

---

# PRZEKORNA

RESTAURACJA

**Szanowni Goście,**

*Pragniemy, aby potrawy serwowane w naszej restauracji na długo pozostały w Państwa pamięci. Dla tego też wszystkie dania a la carte przygotowujemy według specjalnych receptur. Czas niezbędny na ich przygotowanie to ok. 20 minut, proponujemy spędzić go przy lampce dobrego wina, które zaproponują Państwu nasi kelnerzy. Zamówienia na potrawy z karty przyjmujemy do godz. 22.00. Podane ceny są cenami ostatecznymi i zawierają podatek VAT.*

## ŚNIADANIA:

### NA SŁONO:

|  |      |
|--|------|
| Szakszuka – jajko sadzone w duszonych pomidorach.....  | 12zł |
| Jajko sadzone na bekonie, grillowane pieczarki, pomidory,<br>podane z tostem .....   | 15zł |
| Jajecznica smażona na masełku (dodatki do wyboru: szynka, boczek, pomidor,<br>szczypior) podana z pieczywem i sałatką..... | 15zł |
| Omlet zawijany z szynką podany ze szpinakiem, awokado,<br>rukolą i pomidorem.....  | 16zł |
| Frankfurterki (3 sztuki) podane z grzankami czosnkowymi.....   | 18zł |
| Ciabatta z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami .....   | 20zł |

### NA SŁODKO:

|  |      |
|--|------|
| Racuchy z jabłkiem (3 sztuki).....   | 10zł |
| Owsianka na mleku lub wodzie z owocami sezonowymi i nasionami<br>chia plus jogurt..... | 14zł |
| Naleśniki z serem i owocami (2 sztuki) .....   | 15zł |

*Śniadania a'la carte serwowane w godzinach 7:00-12:00*

## **SZEF KUCHNI POLECA:**

### **PRZYSTAWKA:**

Szparagi smażone na maśle z czosnkiem z pomidorkami koktajlowymi  
oprószone parmezanem ..... 22zł

### **DANIE GŁÓWNE:**

Kompozycja sałat z twarogowym serem kozim, gruszką, żurawiną,  
słonecznikiem, prażonymi migdałami i dresingiem malinowym ..... 28zł

Panierowane sznycelki z indyka ze szparagami i młodymi ziemniakami z  
koperkiem ..... 35zł

### **DESER:**

Beza z mascarpone i owocami sezonowymi ..... 15zł

# PRZEKORNA

RESTAURACJA

## PRZEKĄSKI:

|  |      |
|--|------|
| Capresse (mozzarella przekładana pomidorem i awokado z sosem bazyliowym) ..... | 19zł |
| Tradycyjny tatar wołowy z cebulką .....  | 36zł |
| Krewetki smażone na ostro w białym winie z czosnkiem .....                     | 39zł |

## SAŁATY:

|  |      |
|--|------|
| Sałata z serem pleśniowym, orzechami, owocami i winegretem malinowym .....   | 28zł |
| Mieszane sałaty i warzywa z aromatyczną pierśią kurczaka i dressingiem miodowo-musztardowym .....  | 30zł |
| Kompozycja sałat z gotowanym burakiem, cebulą szalotką, słonecznikiem, natką pietruszki, winegretem musztardowym podana z plastrami rostbefu ..... | 31zł |

## ZUPY:

|   |      |
|---|------|
| Rosół drobiowo-wołowy z kołdunami .....   | 15zł |
| Krem ziemniaczano-porowy ze słonecznikiem i nutką oliwy truflowej z grzankami ziołowymi i chipsem bekonowym ..... | 15zł |
| Pikantna zupa rybna z ziemniakami .....   | 16zł |

## PASTY:

|  |      |
|--|------|
| Tagliatelle szpinakowe na oliwie z czosnkiem, pomidorem suszonym, peperoncino, pomidorkiem cherry, parmezanem i świeżymi liśćmi szpinaku ..... | 32zł |
| Penne z kurczakiem, boczniakami w delikatnym sosie serowym .....   | 33zł |
| Makaron szpinakowy z krewetkami, papryką w sosie winno-maślanym .....  | 33zł |

# PRZEKORNA

RESTAURACJA

## DANIA Z RYB:

Halibut podany na soczystym szpinaku z serem dorblue i pomidorowym tagliatelle ..... 47zł

Pieczony łosoś z czarnym ryżem i sałatą z winegretem ..... 47zł

## DANIA MIĘSNE:

Kotlet De volaille z frytkami i bukietem sałat ..... 33zł

Tradycyjny kotlet schabowy z kostką, podany z ziemniakami opiekanymi i kapustą zasmażaną ..... 34zł

Marynowane kawałki kurczaka, smażone z warzywami, zawinięte w tortillę, podane z sałatą ..... 34zł

Soczyste plastry marynowanej polędwiczki wieprzowej z sosem z zielonego pieprzu ułożone na kolorowych warzywach i ziemniakiem batatem ..... 38zł

Duszone gęsie udko, serwowane z glazurowanymi buraczkami i kluseczkami gnocchi..... 45zł

Pierś kaczki z modrą kapustą i ziemniakami z patelni ..... 48zł

## DESER:

Lody waniliowe (2 gałki) z owocami sezonowymi..... 14zł

Puszysty sernik z sosem toffi ..... 17zł

NAPOJE:

**ZIMNE:**

- Woda mineralna 0,33l..... **7zł**
- Soki owocowe 0,25l..... **8zł**
- Sok świeżo wyciskany 0,25l..... **14zł**
- Napoje gazowane 0,25l..... **9zł**
- Burn ..... **11zł**
- Lemoniada w karafce ..... **25zł**
- Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną ..... **13zł**

**GORĄCE:**

- Kawa espresso ..... **8zł**
- Kawa czarna..... **9zł**
- Cappuccino ..... **12zł**
- Café latte ..... **14zł**
- Irish Coffee ..... **15zł**
- Herbata Richmond (wybór)..... **10zł**
- Herbata zimowa ..... **13zł**
- Piwo grzane ..... **13zł**
- Wino grzane..... **13zł**

ALKOHOLE:

**PIWA:**

- Piwo butelkowe 0,33l..... **8zł**
- Cydr 0,33l..... **9zł**
- Guinness 0,33l ..... **10zł**
- Somersby 0,4l ..... **10zł**
- Piwo butelkowe 0,5l..... **11zł**

**LIKIERY 5 cl:**

- Archers..... **8zł**
- Kahlua ..... **12zł**
- Campari..... **12zł**
- Jägermeister ..... **12zł**
- Baileys Cream ..... **12zł**

**WÓDKI 5 cl:**

- Żubrówka..... **8zł**
- Wyborowa ..... **9zł**
- Bols Platinum..... **9zł**
- Żołądkowa Gorzka ..... **9zł**
- Soplca (wybór smaków) ..... **9zł**
- Absolut ..... **10zł**
- Finlandia ..... **10zł**

**WHISKY 5 cl:**

- Johnnie Walker Red..... **12zł**
- Ballantines ..... **13zł**
- Jameson ..... **13zł**
- Jim Beam ..... **14zł**
- Jack Daniels..... **15zł**
- Johnnie Walker Black ..... **18zł**

**COGNAC & BRANDY 5 cl:**

- Metaxa..... **13zł**
- Martel V.S..... **26zł**
- Otard ..... **26zł**

**GIN & RUM 5 cl:**

- Malibu..... **8zł**
- Seagrams ..... **9zł**
- Bacardi ..... **10zł**

**TEQUILA 5 cl:**

- Olmeca Gold/Silver..... **14zł**

**VERMUTH 10 cl:**

- Martini ..... **12zł**

## WINO MUSUJĄCE:

### **Prosecco Brut Val D'Oca**

**75cl - 90 zł**

Treviso D.O.C. - Włochy

**15cl - 15 zł**

*Świetne musujące wino (wyprodukowane metodą charmat) z eleganckim kwiatowym bukietem i wyśmienitymi „bąbelkami”. Znakomita równowaga między kwasowością a łagodnością. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb czy owoców morza. Szczep: Glera.*

## WINA BIAŁE:

### **Finca Don Mauro Torrontes**

**75cl - 65 zł**

Mendoza - Argentyna

**15cl - 15 zł**

*Słomkowa barwa z zielonkawymi refleksami, intensywny kwiatowo (roża i jaśmin) owocowy aromat winogron oraz białej brzoskwini. Świeża złożona owocowość. Eleganckie i subtelne wino z bogatym bukietem i długim finiszem. Szczep: Torrontes.*

### **Neblina Chardonnay**

**75cl - 75 zł**

Central Valley - Chile

**15cl - 19 zł**

*Blado żółta barwa. Intensywne i świeże aromaty z owocami cytrusowymi, gruszką i ananasem. W smaku odświeżające, delikatne, wyważone, lekko słodkie. Polecane do ryb i owoców morza. Szczep: Chardonnay.*

### **Anterra - Pinot Grigio**

**75cl – 70 zł**

Delle Venezie I.G.T. - Włochy

*Delikatne owocowe wino z Wenecji o pięknej żółto-słomkowej barwie. Świetnie zachowana równowaga między kwasowością a słodyczą. Wytrawne o eleganckim, kwiatowym bukiecie. Rekomendowane jako aperitif, do zup, ryb, owoców morza i białego mięsa. Szczep: Pinot Grigio.*

## WINA CZERWONE:

### **Carme Carmenere**

**75cl - 60 zł**

Central Valley - Chile

**15cl - 15 zł**

*Chilijskie wino o wiśniowo-owocowym bukacie z nutami ziemi i przypraw. Dobrze zbudowane, uwodzące prawie słodkimi, aksamitnymi taninami. Polecane do piezzonego i grillowanego czerwonego mięsa, makaronów, serów. Szczep: Carmenere.*

### **Neblina Cabernet Sauvigno**

**75cl - 65 zł**

Central Valley - Chile

**15cl - 15 zł**

*Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty śliwki z nutami czekolady. Dobrze wyważone, z ułożonymi taninami i świetnym zakończeniem. Polecane do grillowanego czerwonego mięsa. Szczep: Cabernet Sauvignon.*

### **Finca Don Mauro Malbec**

**75cl - 67 zł**

Mendoza - Argentyna

*Głęboko purpurowa barwa urzekająca niebieskawymi nutami. Intensywny i złożony aromat czerwonych owoców z dominacją śliwki, wiśni i rodzynek. Eleganckie i krągłe wino z dojrzałymi taninami oraz długim finiszem. Szczep: Malbec.*

### **Hazana Tempranillo**

**75cl - 100zł**

Rioja D.O.C. - Hiszpania

*Wino świeże, krągłe i delikatne z dobrą kwasowością. Aromaty czerwonych owoców wiśni i truskawki oraz zdecydowanym tostem i wanilią. W ustach owocowa słodycz i świetna struktura.*

*Szczep: 100% Tempranillo.*

### **Poggio Ai Santi**

**75cl - 74 zł**

Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. - Włochy

*Wino z najlepiej położonych winnic w Abruzzo. Dojrzewa w kadziach ze stali nierdzewnej. Rubinowa barwa. Nos delikatny z aromatem czerwonych owoców. Wino o dobrej strukturze, polecane do potraw z ryżem oraz piezzonego i grillowanego mięsa. Szczep: 100% Montepulciano.*

### **Reserva da Familia**

**75cl - 71 zł**

Vinho Regional Lisboa (Paco das Cortes) - Portugalia

*Portugalskie wino o fioletowo-rubinowej barwie. Nos z aromatem leśnych owoców i przypraw z delikatnym dotykem czekolady. W smaku jedwabiste, dobrej jakości taniny, dające aksamitny delikatny posmak. Idealny partner do piezonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów. Kompozycja: Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet. Antonio Ventura – the enologist of 2006 (Nectar).*

### **Cono Sur Reserva Especial Cab. Sauv.**

**75cl- 120zł**

Maipo Valley - Chile

*Finezyjne, czerwone wytrawne wino, powstałe z gron szczepu Cabernet Sauvignon wzrosłych w słynnej chilijskiej Maipo Valley. Zachwyca aromatem soczystych owoców maliny, truskawki i śliwki z pikantną nutą w tle. Pełne i dobrze zbudowane idealnie smakuje podane w temperaturze 16-18°C w towarzystwie potraw na bazie mięs, dziczyzny i makaronów. Szczep: Cabernet Sauvignon*

## WINO DOMOWE BIAŁE:

### **Marques de Fuertigo white semi-dry**

**75cl - 55 zł**

**Vino de Espana - Hiszpania**

**15cl - 15 zł**

*Bukiet z orzeźwiającymi nutami jabłka, gruszek oraz melona. Lekkie, przyjemnie świeże białe, półwytrawne wino rekomendowane jako aperitif, do przystawek, makaronów, wędzonych serów, pasztetów i owoców morza.*

### **Castillo De Olaya**

**75cl - 52 zł**

**Vino Blanco Semi-Seco - Hiszpania**

**15cl - 12 zł**

*Dojrzewające w hiszpańskich winnicach grona, m. in. Airen i Macabeo dały to niezwykle przyjemne białe półwytrawne wino. Doskonale jako aperitif, równie dobrze smakuje serwowane do przekąsek i dań na bazie drobiu. Podawać schłodzone.*

## WINO DOMOWE CZERWONE:

### **Marques de Fuertigo red semi-dry**

**75cl - 55 zł**

**Vino de Espana - Hiszpania**

**15cl - 15 zł**

*Głęboko rubinowa barwa. Nos z owocami przywołującymi wspomnienie gorącego hiszpańskiego lata. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, które znakomicie pasuje do większości potraw.*

### **Castillo De Olaya**

**75cl - 52 zł**

**Vino Tinto Semi-Seco - Hiszpania**

**15cl - 12 zł**

*Delikatne czerwone półwytrawne wino pochodzące z gron uprawianych w najlepszych winnicach gorącej Hiszpanii. Doskonale jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do delikatnych potraw z czerwonych mięs i serów. Podawać w temperaturze pokojowej.*

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE:

|  |             |
|--|-------------|
| Polish Garden .....  | <b>18zł</b> |
| (Żubrówka, Sok jabłkowy, Sprite, Świeży ogórek)            |             |
| Cin & Sin.....   | <b>18zł</b> |
| (Gin, Sok pomarańczowy, Grenadine)                         |             |
| Margarita .....  | <b>20zł</b> |
| (Tequila, Triple sec, Sok z cytryny)                       |             |
| Tequila Sunrise .....                                      | <b>21zł</b> |
| (Tequila, Sok pomarańczowy, Grenadine)                     |             |
| Sex on the Beach .....                                     | <b>21zł</b> |
| (Wódka, Archers, Malibu, Sok pomarańczowy, Syrop żurawina) |             |
| Whisky Up .....  | <b>22zł</b> |
| (Whisky, Archers, Sprite)                                  |             |
| Mojito .....   | <b>25zł</b> |
| (Bacardi, Mięta, Limonka, Syrop cukrowy, Woda gazowana)    |             |
| Long Island Ice-Tea.....                                   | <b>25zł</b> |
| (Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cola)                           |             |