

MENU RESTAURACJI WIDNOKRĄG czerwiec 2024

PRZYSTAWKI *STARTERS*

Gravlax, czyli łosoś marynowany po skandynawsku | 48 zł

burak, musztarda z gorczycą, ogórek, olej z czosnku fermentowanego, pieczywo naszego wypieku

Gravlax - Scandinavian marinated salmon with beetroot, mustard with mustard seeds, cucumber, fermented garlic oil, our baked bread

Najbardziej klasyczna odsłona tatar z polędwicy wołowej w historii kuchni restauracji Widnokrąg | 51 zł

grzyb marynowany, lubczyk, musztarda z gorczycą, ogórek piklowany, oliwa lubczykowa, szalotka, żółtko jaja od Lukasa Wilka z "Jajka z Sokola", pieczywo naszego wypieku

The most classic version of beef tenderloin tartare in the history of the Widnokrag restaurant cuisine with pickled mushroom, lovage, mustard with mustard seeds, pickled cucumber, lovage oil, shallot, egg yolk from Lukasz Wilk from "Jajko z Sokola", our homemade bread

Tatar z bocznika królewskiego 🌿 | 46 zł

bocznik, trufła, seler, tłoczony na zimno lokalny olej rzepakowy od „Rolnik serwuje”, żółtko jaja od Lukasa Wilka z "Jajka z Sokola", pieczywo naszego wypieku

Royal oyster mushroom tartare with oyster mushroom, truffle, celery, cold pressed local rapeseed oil from "Rolnik serwuje", egg yolk from Lukasz Wilk from "Jajko z Sokola", our homemade bread

Tatar ze strusia z polskiej farmy pod Krakowem | 61 zł

musztarda jabłkowa, parmezan, pomidor, szalotka, szparagi, żółtko jaja od Lukasa Wilka z "Jajka z Sokola", pieczywo naszego wypieku

Ostrich tartare from a Polish farm near Krakow with apple mustard, parmesan, tomato, shallot, asparagus, egg yolk from Lukasz Wilk from "Jajko z Sokola", our homemade bread

ZUPY *SOUPS*

Wiosenna zupa z kalafiora 🥕🌿 | 34 zł

marchew, olej koperkowy, radicchio, purée ziemniaczane, pieczywo naszego wypieku

Spring cauliflower soup with carrots, dill oil, radicchio, mashed potatoes, our homemade bread

Rosół królewski z pulpecikami z gęsiny | 36 zł

kasza jaglana, marchew, pieczarka, tłoczony na zimno lokalny olej rzepakowy od „Rolnik serwuje”

Royal broth with goose meatballs, millet, carrot, mushroom and cold pressed local rapeseed oil from "Rolnik serwuje"

Zupa rybna z czosnkiem niedźwiedzim w autorskim wydaniu Szefa Kuchni | 36 zł

cukinia, jajko od Lukasa Wilka z "Jajka z Sokola", ziemniak, ryba wędzona na miejscu w Widnokręgu, śmietana, pieczywo naszego wypieku

Fish soup with wild garlic in the Chef's own version with zucchini, egg from Lukasz Wilk from "Jajko z Sokola", potato, fish smoked in Widnokrag, sour cream, our homemade bread

SALATKI *SALADS*

Selekcja sałat z serem lokalnym od Pawła Lisa 🌿 | 51 zł

burak żółty, marchew, mandarynka, orzech włoski słony, winegret z granata i marakuji, pieczywo naszego wypieku

Selection of lettuces with local cheese from Paweł Lis with yellow beetroot, carrot, mandarin, salty walnut, pomegranate and passion fruit vinaigrette, our homemade bread

Selekcja sałat z wędzoną w Widnokręgu piersią kaczki | 58 zł

brukselka, morwa, słonecznik, szalotka, żurawina, winegret z gruszki i mango, pieczywo naszego wypieku

Selection of lettuces with smoked in Widnokrag duck breast, brussels sprouts, mulberry, sunflower seeds, shallots, cranberries, pear and mango vinaigrette and our homemade bread

DODATKI *SIDES*

Selekcja sałat z winegretem *Salad selection with vinaigrette* | 18 zł

Oliwki Bella di Cerignola *Bella di Cerignola olives* | 18 zł

DANIA GŁÓWNE *MAIN COURSES*

Kopytka z buraka i lędźwianu* z Zabłocia | 56 zł

plátky drożdżowe, śliwka, ser wegański, beszamel z czosnkiem niedźwiedzim

Beetroot and grass-pea "gnocchi" from Zabłocie with yeast flakes, plum, vegan cheese, bechamel with wild garlic

Filet z okonia morskiego | 76 zł

fasolka, groszek, kalafior, kapusta, kapary, ogórek kiszony, sos limonkowy

Seabass fillet with string-beans, peas, cauliflower, cabbage, capers, pickled cucumber, lime sauce

Pierogi z ptactwa | 54 zł

lokalny olej rzepakowy od „Rolnik serwuje”, purée z cebuli, suszone pomidory, szpinak, sos kurkowo-rydzowy, tłoczony na zimno lokalny olej rzepakowy od „Rolnik serwuje”

Poultry dumplings with onion purée, dried tomatoes, spinach, chanterelle-rydz mushroom sauce, cold pressed local rapeseed oil from "Rolnik serwisuje"

Pierś gęsi marynowana w cydrze | 88 zł

purée z topinamburu i ziemniaka, kapusta włoska z gruszką i wędzonym w Widnokregu karczkiem, brukselka, sos demi-glace z owocami leśnymi

Goose breast marinated in cider with Jerusalem artichoke and potato purée, savoy cabbage with pear and smoked pork neck, Brussels sprouts, demi-glace sauce with forest fruits

Polędwiczka wieprzowa w popiele z warzyw | 61 zł

brukselka, burak, kiszona kapusta, pieczarka, śmietana, sos demi-glace z granatem

Pork tenderloin in vegetable ash with brussels sprouts, beetroot, sauerkraut, mushroom, cream, demi-glace sauce with pomegranate

Polędwica cieleca | 89 zł

bocznik królewski, purée z pietruszki, skorzonera, czyli „wężymord”, sos ze smardzy

Veal tenderloin with royal oyster mushroom, parsley purée, scorzonera (black salsify) called "winter asparagus" and morel sauce

Szparagi z Gospodarstwa Suchojad (świętokrzyskie) | 58 zł

fasola wrzawska**, plátky drożdżowe, pomarańcza, sos z zielonego pieprzu, żółty burak

Asparagus from Gospodarstwa Suchojad farm (Świętokrzyskie) region with bean sprouts, yeast flakes, orange, green pepper sauce, yellow beetroot

***Lędźwian** to roślina strączkowa o wysokiej zawartości białka, znany także jako soczewica podlaska. Uprawiany był już przez prawdziwych Słowian. Ma wysoką odporność na suszę. **Zabłocie** to miejscowość na Lubelszczyźnie, gdzie znajduje się gospodarstwo ekologiczne, gdzie kupujemy nasiona roślin oleistych oraz lędźwian.

****Fasola wrzawska** jest uprawiana na terenie kilku gmin w województwie podkarpackim, nieopodal Sandomierza. Matecznikiem jej jest wieś Wrzawy, stąd popularna nazwa tej wyjątkowej rośliny strączkowej, która już w 2012 roku została wpisana do rejestru chronionych produktów regionalnych w Unii Europejskiej.

DESERY *DESSERTS*

Mus z białej czekolady i jogurtu | 36 zł

rabarbar, pistacja, truskawka

White chocolate and yogurt mousse with rhubarb, pistachio and strawberry sorbet

Sernik dyniowy | 34 zł

ciastko migdałowe, jabłko, imbir, figa, pistacja, biała czekolada

Pumpkin cheesecake with almond cookie, apple, ginger, fig, pistachio, white chocolate

Selekcja serów od Jacka Szklarka*** | 36 zł

Selection of cheeses from Jacek Szklarek, which we recommend with wine labels from our main wine list.

***Jacek Szklarek – założyciel Slow Food Polska, odkrywca, promotor i znawca jakościowych produktów kulinarnych, które wytwarzane są w sposób tradycyjny.

Jacek Szklarek – founder of Slow Food Polska, discoverer, promoter and expert on quality culinary products that are produced in a traditional way.

Grasshopper, czyli konik polny – aksamitny koktajl deserowy | 36 zł

likier miętowy, likier z białej czekolady, śmietanka, mięta

Grasshopper – a velvety dessert cocktail with mint liqueur, white chocolate liqueur, cream and fresh mint