction, marinated shallots

ZUPY Soups

-  **Karmuszka Mazurska** /seler /mleko/ 29 zł
Pomidory, wiejska śmietana, wędzone żeberko
Masurian "Karmuszka" Sup - tomatoes, country cream, smoked pork ribs
-  **Zupa Rakowa** /seler /skorupiaki/ 32 zł
Raki, korzenne warzywa, szafran, pulpeciki z pstrąga
CRAYFISH SOUP - Crayfish, root vegetables, saffron, Trout meatballs
- Krem z pieczonych pomidorów i papryki** /mleko/siarczany/ 25 zł
oliwa bazyliowa
Roasted Tomato & Red Pepper Cream Soup with basil oil



DZIEDZICTWO KULINARNE
WARMIA · MAZURY®

Restauracja LAS należy do sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmii i Mazur, która promuje regionalną kuchnię opartą na lokalnych produktach, tradycji i autentycznych smakach Warmii i Mazur. Sięgając po dania oznaczone tym znakiem, mają Państwo pewność, że powstają one z regionalnych surowców oraz w poszanowaniu kulinarnego dziedzictwa naszego regionu. Kuchnia Warmii i Mazur od lat czerpie z bogactwa okolicznych lasów, jezior i łąk. Ryby, grzyby, miód, owoce leśne i sezonowe produkty tworzą jej charakter – prosty, naturalny i pełen autentycznego smaku.

DANIA GŁÓWNE Main courses

-  **Polędwica z jelenia** /mleko/seler/ **92 zł**
Konfitowany por, pieczony ziemniak, nowalijki, puree z marchwi, demi-glace z dereniem
Venison Tenderloin - Confit leek, roasted potato, spring vegetables, carrot purée, cornelian cherry demi-glace
-  **Pstrąg pieczony w całości** /mleko/ryby/ **62 zł**
Masło czosnkowo-ziołowe, grillowane warzywa, pieczony ziemniak
Whole Roasted Trout - garlic and herb butter, grilled seasonal vegetables, baked potato
-  **Dzyndzałki z dziczyzną** /mleko/gluten/ **56 zł**
Skrzeczeki, majeranek, dymka
Warmian "Dzyndzałki" dumplings with Forest Game-cracklings, marjoram, spring onion
- Kogucik** /mleko/seler/ **64 zł**
Maślane puree, groszek, demi glace z rozmarynem
Roasted Cockerel - buttered potato purée, green peas, rosemary demi-glace
- Zielone Kaszotto** /mleko/gluten/ **48 zł**
Groszek, edemame, młody szpinak, ser bursztyn, rukola
Green Kaszotto - Green peas, edamame, baby spinach, Bursztyn cheese, arugula

DESERY Desserts

- Tarteletka z malinami** /mleko/gluten/jaja/orzechy/ **32 zł**
Kruszonka, migdały, mus z owoców lasu
Raspberry Tartlet - Crumble, almonds, forest berry mousse
- Beza z owocami** /mleko/jajka/ **28 zł**
Mascarpone, owoce, syrop z pędów sosny
Meringue with Fruit - Mascarpone, fresh fruit, pine shoot syrup
- Kompozycja lodów** /mleko/orzechy/ **30 zł**
Bita śmietana, owoce, kruszonka orzechowa
Ice Cream Selection - Whipped cream, fruit, nutcrumble

LAS
JEST W NAS

KARTA DLA DZIECI



Zupa ze świeżych pomidorów

15zł

Fileciki drobiowe z frytkami i surówką

25zł

(gluten, jaja, mleko)

Spaghetti z sosem bolońskim

25zł

(gluten, jaja)

Naleśniki z owocami

20zł

(gluten, jaja, mleko)

