

Restauracja Pod Jasionową Polaną

Karta menu

Dania kuchni regionalnej

Regional cuisine

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą 10,00 PLN
Sour barley soup with eggs and smoked sausages and bacon

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Pierogi ruskie okraszone cebulką 12,00 PLN
„Russian” dumplings with topped with fried onion and bacon

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Pierogi z mięsem 13,00 PLN
Dumplings with meat

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Chrupiące placki ziemniaczane z węgierskim gulaszem 21,00 PLN
Crispy sauteed potatoes with hungarian goulash

Alergeny: gluten, jaja

Pikantne żeberko z zapiekanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą 30,00 PLN
Spicy roasted pork chop with roasted potatoes and fried cabbage

Alergeny: gluten

Sałatki i przekąski zimne

Salads, cold and hot appetizers

Śledź po węgiersku 12,00 PLN
Hungarian style herring

Alergeny: ryby, gluten

Sałatka caprese z sosem vinegrette i tostami czosnkowymi 18,00 PLN
Caprese salad with vinaigrette sauce and garlic toasts

Alergeny: laktoza

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem 25,00 PLN
Caesar salad with grilled chicken

Alergeny: gluten, jaja, ziarno sojowe, laktoza

Tatar z polędwicy wołowej 32,00 PLN
Beef tartare

Alergeny: jaja

Zupy

Soups

Krem z dyni z prażonymi pestkami słonecznika oraz grzankami ziołowymi 8,00 PLN
Pumpkin cream soup with roasted sunflower seeds and croutons

Alergeny: laktoza

Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem 8,00 PLN
Golden consommé with home made macaroni

Alergeny: gluten

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni 10,00 PLN
White vegetable cream soup with roasted pumpkin seeds

Alergeny: laktoza, seler

Barszcz czerwony na zakwasie z sakiewkami faszerowanymi wieprzowiną 12,00 PLN
Beetroot soup with pouch stuffed with pork

Alergeny: gluten, laktoza

Dania mięsne

Meat

Placki ziemniaczane ze śmietaną 10,00 PLN
Fried potatoes cakes with cream

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Gołąbek z włoskiej kapusty z kaszą pęczak i pieczarkami 15,00 PLN
Cabbage rolls stuffed with groats and mushrooms

Alergeny: gluten

Naleśniki ze szpinakiem w sosie z gorgonzoli 18,00 PLN
Pancakes with spinach and gongonzola sauce

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Karczek duszony, kluseczki ryterskie, marynowane buraczki 24,00 PLN
Pork neck in dark sauce with dumplings and marinated beetroots

Filet drobiowy faszerowany oscypkiem, ziemniaki rustykalne, sałatka z białej kapusty 24,00 PLN
Chicken stuffed sheep cheese with roast potatoes and white cabbage salad

Panierowany kotlet wieprzowy z kością, ziemniaki po chłopsku, kapusta zasmażana 26,00 PLN
Breaded fried pork cutlet with bone served with potatoes and fried cabbage

Burger wołowy z sosami, miksem sałat, bekonem i frytkami belgijskimi 29,00 PLN
Beef burger with sauces, mixed salads, bacon and belgian fries

Ryby i dania wegetariańskie

Fish and vegetarian meals

Pstrąg smażony, ziemniaki zapiekane, surówka z marchwi i chrzanu 34,00 PLN
Fried trout with baked potatoes, carrot with horseradish salad

Alergeny: gluten, ryby, laktoza

Łosoś z pieca na duszonym szpinaku, puree ziemniaczane, marchewkowe julienne 48,00 PLN
Braised salmon with potato purre and carrot julienne

Alergeny: gluten, jaja, ryby, laktoza

Desery

Desserts

Sernik wiedeński z musem malinowym 10,00 PLN
Cheese cake with raspberry sauce

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Sorbet cytrynowy na dwóch sosach 12,00 PLN
Lemon sorbet on two sauce

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi 12,00 PLN
Apple pie heat with vanilla ice cream

Alergeny: gluten, jaja, laktoza

Dodatki

Side orders

Pieczyno z masłem/bread with butter 3,00 PLN

Ziemniaki gotowane/boiled potatoes 3,00 PLN

Ogórek kiszony/a dill pickle 3,00 PLN

Ziemniaki zapiekane/fried potatoes, frytki/french fries 5,00 PLN

Ryż/rice 5,00 PLN

Kasza gryczana/buckwheat, kasza orkiszowa/groats pelt 5,00 PLN

Kapusta zasmażana/fired white cabbage 5,00 PLN

Zestaw surówek/set of salads 5,00 PLN

Ćwikła z chrzanem/grated cold beetroot with horseradish 5,00 PLN

Sałatka sezonowa/seasonal salad 6,00 PLN

Bukiet warzyw gotowanych/boiled vegetables 7,00 PLN

Tosty/toasts 3,00 PLN

Napoje gorące/Hot drinks

Kawa / coffee

- espresso 7,00 PLN

- cappuccino 8,00 PLN

- latte 9,00 PLN

Herbata Lipton Premium/ tea 5,00 PLN

Herbata sezonowa/season tea (herbata z sokiem z cytryny i gorącymi malinami) 8,00 PLN

Napoje zimne/Cold drinks

Soki owocowe/juice fruits 4,00 PLN

Coca cola, Fanta, Sprite, Toni Kinley 0,2 l

Red Bull 0,2 l 10,00 PLN

Woda mineralna 0,33 l 4,00 PLN