



# OBERZA POD DZWONKIEM

## PRZYSTAWKI

Tatar wołowy/ pieczarka marynowana/  
majonez z czosnku niedzwiedziego/ cebula/  
kiszony/ żółtko **30zł**

Pate z gęsi/ grzanka/ chips z ziemniaka/  
puree z topinamburu/ owoc **18zł**

## ZUPY

Żurek/ jajko mollet/ biała kiełbasa/ boczek **15zł**

Barszcz czerwony/ puree ziemniaczane **11zł**

Zupa z grzybów leśnych/makaron/warzywa **17zł**

## SALATKI

Carpaccio z buraka/ rolada kozia/ pestki dyni/  
placuszki z marchewki / rukola **28zł**

Sałata/ jajko mollet/ tuńczyk/ grzanka/ cebula  
czerwona **26zł**

## DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurki kukurydzianej / komosa ryżowa/  
puree z topinamburu/ sałatka z pomidorów  
koktajlowych/ czerwona cebula **36zł**

Pierś z kaczki węgierskiej/ pyzy/ puree z buraka/  
karmelizowane owoce **45zł**

Noga z kaczki węgierskiej / kopytka/ gruszka w  
winie/ modra kapusta/sos ciemny **45zł**

Wątróbka z Indyka/ placek ziemniaczany/  
cebulka/ gruszka/ ogórek kiszony/  
ciemne balsamico/ jarmuż **33zł**

Boczek pieczony/ puree z ziemniaka/ kapusta  
kiszona zasmażana/ sos ciemny **33zł**



Rolada wołowa/ grzyby leśne/ modra kapusta/  
kluski śląskie/ sos ciemny **43zł**

Poliki wołowe/ puree z ziemniaka z chrzanem/  
placki z marchewki / mus z buraka/ sos własny **45zł**

Stek wołowy Aberdeen Angus/ ziemniaki opiekane/  
grzyby marynowane/masło czosnkowe/ szpinak  
baby z czosnkiem/ sos z zielonego pieprzu **71zł**

Dorada/ boczniki/ puree z marchewki/  
konfitura z czerwonej cebuli/ limonka **35zł**

Dorsz/ rukola/ placek z batata/ limonka **39zł**

Filet Tilapia/ czarna soczewica/  
carpaccio z buraka/  
limonka/ smażona rzodkiewka **33zł**

**Kompozycje dań dla wegan oraz wegetarian  
mogą być tworzone ze wszystkich  
dodatków w karcie menu**

## DESERY

Czekoladowe Brownie **15zł**

Sernik **18zł**

