

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
SZEf KUCHNI TAWERNA CZARNY BOCIAN


SZEf KUCHNI POLECA:

ZAPYTAJ CO DZIŚ POLECAMY WYJĄTKOWEGO


ZAKĄSKI


Coś na ząb:
ryba z octu, rol mops śl edziowy, śl edź w śmietanie  18,00 pl n


TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI I OGÓRKIEM  28,00 pl n
z pieczywem z naszego pieca

Tradycyjny siekany tatar z pol ędwicy wołowej z żółtkiem,  29,00 pl n
cebul ą i ogórkiem z pieczywem z naszego pieca

SALATY

Mix sałat z warzywami i z grill owanym  18,00 pl n
soczystym filetem z kurczaka z sosem czosnkowym

Mix sałat z warzywami i soczystym pieczonym łososiem  21,00 pl n

Mix sałat z warzywami i krewetkami tygrysimi  24,00 pl n
w sosie miodowo-musztardowym

ZUPY

ROSÓŁ Z PERLICZKI Z MAKARONEM  11,00 pl n
(tyl ko w soboty i niedziel e)

ŻUREK POLSKI Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ  12,00 pl n
podawany z chipsem bekonowym

ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z ŁAZANKAMI  13,00 pl n

Zupa rybna „Marina”  14,00 pl n


DANIA GŁÓWNE

KLUSKI KŁADZONE Z BOCZKIEM I CEBUL ą  18,00 pl n
na kwaszonej kapuście zasmażanej

NUGGETSY DROBIOWE Z FRYTKAMI I MINIMARCHEWK ą  24,00 pl n

NUGGETSY Z DORSZA Z FRYTKAMI I MINIMARCHEWK ą  26,00 pl n

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU  28,00 pl n
z puree ziemniaczanym i kapust ą zasmażaną


PIERŚ Z KURCZAKA GRILLOWANA ZE SZPINAKIEM  29,00 pl n
oraz pomidorem z pesto bazyli owym pod serem
mozzarell a na frytkach grubo siekanych

ROLADKA SCHABOWA FASZEROWANA LEŚNYMI GRZYBAMI  32,00 pl n
W SOSIE NA KASZOTTO GRZYBOWYM Z MINI BURACZKAMI

POL ĘDWICA Z DORSZA W CIEŚCIE PIWNYM NA FRYTKACH  33,00 pl n
GRUBO SIEKANYCH Z SURÓWK ą Z KAPUSTY KWASZONEJ

PIECZONY ŁOSOŚ Z RISOTTO I KALAFIOREM ROMANESCO  35,00 pl n

POL ĘDWICA WIEPRZOWA W SOSIE BOROWIKOWYM  37,00 pl n
Z KLUSKAMI Z DZIURK ą I GRILOWANYMI WARZYWAMI

Smażony sandacz saute na puree chrzanowym  42,00 pl n
z marchewk ą i groszkiem

PIECZONE UDKO Z KACZKI Z KLUSKAMI NA PARZE  44,00 pl n
i czerwon ą kapust ą

KLASYCZNY STEK Z WOŁOWINY POLSKIEJ Z SOSEM DOR BLUE  62,00 pl n
PODANY Z FRYTKAMI I MIXEM SAŁAT

DESERY

Deser Dnia 12,00 pl n

Beza z kremem truskawkowym i owocami 17,00 pl n

OWOCE ZAPIEKANE POD KRUSZONK ą 18,00 pl n