MENU

RESTAURACJA NAD JEZIOREM

NAVIGATOR

PRZYSTAWKI

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
maślaki marynowane, ogórek kiszony, cebula, żółtko, majonez truflowy, pieczywo
alergeny: 1,3,7,15
49.00 150 g

KREWETKI W SOSIE Z KISZONYCH POMIDORÓW
natka pietruszki, chili, czosnek, focaccia
alergeny: 1,2,7
47.00 210 g

PAJDA Z BURAKAMI
chleb z pestkami dyni i parmezanem, krem z mascarpone i burakami, orzechy laskowe w miodzie
alergeny: 1,7,8
28.00 160 g

DESKA SERÓW I WĘDLIN
wybór serów i wędlin włoskich, grillowany karczoch, sos balsamiczny, grissini, focaccia
alergeny: 1,3,7,8
72.00 420 g

ZUPY

KREM Z DYNI
prażone pestki dyni, oliwa z pestek dyni
alergeny: 7
27.00 300 ml

ZUPA RYBNA
sandacz, seler naciowy, warzywa korzeniowe, cytryna
alergeny: 4,7,9,
27.00 300 ml

KREM Z POMIDORÓW PELATI VEGAN
cebula, oliwa szczypiorkowa
alergeny: -
25.00 300 ml

ŻUREK
biała kiełbasa, boczek, jajko, pieczywo
alergeny: 1,3,7,9,10
30.00 300 ml

DANIA GŁÓWNE

BAVETTE WOŁOWE
puree ziemniaczane, marchew mini, blanszowany szczypior, sos pieprzowy
alergeny: 1,7
84.00 380 g

COMBER Z KRÓLIKA
boczek, zapiekanka ziemniaczana, śliwka suszona, mini kukurydza, sos grzybowy, oliwa szczypiorkowa
alergeny: 3,7,15
65.00 390 g

GULASZ Z DZICZYZNY
mięso z jelenia, mięso z dzika, marchew, cebula, papryka, czosnek, kluski śląskie
alergeny: 1,3
65.00 590 g

ŻEBERKA BBQ
pieczona kukurydza, ziemniaki z patelni, sezam, sałatka z zielonych warzyw
alergeny: 1,6,10,11
72.00 650 g

PIERŚ Z KACZKI
boczniak mikołajkowy, puree z kapusty, kluski śląskie, sos żurawinowy
alergeny: 1,7,15
79.00 380 g

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ
mizeria, puree ziemniaczane, koperek
alergeny: 1,3,7
59.00 480 g

KURCZAK SUPREME
krokiet ziemniaczany z boczkiem, puree z selera, dziki brokuł, sos musztardowy
alergeny: 1,3,7,10
54.00 470 g

BURGER WOŁOWY
wołowina, bułka maślana, chutney cebulowo-śliwkowy, sałata, pomidor, bekonez, ogórek kiszony
alergeny: 1,3,7
54.00 300 g

SANDACZ
czarna soczewica, szpinak, puree z kalafiora, sos cytrynowy, oliwa szczypiorkowa
alergeny: 4,7
79.00 370 g

KARMAZYN W PANKO
tłuczona fasolka edamame, chimichurri, frytki stekowe
alergeny: 1,3,4,6,7
58.00 450 g

GOŁĄBKI Z KUSKUSEM PERŁOWYM VEGAN
młoda kapusta, cebula, czosnek, batat, cukinia, tempeh, sos pomidorowo-ziołowy
alergeny: 1,6
34.00 420 g

PASTA

TAGLIOLINI AGLIO E OLIO
czosnek, oliwa z oliwek, natka pietruszki, parmezan
alergeny: 1,3
42.00 320 g

TAGLIATELLE W KREMOWYM SOSIE ŚMIETANOWYM
kurczak, szpinak, suszone pomidory, natka pietruszki
alergeny: 1,3,7
45.00 360 g

MAKARON UDON W SOSIE AZJATYCKIM
kurczak, kapusta pak choi, papryka, cebula, marchew, por
alergeny: 1,6,11
49.00 520 g

SAŁATY

SAŁATKA CEZAR
kurczak, sałata rzymska, sos cezar, grzanki z masłem ziołowym
alergeny: 1,3,4,7,10
39.00 270 g

SAŁATKA Z PANIEROWANYM CAMEMBERTEM
mix sałat, gruszki w occie, dressing, żurawina, pestki dyni
alergeny: 1,3,7
42.00 290 g

KIDS

FILECIKI Z KURCZAKA
puree ziemniaczane, sałatka z kapusty
alergeny: 1,3,7
35.00 240 g

PALUSZKI RYBNE
frytki, sałatka z kapusty
alergeny: 1,3,4,7
38.00 230 g

SPAGHETTI W SOSIE POMIDOROWYM
sos pomidorowy, parmezan
alergeny: 1,3,7
26.00 180 g

MENU

RESTAURACJA NAD JEZIOREM

NAVIGATOR

DESERY

SZARLOTKA NA CIEPŁO
lody waniliowe, cynamon, rozmaryn, maślane sable
alergeny: 1,3,7
30.00 / 260 g

BROWNIE
krem chantilly, puree z malin, owoce sezonowe
alergeny: 1,3,7
29.00 / 130 g

WANILIOWA BRIOSZKA
tost francuski, konfitura owocowa, lody słony karmel
alergeny: 1,3,7
34.00 / 220 g

KAJMAKOWY ETON MESS
mascarpone, śmietanka, maliny, orzechy pekan
alergeny: 3,7,8
27.00 / 160 g

LISTA ALERGENÓW

DOSTĘPNA RÓWNIEŻ U OBSŁUGI

KAWY

ESPRESSO	9.00
ESPRESSO DOPPIO	13.00
AMERICANO	12.00
CAPPUCINO	16.00
FLAT WHITE	16.00
CAFFE LATTE	16.00
KAWA PO IRLANDZKU espresso, whisky, bita śmietana, cukier brązowy	22.00

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

HERBATA RICHMONT rodzaje dostępne u obsługi	10.00
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z SYROPEM MALINOWYM herbata ceylon, cytryna, pomarańcza, cynamon, goździki, rozmaryn, syrop malinowy	18.00
HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z SYROPEM KORZENNYM herbata rooibos, imbir, gruszka, pomarańcza, rozmaryn, syrop korzenny	18.00
GRZANE WINO pomarańcza, cynamon, goździki, syrop korzenny	24.00

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada (zapytaj o smaki)	400 ml	17.00
Ube Vanilla Iced Latte	380 ml	22.00
Sok z świeżo wyciskanych pomarańczy	200 ml	22.00
Pepsi, Pepsi Zero, 7-Up, Mirinda, Tonic	200 ml	9.00
Lipton Peach	200 ml	9.00
Woda Krystaliczne Źródło niegazowana/ gazowana	330 ml	9.00
Woda Aqua Carpatica niegazowana/ gazowana	330 ml	12.00
Woda Aqua Carpatica niegazowana/ gazowana	750 ml	22.00
Sok owocowy Toma (pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko)	200 ml	9.00
Sok pomidorowy	290 ml	9.00

FREE ZONE

Piwo lokalne 0,5%	500 ml	22.00
Żywiec 0,0%	500 ml	16.00
Heineken 0,0%	500 ml	18.00
Heineken 0,0%	300 ml	14.00
Książece Pszeniczne 0,0%	500 ml	17.00
Wino czerwone wytrawne 0%	120 ml	18.00
Wino białe wytrawne 0%	120 ml	18.00
Prosecco 0%	120 ml	18.00
GRZANE WINO 0% pomarańcza, cynamon, goździki, syrop korzenny		24.00
HUGO DRINK 0% Prosecco 0%, woda gazowana, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, limonka, lód		26.00
MOJITO DRINK 0% woda gazowana, mięta, cukier brązowy, limonka, lód		24.00

PIWA

Lokalne piwo (zapytaj o rodzaje)	500 ml	22.00
Żywiec butelkowe	500 ml	16.00
Żywiec lane	500 ml	16.00
Żywiec lane	300 ml	12.00
Żywiec APA	500 ml	17.00
Żywiec Białe	500 ml	17.00
Heineken	500 ml	18.00
Heineken	300 ml	14.00
Cieszyńskie Pszeniczne	500 ml	17.00
Cieszyńskie Porter	500 ml	17.00
Książęce Pszeniczne	500 ml	17.00
Birra Moretti	330 ml	17.00
Somersby truskawka-kiwi	400 ml	16.00
Cydr rzemieślniczy Chyliczki	330 ml	22.00

BYŁO PYSZNIE?

ZOSTAŃ Z NAMI NA DŁUŻEJ!