

**WIOSENNE**  
**MENU**  
**RESTAURACJI**  
**ATELIER**

# PRZYSTAWKI

**1. Grillowany ser owczy** (danie wegetariańskie) **18 zł**

*Podawany z roszponką, pomidorkami koktajlowymi i konfiturą truskawkową*

**3. Śledź w oleju lnianym** (danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu) **15 zł**

*Podawany z cebulą, siemieniem lnianym, limonką i pieczywem*

**4. Carpaccio z buraka i jabłka** (danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu) **12 zł**

*Podawany z rukolą, orzechami włoskimi, żurawiną i oliwą balsamiczną*

# ZUPY

**1. Chrzanówka lanckorońska** **15 zł**

*Podawana z boczkiem, świeżym chrzanem, jajkiem i podsmażoną cebulką*

**2. Krem z pieczonego buraka** **13 zł**

*Podawany z serkiem mascarpone*

**3. Chłodnik wiosenny z zielonego ogórka** **10 zł**

**4. Rosół lanckoroński** **10 zł**

*Podawany z makaronem lub ziemniakami*

# SALATKI

**1. Sałatka z łososiem** (danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu) **24 zł**

*(Mix sałat, ogórek, pomidory koktajlowe, jabłko gruszka, sos winegret)*

**2. Sałatka z kozim serem na grzance z chleba tostowego** **21 zł**

*(danie wegetariańskie )*

*(Mix sałat, gruszka, pomarańcza, ogórek, pomidory koktajlowe, orzechy włoskie, sos balsamiczny)*

**3. Sałatka z kurczakiem** **20 zł**

*(Mix sałat, ogórek, pomidory koktajlowe, cebula, sos koktajlowy, grzanki)*

# DANIA GŁÓWNE

**1. Konfitowane nóżki kacze** 34 zł

*Podawane z kluskami śląskimi, czerwoną kapustą i konfiturą z cebuli*

**2. Stek z łososia** (danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu) 34 zł

*Podawany na risotto warzywno- śmietanowym z sosem owocowo- bakaliowym*

**3. Polędwiczki wieprzowe w boczku** ( nie zawiera glutenu) 32 zł

*Podawane z glazurowaną młodą marchewką, puree z kalafiora i brzoskwini z sosem żurawinowym*

**4. Pstrąg z pieca** (danie wegetariańskie) 28 zł

*Podawany z frytkami i sałatką wiosenną*

**5. Pierś z kurczaka z sosem gorgonzola** 27 zł

*Podawana z puree chrzanowym i warzywami na parze*

**6. Risotto warzywno- śmietanowe z podgrzybkami** 22 zł  
(danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu)

**7. Chrupiące kawałki kurczaka** 21 zł

*Podawane z frytkami i surówką z marchewki*

# MAKARONY

- 1. Pappardelle z polędwiczką wieprzową i podgrzybkami** **25 zł**  
*(makaron pappardelle, polędwiczka wieprzowa, podgrzybek, czerwone wino, cebula, czosnek, parmezan)*
- 2. Carbonara** **21 zł**  
*(makaron spaghetti, sos śmietanowy, parmezan, czosnek, żółtko, boczek, rukola)*
- 4. Spaghetti ze szpinakiem i suszonymi pomidorami** **20 zł**  
*(danie wegetariańskie)*  
*(makaron spaghetti, cebula, czosnek, suszone pomidory, szpinak, parmezan oliwa)*

# PIEROGI

- 1. Pierogi ze szpinakiem w sosie gorgonzola (10 sztuk)** **17 zł**  
*(danie wegetariańskie)*
- 2. Pierogi z mięsem (10 sztuk)** **16 zł**  
*Podawane z zasmażaną cebulką i skwarkami*
- 3. Pierogi ruskie (10 sztuk)** **15 zł**  
*(danie wegetariańskie)*  
*Podawane z zasmażaną cebulką*
- 3. Mix pierogów obsmażanych (10 sztuk)** **15 zł**  
*Podawane z zasmażaną cebulką*

# DESERY

**1. Pucharek tiramisu z sosem wiśniowym** **15 zł**

*Podawany z sosem wiśniowym, bitą śmietaną i wiórkami migdałowymi*

**2. Suflet czekoladowy** **14 zł**

*Podawany z lodami waniliowymi i sosem truskawkowym*

**3. Szarlotka na ciepło z cynamonem** **14 zł**

*Podawana z lodami waniliowymi*

**4. Pucharek lodowy** **12 zł**

*Podawany z owocami i bitą śmietaną*