WIDNOKRĄG

„Sandomierz to poemat…" (Andrzej Gronczewski), to fascynująca historia ludzi i wydarzeń, które od wieków wpływają na losy miasta i jego tradycje. Widnokrąg wpisuje się w tą opowieść, zabierając Państwa w świat, w którym od listopada 2018 roku, staramy się opowiadać o historii kulinarnej Sandomierza, regionu oraz kulinarnych inspiracjach z podróży. Nazwa naszego miejsca przywołuje powieść Wiesława Myśliwskiego. Dla nas to jedna z piękniejszych i ważniejszych książek we współczesnej literaturze polskiej. Autor, życiem i uczuciami silnie związany z Sandomierzem, akcję powieści umieścił w pejzażu miasta. Powieść „Widnokrąg" została nagrodzona Nagrodą Nike w 1997 roku i przetłumaczono ją na kilkanaście języków świata.

Przekraczając próg sandomierskiego Widnokręgu, zabieramy Państwa w podróż w czasie. Przy ostatniej ocalałej, gotyckiej bramie miejskiej, przeszłość spotyka się z teraźniejszością. We wnętrzach dziewiętnastowiecznej kamienicy, Szef Kuchni Przemysław Kaproń tworzy współczesną kuchnię w duchu slow food, czerpiącą z najlepszych tradycji polskich i europejskich.

Za gotyckim murem miejskim, stworzyliśmy Galerię Sztuki Widnokrąg – miejsce kontemplacji sztuki, rodzinnych spotkań, koncertów, konferencji, pokazów filmowych czy wymiany myśli. Na piętrze, urządziliśmy 4 pokoje gościnne. Obecnie remontujemy przedwojenną kamienicę po sąsiedzku, w której będzie się mieścił „ciąg dalszy Widnokręgu".

Najciężej jest ruszyć. Nie dojść, ale ruszyć. Bo ten pierwszy krok nie jest krokiem nóg, lecz serca. To serce najpierw rusza, a dopiero potem nogi za nim zaczynają iść. A na to nie tylko trzeba siły, ale i przeznaczenia, żeby przemóc serce i powiedzieć: to ruszam - Wiesław Myśliwski, *Widnokrąg.*

Życząc przyjemnych chwil, zapraszamy Państwa w podróż z powieścią Wiesława Myśliwskiego.

Zespół oraz Właściciele sandomierskiego Widnokręgu

NA MIŁY POCZĄTEK

OLIWKI 18 zł

SELEKCJA SERÓW LOKALNYCH OD PAWŁA LISA ORAZ SERÓW EUROPEJSKICH 48 zł
z konfiturą naszego wyrobu
oraz bakaliowym chlebkiem naszego wypieku

PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU 8 zł
z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno
od lokalnego wytwórcy „Rolnik serwuje"

WŁOSKIE WĘDLINY DŁUGODOJRZEWAJĄCE 48 zł
brie, oliwki Bella do Cerignola, olej rzepakowy od "Rolnik serwuje",
pikle, pieczywo naszego wypieku

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ MARYNOWANY 48 zł
burak, czerwona cebula, groszek, jajo przepiórcze od lokalnego hodowcy, kawior z pstrąga z Zielenicy, majonez, ziemniak, pieczywo naszego wypieku
RIESLING**, Xavier Frey, Alzacja, Francja* 125 ml *38 zł* ***Wódka Młody Ziemniak 2024* 40 ml *45 zł
*bezalkoholowe wino **RIESLING**, Kalkstein, Niemcy* 125 ml *35 zł*

TATAR Z PODWĘDZANEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 59 zł
aioli z anchois, boczniak od lokalnego producenta Moonshrooms, gorczyca, pieczarka, pomidor zielony, szalotka, olej rzepakowy od "Rolnik serwuje", żółtko jaja od Łukasza Wilka z "Jajka z Sokoła", pieczywo naszego wypieku
MA-FO**, Winnica Płochockich, Sandomierskie, Polska* 125 ml *37 zł* ***Wódka Młody Ziemniak 2024* 40 ml *45 zł
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

CYKORIA MARYNOWANA W MIODZIE PITNYM 43 zł
naszego wyrobu masło orzechowe z nerkowców, olej dyniowy, orzechy pekan, pigwa, wegański ser, pieczywo naszego wypieku
***HIBIA**, Winnica Płochockich, Sandomierskie, Polska* 125 ml *37 zł*
*bezalkoholowe wino **RIESLING**, Kalkstein, Niemcy* 125 ml *35 zł*

Szanowni Goście,
Szef naszej Kuchni wraz z Zespołem tworzy kuchnię Restauracji Widnokrąg. To Im zawdzięczamy codziennie kulinarne pomysły i smakołyki. Wszystkie potrawy przygotowują na bieżąco z największą starannością, dlatego, przy pełnej Sali lub kiedy gościmy przyjęcie, czas oczekiwania będzie nieco dłuższy. Będziemy wdzięczni za cierpliwość. Życzymy przyjemności.

ZUPY

ZUPA RYBNA z kiszoną kapustą, kiszoną brukselką, purée z kalafiora i domowym wędzonym karczkiem 37 zł

ROSÓŁ KRÓLEWSKI z pulpecikami z gęsiny, dynią, jarmużem i makaronem lubczykowym 36 zł

ZUPA GRZYBOWA z konfitowanym selerem, nameko z lokalnej farmy Moonshrooms, lędźwianem i chrupiącymi warzywami 36 zł

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR À LA WIDNOKRĄG Z INDYKIEM 56 zł

***ROSELIT DIVA**, Winnica Nobilis, Sandomierskie, Polska* 125 ml *36 zł*
*bezalkoholowe wino **RIESLING**, Kalkstein, Niemcy* 125 ml *35 zł*

SELEKCJA SAŁAT Z LOKALNYM SEREM OD PAWŁA LISA 54 zł

***HIBIA**, Winnica Płochockich, Sandomierskie, Polska* 125 ml *37 zł*
*bezalkoholowe wino **RIESLING**, Kalkstein, Niemcy* 125 ml *35 zł*

DANIA GŁÓWNE

FILET Z HALIBUTA 85 zł

brokuł, kalarepa, pak choi, ziemniak, sos beurre blanc szafranowy
***CHABLIS**, Domaine Bègue-Mathiot, Burgundia, Francja* 125 ml *58 zł*
*bezalkoholowe wino **RIESLING**, Kalkstein, Niemcy* 125 ml *35 zł*

STEK Z SOPLÓWKI JEŻOWATEJ Z LOKALNEJ HODOWLI GRZYBÓW FUNKCJONALNYCH Z PODKARPACKIMI KOPYTKAMI Z FASOLI WRZAWSKIEJ 63 zł

czosnek niedźwiedzi, modra kapusta, pomidory, seler
***MA-FO**, Winnica Płochockich, Sandomierskie, Polska* 125 ml *37 zł*
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

PIEROGI Z PTACTWA 59 zł

cebula, dynia, marynowane w owocach leśnych radicchio, suszone pomidory, sos z rydzów ze świętokrzyskich lasów
***HIBIA**, Winnica Płochockich, Sandomierskie, Polska* 125 ml *37 zł*
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

PIERŚ GĘSI MARYNOWANA W CYDRZE 106 zł

purée z topinamburu i ziemniaka, kapusta włoska z gruszką i wędzonym w Widnokręgu karczkiem, bób, sos demi-glace z owocami leśnymi
***AMARONE** della Valpolicella, Casa Giona, Valpolicella, Włochy* 125 ml *85 zł*
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W POPIELE Z WARZYW 68 zł

buraczki, kluski śląskie, marchew, sos velouté drobiowy ze szczypiorkiem
***MA-FO**, Winnica Płochockich, Sandomierskie, Polska* 125 ml *37 zł*
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

BIODRÓWKA JAGNIĘCA 119 zł

marchew, pak choi, ziemniak, sos demi glace z jałowcem i orzechami laskowymi
***AMARONE** della Valpolicella, Casa Giona, Valpolicella, Włochy* 125 ml *85 zł*
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

STEK Z SEZONOWANEGO ROSTBEFU 149 zł

brokuł, shitake, ziemniak z czosnkiem niedźwiedzim, sos demi-glace z jeżyną
***MALBEC**, Tomero, Finca Los Alamos, Mendoza, Argentyna* 125 ml *40 zł*
*bezalkoholowe wino **PRIMITIVO**, Doppio Passo, Włochy* 125 ml *35 zł*

selekcja sałat z winegretem 18 zł

Fasola wrzawska jest uprawiana na terenie kilku gmin 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.

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

Rekomendujemy nasze autorskie D E S E R Y dostępne w osobnym menu.

Szanowni Goście, Dla stolików od 6 Gości, doliczamy serwis w wysokości 10% rachunku.
Będziemy również wdzięczni za uszanowanie zasady „JEDEN STOLIK, JEDEN PARAGON".

Szczegółowe informacje odnośnie gramatur potraw oraz alergenów są dostępne w barze. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów. Ceny zawierają podatek VAT. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu Cywilnego.