

Przystawki / Appetizers

Tatar wołowy siekany Danie Fit - polecamy ! 32 PLN

Oryginalny tatar z polędwicy wołowej serwowany z jajkiem przepiórczym, cebulą, pieczarkami marynowanymi oraz rybkami anchois z dodatkiem kurek piklowanych, oliwy z oliwek i ziarenek marynowanego pieprzu

Beef tartare served with quail egg, fresh onion, pickled mushrooms, anchovies, chanterelle mushroom and pickled green pepper with olive oil

Do dania polecamy regionalne piwo Barleywine „Mr. Hard” lub polską wódkę zubrówkę !

Grilowany ser górski wędzony 25 PLN

Serwowany z chrupiącymi plasterkami boczku, bagietką, ogórkiem kiszonym, parmezanem i sosem jagodowym

Grilled smoked cheese served with crispy slices of bacon, baguette, pickled cucumber, parmesan cheese and blueberry sauce

Krewetki tygrysie (5 szt.) Danie Fit - polecamy ! 39 PLN

Smażone na maśle z czosnkiem i cytryną, serwowane w łódeczce z cukinii i puree z zielonego groszku

Tiger Prawns (5 pieces) fried in garlic butter served with zucchini and green peas puree

Do dania polecamy wyjątkowe wino Chablis AOC lub regionalne piwo Hey Now - American Wheat !

Soczysty melon otulony delikatną szynką westfalską 27 PLN

Z listkami rukoli i pikantną oliwą

Melon & Westphalian ham served with arugula and spicy olive oil

Zupy / Soups

Tradycyjny rosół z kaczki 15 PLN

Z kurczakiem, kluseczkami kładzionymi, marchewką i świeżą pietruszką

Chicken, beef and duck soup served with homemade dumplings, carrot and fresh parsley

Zupa serowa 15 PLN

Ser żółty, lazur, pleśniowy i topiony. Podawana ze świeżą cukinią i grzankami ziołowymi

Creamy cheese soup (cheddar, blue cheese and melted cheese) with fresh zucchini and croutons

Chłodnik ogórkowy z arbuзем Danie Fit - polecamy ! 15 PLN

Serwowany z prażonymi płatkami migdałów, rukolą, sałatą lodową i świeżym koprem

Could cucumber soup served with watermelon, almonds, arugula, and iceberg lettuce with dill

Żurek w chlebowej czarce 19 PLN

Serwowany z jajkiem, białą kielbasą i ziemniakami

Sour rye soup served with egg, white sausage and potatoes

Sałaty / Salads

Wegański afrodyzjak Danie Fit - polecamy ! 24 PLN

Salata lodowa, rukola, listki mięty, rzepa, awokado, seler naciowy, melon, orzechy nerkowca, winogrona oraz sos zielony

Iceberg lettuce, arugula, mint leaves, turnip, avocado, celery, melon, cashew nuts, grapes and a green sauce (olive oil & herbs)

Dla fanów kurczaka 28 PLN

Plastry boczku, grilowany kurczak, plastry cukinii, marchew, ogórek kiszony, sałata lodowa, rukola, listki mięty, orzechy nerkowca, pomidory suszone, morela i śliwka suszona, figa, seler naciowy, kapary, sos zielony

Slices of bacon, grilled chicken, zucchini, carrot, pickled cucumber, lettuce, arugula, mint leaves, cashew nuts, dried tomatoes, apricot and plum, fig, celery, capers with a green sauce (olive oil and herbs)

Sałatka a la caprese 26 PLN

Mozzarella buffo, dojrzałe plastry pomidora, oliwki Kalamata, zielony sos ziołowy z orzechami włoskimi i nerkowca

Mozzarella buffo, slices of tomatoe, black olives, herbal dressing with walnuts and cashew nuts

Polska kontra Grecja 26 PLN

Rukola, sałata lodowa, czarne oliwki Kalamata, czerwona cebula, papryka, ser twaróg tłusty, oregano, oliwa

Arugula, iceberg lettuce, black olives, red onion, pepper, cottage cheese, oregano and olive oil

Makarony / Pasta

Wybierz ulubiony makaron / Choose pasta

Zielone kopytka szpinakowe 15 PLN

Spinach dumplings

Czarne tagliatelle z sepią 15 PLN

Black tagliatelle

Razowy makaron penne 15 PLN

Wholemeal penne

Białe papardelle 15 PLN

White papardelle

Wybierz ulubiony sos / Choose sauce

Z grzybami mun, pestkami słonecznika i dyni, czarnymi oliwkami, rukolą, czosnkiem, cukinią oraz zielonym sosem ziołowym

Mun mushrooms, sunflower and pumpkin seeds, black olives, zucchini, garlic and herbal vinaigrette with olive oil 13 PLN

W sosie śmietanowym filet z kurczaka, grzyby kurki, czosnek, cebula, parmezan i natka pietruszki 15 PLN

Creamy sauce with chicken and chanterelle mushrooms with herbs, parmesan cheese and parsley

Z krewetkami, czosnkiem, selerem naciowym, rukolą, pomidorokami koktajlowymi i limonkowo-ziołowym pesto 19 PLN

Shrimps, garlic, celery, arugula, cherry tomatoes, lime & herb dressing

Bolognese z mięsnymi pulpecikami, sosem pomidorowym oraz bazylią 15 PLN

Bolognese with meat rolls, tomato sauce and fresh basil



gluten-free



slow food

WWW.HOTELLENART.PL

Specjalności / Specials

Stek sous-vide (średnio wysmażony) z polędwicy wołowej, podawany z masłem ziołowym i ziemniakami pieczonymi w łupinie 65 PLN

Beef steak sous-vide (medium) served with herb butter and jacked potatoes

Filet z kaczki sous-vide z konfiturą jagodową, opiekany ziemniakami, marchewką paryską, groszkiem cukrowym i sezamem 45 PLN

Duck fillet sous-vide, blueberry jam, roasted (hash brown) potatoes, peas, carrot and sesame seeds

Dania najlepiej smakują z francuskim winem Clos Triguédina (Malbec, Tannat, Merlot) 2012

Sandacz królewski na puree z soczewicy 45 PLN

Podawany z duszonym porem, fasolką szparagową oraz sosem cytrynowym

Pikeperch, lentils puree, leeks, string beans and lemon sauce

Dania główne

Burger wołowy 35 PLN

Podawany z frytkami belgijskimi i sosem BBQ

Beef burger served with French fries and BBQ sauce

Medaliony indycze w dymie 39 PLN

Podawane w sosie grzybowym, pieczonymi połówkami ziemniaka i zielonym ogórkiem

Turkey fillet served with mushroom sauce, baked potato and green cucumber

Polska kaszanka z jabłkiem pieczonym, ziemniakami, cebulką i pudrem buraczanym 29 PLN

Traditional Polish black sausage with baked apple, potatoes and onions, served with beetroot powder

Olbrzymi kotlet schabowy 35 PLN

Serwowany z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem

Pork chop served with boiled potatoes with dill and cabbage

Kawałki kurczaka z glazurowanym na ostro boczkiem 35 PLN

Podawany na sosie orzechowym z kaszą jaglaną z czarnuszką, rzepą i rzodkiewką

Grilled chicken fillet covered with bacon, served with walnuts dressing, millet & black seed

Grilowany filet z kurczaka 29 PLN

Zapieczony z serem brie, pomidorem i ogórkiem kiszonym, podawany z ziemniakami i lekką sałatką z rzodkiewką

Grilled chicken fillet served with brie cheese, tomato, pickled cucumber, boiled potatoes and mix green salad & radish

Łosoś wędzony na kopcu z zielonego ryżu 29 PLN

Z marchwią i cukinią oraz z gorzkim pudrem z pomarańczy i chrzanem wasabi

Smoked salmon with green rice, carrot and zucchini, orange powder and wasabi horseradish