

**ZIMOWE
MENU
RESTAURACJI
ATELIER**

PRZYSTAWKI

1. Młode fasolki szparagowe zawijane w boczku (nie zawiera glutenu) **14 zł**

Podawane na roszponce z pomidorkami koktajlowymi i z ziołowym sosem

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

Podawany z cebulą, siemieniem lnianym, limonką i pieczywem

3. Carpaccio z buraka z kozim serem (danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu) **15 zł**

Podawane z rukolą, orzechami włoskimi, żurawiną i oliwą balsamiczną

ZUPY

1. Chrzanówka lanckorońska **15 zł**

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

3. Barszcz czerwony z domowymi uszkami z mięsem **13 zł**

3. Krem z cebuli **12 zł**

Podawany z grzankami

4. Rosół lanckoroński **10 zł**

Podawany z makaronem lub ziemniakami

SALATKI

1. Sałatka z łososiem (danie wegetariańskie/ nie zawiera glutenu) **25 zł**

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

2. Sałatka z kurczakiem **21 zł**

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

DANIA GŁÓWNE

1. Konfitowane nóżki kacze **35 zł**

Podawane z kluskami śląskimi, czerwoną kapustą i konfiturą z cebuli

3. Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej (nie zawiera glutenu) **34 zł**

Podawane z ryżem i mixem sałat jesiennych

4. Soczyste żeberka zapiekane w sosie miodowo- musztardowym **31 zł**

Podawana z ziemniakami puree/ frytkami i kapustą zasmażaną

5. Pstrąg z pieca (danie wegetariańskie) **30 zł**

Podawany z frytkami i sałatką jesienną

6. Pierś z kurczaka zapiekana z ananasem i żurawiną (nie zawiera glutenu) **29 zł**

Podawane z ziemniakami puree/ frytkami i zestawem surówek

7. Chrupiące kawałki kurczaka **22 zł**

Podawane z frytkami i surówką z marchewki

8. Domowe gołąbki w sosie pomidorowym **18 zł**

MAKARONY

- 1. Pappardelle z polędwiczką wieprzową i podgrzybkami** **28 zł**
(makaron pappardelle, polędwiczka wieprzowa, podgrzybek, czerwone wino, cebula, czosnek, parmezan)
- 2. Penne broccoli z kurczakiem** **24 zł**
(makaron penne z kurczakiem, brokuły, suszone pomidory, rukola)
- 4. Spaghetti ze szpinakiem i suszonymi pomidorami** **21 zł**
(danie wegetariańskie)
(makaron spaghetti, cebula, czosnek, suszone pomidory, szpinak, parmezan oliwa)

PIEROGI

- 1. Pierogi ze szpinakiem w sosie gorgonzola (10 sztuk)** **18 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
- 4. Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem (10 sztuk)** **15 zł**
(danie wegetariańskie)
Podawane z zasmażaną cebulką
- 5. Mix pierogów obsmażanych (10 sztuk)** **15 zł**
Podawane z zasmażaną cebulką

DESERY

1. Suflet czekoladowy **15 zł**

Podawany z lodami miętowymi i sosem owocowym

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

Podawana z lodami waniliowymi

3. Pucharek lodowy **12 zł**

Podawany z owocami i bitą śmietaną

4. Pieczona gruszka z cynamonem oblana gorącą czekoladą **12 zł**

Podawany z lodami waniliowymi (czekolada deserowa/ mleczna/ biała)