

WIOSENNE
MENU
RESTAURACJI
ATELIER

PRZYSTAWKI

- 1. Tatar z łososia z czerwoną cebulą, ogórkiem i marynowanymi pieczarkami** **18 zł**

Podawany na rukoli z kiełkami, pomidorkami koktajlowymi i pieczywem

**Możliwość serwowania z pieczywem bezglutenowym*

- 2. Śledź w oleju lnianym** **15 zł**

Podawany z cebulą, siemieniem lnianym, limonką i pieczywem

- 3. Grillowany wędzony ser z żurawiną** **14 zł**

Podawany na roszponce z suszoną żurawiną

- 4. Bruschetta z pomidorami, czosnkiem i świeżą bazylią** **12 zł**

**Możliwość serwowania z pieczywem bezglutenowym*

SALATKI

- 1. Sałatka z łososiem** **25 zł**

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

- 2. Sałatka z panierowanym serem camembert i kruszonką z orzechów** **21 zł**

(Mix sałat, ogórek, pomidory koktajlowe, cebula, żurawina, orzechy, sos koktajlowy,)

ZUPY

- 1. Chrzanówka lanckorońska** **16 zł**
Podawana z boczkiem, świeżym chrzanem, jajkiem i podsmażoną cebulką
- 2. Tradycyjny żurek z kielbasą i jajkiem** **16 zł**
Podawany w chleбку
- 3. Krem z pieczonego pomidora i papryki** **14 zł**
Podawany z serkiem mascarpone
- 4. Rosół lanckoroński** **12 zł**
Podawany z makaronem lub ziemniakami
- 5. Chłodnik wiosenny** **11 zł**
(Ogórek, rzodkiewka, czosnek, szczypiorek, koperek, jajko)

MAKARONY

- 1. Pappardelle z krewetkami w sosie śmietanowo-cytrynowym*** **32 zł**
(makaron pappardelle, krewetki, sos śmietanowo- cytrynowy, parmezan)
- 2. Gruszkowe tagliatelle z gorgonzolą i orzechami*** **29 zł**
(makaron tagliatelle, ser gorgonzola, parmezan, gruszka, orzechy)
- 3. Penne Carbonara*** **24 zł**
(makaron penne, sos śmietanowy, parmezan, czosnek, żółtko, boczek, rukola)

**na życzenie możliwość podania dania z makaronem bezglutenowym*

DANIA GŁÓWNE

- | | |
|---|--------------|
| 1. Konfitowane nóżki kaczce | 38 zł |
| <i>Podawane z kluskami śląskimi, czerwoną kapustą i konfiturą z cebuli</i> | |
| 2. Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym | 35 zł |
| <i>Podawane z niokami, rukolą, parmezanem i glazą balsamiczną</i> | |
| 3. Soczyste żeberka zapiekane w sosie miodowo- musztardowym | 32 zł |
| <i>Podawane z ziemniakami puree/ frytkami i kapustą zasmażaną</i> | |
| 4. Filet z sandacza w sosie borowikowym z pieczonym burakiem | 32 zł |
| <i>Podawany z mixem sałat wiosennych</i> | |
| 5. Pstrąg z pieca | 31 zł |
| <i>Podawany z ryżem i warzywami na parze</i> | |
| 6. Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą i pomidorem | 29 zł |
| <i>Podawana z ziemniakiem z pieca z masłem i kapustą pekińską</i> | |
| 7. Tradycyjny kotlet schabowy z kością | 26 zł |
| <i>Podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną/ mizerią</i> | |
| 8. Burger Atelier (mięśny lub wegetariański) | 16 zł |
| <i>(mix sałat, ogórek, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, kotlet z mięsa wieprzowego/ kotlet z czerwonej fasoli, sos, ketchup)</i> | |

PIEROGI

- | | |
|---|--------------|
| 1. Pierogi ze szpinakiem w sosie gorgonzola (11 sztuk) | 18 zł |
| 2. Pierogi z mięsem (11 sztuk)
<i>Podawane z zasmażaną cebulką</i> | 16 zł |
| 3. Pierogi ruskie (11 sztuk)
<i>Podawane z zasmażaną cebulką</i> | 15 zł |
| 4. Pierogi ze słodkim twarogiem i maliną (11 sztuk)
<i>Podawane ze śmietaną</i> | 15 zł |
| 5. Pierogi z owocami sezonowymi (11 sztuk)
<i>Podawane ze śmietaną</i> | 15 zł |
| 6. Mix pierogów obsmażanych (11 sztuk)
<i>Podawane z zasmażaną cebulką</i> | 15 zł |

DANIA WEGETARIAŃSKIE

- | | |
|--|--------------|
| 1. Placki ziemniaczane z sosem borowikowym
<i>Podawane z zestawem surówek</i> | 25 zł |
| 2. Camembert panierowany w sosie żurawinowym
<i>Podawany z frytkami i mixem sałat wiosennych</i> | 22 zł |
| 3. Bakłażan zapiekany z mozzarellą i parmezanem w sosie tymiankowym | 20 zł |
| 4. Naleśniki zapiekane z pikantnym ratatoille | 19 zł |

DESERY

- | | |
|---|--------------|
| 1. Tarta owocowa
<i>Podawana z bitą śmietaną</i> | 15 zł |
| 2. Szarlotka na ciepło z cynamonem
<i>Podawana z lodami waniliowymi</i> | 14 zł |
| 3. Puchar lodowy
<i>Owocowy ze świeżymi owocami, śmietankowo-bakaliowy,
miętowo-czekoladowy z bananem</i> | 14 zł |

SZANOWNY GOŚCIU!

Dbamy o jakość i świeżość naszych posiłków, nie używamy glutaminianu sodu oraz innych sztucznych „polepszaczy”, a każdą potrawę przygotowujemy specjalnie dla Ciebie.

Wszystko to zajmuje więcej czasu niż wszechobecny fast food, dlatego czas oczekiwania może być nieco wydłużony.

Prosimy o cierpliwość i życzymy smacznego!