
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 przygotowywane są 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.....	18zł
Jajko sadzone na bekonie, grillowane pieczarki, pomidory, podane z tostem	18zł
Jajecznica smażona na masełku (dodatki do wyboru: szynka, boczek, pomidor, szczypior) podana z pieczywem i sałatką	18zł
Omlet zawijany z szynką podany ze szpinakiem, awokado, rukolą i pomidorem.....	20zł
Frankfurterki (3 sztuki) podane z grzankami czosnkowymi.....	21zł
Ciabatta z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami	26zł

NA SŁODKO:

Racuchy z jabłkiem (3 sztuki).....	16zł
Owsianka na mleku lub wodzie z owocami sezonowymi i nasionami chia plus jogurt.....	17zł
Naleśniki z serem i owocami (2 sztuki)	24zł

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

SZEF KUCHNI POLECA:

Chłodnik litewski z koprem podany z jajkiem gotowanym**18zł**

Placuszki ziemniaczane podane z duszonymi bocznikami **32zł**

Bruschetta z czosnkiem, świeżą bazylią i parmezanem (3 sztuki)**26zł**

Sorbet cytrynowy z sosem miętowym**14zł**

DLA DZIECI:

Rosół/ pomidorowa z makaronem **13zł**

Fileciki z kurczaka w sezamie podane z frytkami i surówką z marchewki.....**28zł**

Naleśnik z białym serem, konfiturą wiśniową, bitą śmietaną i owocami.....**12 zł**

PRZEKORNA

RESTAURACJA

PRZEKĄSKA:

Capresse (mozzarella przekładana pomidorem i awokado z sosem bazyliowym)	22zł
Tradycyjny tatar wołowy z cebulką	39zł
Krewetki smażone na ostro w białym winie z czosnkiem	45zł

SALATY:

Sałata z serem pleśniowym, orzechami, owocami i winegretem malinowym	33zł
Mieszane sałaty i warzywa z aromatyczną pierśią kurczaka i dressingiem miodowo-musztardowym	35zł
Kompozycja sałat z gotowanym burakiem, cebulą szalotką, słonecznikiem, natką pietruszki, winegretem musztardowym podana z plastrami rostbefu	37zł

ZUPY:

Rosół drobiowo-wołowy z kołdunami	18zł
Krem ziemniaczano-porowy ze słonecznikiem i nutką oliwy truflowej z grzankami ziołowymi i chipsem bekonowym	18zł
Pikantna zupa rybna z ziemniakami	25zł
Węgierska zupa gulaszowa z warzywami podana w kociołku	30zł

PASTA:

Tagliatelle szpinakowe na oliwie z czosnkiem, pomidorem suszonym, peperoncino, pomidorkiem cherry, parmezanem i świeżymi liśćmi szpinaku	38zł
Penne z kurczakiem, boczniakami w delikatnym sosie serowym	39zł
Makaron szpinakowy z krewetkami, papryką w sosie winno-maślanym	48zł

PRZEKORNA

RESTAURACJA

DANIA Z RYB:

Halibut podany na soczystym szpinaku z serem dorblue i
pomidorowym tagliatelle **65zł**

Pieczony łosoś z czarnym ryżem i sałatą z winegretem **62zł**

DANIA MIĘSNE:

Kotlet De volaille z frytkami i bukietem sałat **39zł**

Tradycyjny kotlet schabowy z kostką, podany z ziemniakami opiekаныmi i
kapustą zasmażaną **40zł**

Marynowane kawałki kurczaka, smażone z warzywami, zawinięte w
tortillę, podane z sałatą..... **40zł**

Soczyste plastry marynowanej polędwiczki wieprzowej z sosem z zielonego
pieprzu ułożone na kolorowych warzywach i ziemniakiem batatem **45zł**

Duszone gęsie udko, serwowane z glazurowanymi buraczkami i
kluseczkami gnocchi **56zł**

Kaczka „przekorna” pieczona w miodzie na racuchach podana z buraczkami
..... **62zł**

DESER:

Lody waniliowe (2 gałki) z owocami sezonowymi..... **18zł**

Beza z kremem mascarpone i owocami sezonowymi **25zł**

NAPOJE:**ZIMNE:**

- Woda mineralna 0,33l **8zł**
- Soki owocowe 0,25l **9zł**
- Sok świeżo wyciskany 0,25l **16zł**
- Napoje gazowane 0,25l **10zł**
- Burn **12zł**
- Lemoniada w karafce **28zł**
- Kawa mrożona z gałką lodów i
bitą śmietaną **16zł**

GORĄCE:

- Kawa espresso **9zł**
- Kawa czarna **10zł**
- Cappuccino **14zł**
- Café latte **16zł**
- Irish Coffee **18zł**
- Herbata Richmond (wybór) **12zł**
- Herbata zimowa **15zł**
- Piwo grzane **15zł**
- Wino grzane **15zł**

ALKOHOLE:**PIWA:**

- Piwo butelkowe 0,33l **9zł**
- Cydr 0,33l **10zł**
- Guinness 0,33l **12zł**
- Somersby 0,4l **12zł**
- Piwo butelkowe 0,5l **12zł**

LIKIERY 5 cl:

- Archers **9zł**
- Kahlua **14zł**
- Campari **14zł**
- Jägermeister **14zł**
- Baileys Cream **14zł**

WÓDKI 5 cl:

- Żubrówka **9zł**
- Wyborowa **10zł**
- Bols Platinum **10zł**
- Żołądkowa Gorzka **10zł**
- Soplca (wybór smaków) **10zł**
- Absolut **12zł**
- Finlandia **12zł**

WHISKY 5 cl:

- Johnnie Walker Red **14zł**
- Ballantines **15zł**
- Jameson **16zł**
- Jim Beam **16zł**
- Jack Daniels **17zł**
- Johnnie Walker Black **20zł**

COGNAC & BRANDY 5 cl:

- Metaxa **15zł**
- Martel V.S **28zł**
- Otard **28zł**

GIN & RUM 5 cl:

- Malibu **10zł**
- Seagrams **10zł**
- Bacardi **11zł**

TEQUILA 5 cl:

- Olmeca Gold/Silver **16zł**

VERMUTH 10 cl:

- Martini **14zł**

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 wysmienitymi „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 bukiecie 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 piezzonej 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, gruszki 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. Doskonałe 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. Doskonałe jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do delikatnych potraw z czerwonych mięs i serów. Podawać w temperaturze pokojowej.

KOKTAJLE ALKOHOLOWE:

Polish Garden **18zł**
(Żubrówka, Sok jabłkowy, Sprite, Świeży ogórek)

Cin & Sin..... **18zł**
(Gin, Sok pomarańczowy, Grenadine)

Margarita **20zł**
(Tequila, Triple sec, Sok z cytryny)

Tequila Sunrise **21zł**
(Tequila, Sok pomarańczowy, Grenadine)

Sex on the Beach **21zł**
(Wódka, Archers, Malibu, Sok pomarańczowy, Syrop żurawina)

Whisky Up **22zł**
(Whisky, Archers, Sprite)

Mojito..... **25zł**
(Bacardi, Mięta, Limonka, Syrop cukrowy, Woda gazowana)

Long Island Ice-Tea..... **25zł**
(Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cola)