



MENU RESTAURACJA ANATRA

PRZYSTAWKI

Wędzona kaczka pierś z konfiturą żurawinową na jesiennych sałatach

Kozi ser marynowany w ziołach, chilli, pomarańczach i aromatycznej oliwie

Krewetki królewskie smażone w brandy, na oliwie z ziołami i pikantną papryczką, z chrupiącymi, czosnkowymi grzankami

Pasztet z kaczki z rodzynkami, otrębami owsianymi z chatney jabłkowym i tymiankiem

Korzenne śledzie na sałatce ziemniaczano-buraczanej z francuską musztardą

Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi karczochami, owocami kapar, oprószone płatkami parmezanu Grana Padano i skropione oliwą ze złotego Inu

ZUPY

Bulion z kaczki z pulpecikami z kaczki i grzybów, z domowymi kluskami specle, marchewką i pietruszką.



Grzybowa zupa krem z parmezanową grzanką , skropiona oliwą truflową.

Krem z buraków na wędzonce, słodkiej śmietanie , z chrupiącymi , pieczonymi burakami i jarmużem

Żurek chrzanowy na zakwasie, z boczkiem, białą kiełbasą i jajkiem.

SALATKI

Sałatka z kaczą wątróbką, ze smażonymi gruszkami i cebulą oraz marynowanym pieprzem.

Sałatka z zapiekany kozi ser, winogronami, prażonymi ziarnami słonecznika w sosie miodowo-balsamicznym.

Sałatka z wędzoną kaczką, na jesiennych warzywach z orzechami ,w winegrecie z czarnego bzu i miodu.

Sałatka z marynowaną dynią, pieczonymi burakami, sałatą i fetą w sosie musztardowym z ziarnami gorczycy.



Makarony

Gnocchi buraczane z sosem z czarnych trufli i śmietany, z płatkami parmezanu i rukoli.

Makaron ryżowy z warzywami na sposób orientalny z filetem z kaczki w miodzie i imbirze.

Spaghetti aglio olio z płatkami parmezanu.

DANIA GŁÓWNE

Kaczka orientalna z chrupiącymi warzywami w sosie sojowym i ostrygowym, z ryżem i musem z pomarańczy i chilli.

Kaczka tradycyjnie pieczona z pyzami drożdżowymi, sosem truflowym i surówką z czerwonej kapusty z jabłkiem.

Filet z kaczki w sosie , na bazie czerwonego wina, podany na czarnej soczewicy, w towarzystwie marynowanej dyni i buraków .

Udko z kaczki konfitowane , z buraczanymi kluskami, z Żurawinowym sosem i bukietem jesiennych sałat w winegrecie ziołowym.

Duck burger na domowej bułce, z pieczoną kaczką, modrą kapustą z sosem majonezowym i frytkami.



Stek wołowy z Angusa z masłem rozmarynowo- pieprzowym, pieczonymi ziemniakami w ziołach i warzywnymi marynatami.

Bitki wołowe w gęstym, aromatycznym sosie śliwkowym, podane z puree z pasternaka i pieczonymi warzywami korzennymi.

Schab z przedłużonym żebrem , panierowany w panco, z gotowanymi ziemniakami w maśle i koprze z zasmażaną kapustą z bekonem.

Gicz jagnięca duszona w sosie , serwowana na pęczaku z grzybami i smażonym jarmużem.

Filet z kurczaka ze skórą i kostką, podana na puree z batatów z chrupiącymi warzywami w sezamie.

Filet z halibuta , podany na szafranowym risotto z dynią i listkami brukselki.

Pierogi z kaczką i żurawiną, ze smażoną cebulą z grzybami i marynowanym pieprzem.

DESERY

Zimowe tiramisu, piernik nasączony likierem Kahlua, krem mascarpone, konfitura wiśniowa.

Banoffee Pie, angielskie ciasto z bananami, toffee i bitą śmietaną.



Gofry z imbirowymi owocami.

Lody korzenne z owocami i kruszonką owsiano-orzechową.

MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z domowymi kluseczkami.

Spaghetti bolognese z parmezanem.

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem.

Naleśnik z musem jabłkowym, bitą śmietaną i czekoladą.

Karta menu może ulegać zmianom w wyniku sezonowości i dostępności produktów.

Anatra