

GOTOWANIE TO **SZTUKA**,
KTÓRĄ KUCHARZ ODGRYWA RAZEM Z GOŚĆMI.
ROZPOCZYNA SIĘ PROLOGIEM – W KUCHNI.
TO W TYM MIEJSCU HARMONIZUJĘ SMAKI I ZAPACHY,
KTÓRE POTEM MISTERNIE KOMONUJĘ NA TALERZU.

CÓŻ MOŻE BYĆ PRZYJEMNIEJSZEGO DLA AUTORA DANIA,
NIŻ WSTAJĄCY OD STOŁU ZADOWOLONY BIESIADNIK.
DLATEGO CHĘTNIE DZIEŁĘ SIĘ SWOJĄ PASJĄ,
EKSPERYMENTUJĄC PRZY GOTOWANIU.
PRAWDZIWY KUCHARZ MUSI W TO CO ROBI,
WKŁADAĆ NIE TYLKO WSZYSTKIE SWOJE **UMIĘTNOŚCI**,
ALE TEŻ **SERCE**.




ŻYCZĘ SMACZNEGO

TEODOR BANASZYŃSKI
SZEFEF KUCHNI TAWERNA CZARNY BOCIAN





SZEFEF KUCHNI POLECA:

ZAPYTAJ CO DZIŚ POLECAMY WYJĄTKOWEGO




ZAKĄSKI

- ŚLEDŹ MARYNOWANY NA DWA SPOSOBY  16,00 PLN
- TATAR Z ŁOSOSIA Z CEBULĄ, KAPARAMI I OGÓRKIEM
Z PIECZYWEM Z NASZEGO PIECA  28,00 PLN
- TRADYCYJNY SIEKANY TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z ŻÓŁTKIEM,
CEBULĄ I OGÓRKIEM Z PIECZYWEM Z NASZEGO PIECA  29,00 PLN

SAŁATY

- SAŁATA GRECKA Z SEREM FETA  16,00 PLN
- MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I Z GRILLOWANYM
SOCZYSTYM FILETEM Z KURCZAKA Z SOSEM CZOSNKOWYM  18,00 PLN
- RUKOLA Z WARZYWAMI I SOCZYSTYM PIECZONYM ŁOSOSIEM  21,00 PLN
- MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I KREWETKAMI TYGRYSIMI
W SOSIE MIODOWO-MUSZTAROWYM  24,00 PLN

ZUPY

- ZUPA DNIA 10,00 PLN
- ROSÓŁ Z PERLICZKI Z MAKARONEM  11,00 PLN
- ZUPA RYBNA „MARINA”  14,00 PLN
- ŻUREK POLSKI Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ
PODAWANY Z CHIPSEM BEKONOWYM  12,00 PLN

DANIA GŁÓWNE

- KASZOTTO Z KURKAMI I PIETRUSZKĄ  18,00 PLN
- NUGGETSY DROBIOWE Z FRYTKAMI I MINI MARCHEWKĄ  24,00 PLN
- NUGGETSY Z DORSZA Z FRYTKAMI I MINI MARCHEWKĄ  26,00 PLN
- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY NA SMALCU Z MŁODĄ KAPUSTĄ
I CZĄSTKAMI ZIEMNIACZANYMI  26,00 PLN
- SCHAB SOUTE Z JAJKIEM SADZONYM Z ZIEMNIAKAMI PUREE
I Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ  28,00 PLN
- PIERŚ Z KURCZAKA GRILLOWANA ZE SZPINAKIEM
I SEREM MOZZARELLĄ I Z FRYTKAMI  27,00 PLN
- POLĘDWICA WIEPRZOWA W SOSIE BOROWIKOWYM
Z KLUSKAMI Z DZIURKĄ I GRILLOWANYMI WARZYWAMI  36,00 PLN
- POLĘDWICA Z DORSZA W SOSIE CYTRYNOWO-KOPERKOWYM
Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I RYŻEM  32,00 PLN
- PIECZONY ŁOSOŚ Z RISOTTO I KALAFIOMEM ROMANESCO  34,00 PLN
- PIECZONY PSTRĄG W CZOSNKU I CHRZANIE
Z BUKIETEM WARZYW  42,00 PLN
- KLASYCZNY STEK Z WOŁOWINY POLSKIEJ Z SOSEM DOR BLUE
PODANY Z TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI I MIXEM SAŁAT  62,00 PLN

DESERY

- DESER DNIA 12,00 PLN
- BEZA Z KREMEM LIMONKOWYM I OWOCAMI 17,00 PLN
- ŁODY RZEMIEŚLNICZE Z OWOCÓW (ZAPYTAJ JAKIE SĄ DZIŚ) 16,00 PLN