

MENU SERWOWANE

Oferta dla grupy minimum 10 osób

ZESTAW I – 119 PLN brutto

PRZYSTAWKA

DO WYBORU

Moskol podawany z wędzonym pstrągiem z naszej wędzarni, kwaśną śmietaną i pieczarką portobello

Hałuski, regionalne lane kluski o kremowym smaku, okraszone skwarkami, serwowane z sosem z bryndzy

ZUPA

DO WYBORU

Żur podhalański na serwatce z białą kiełbasą jajkiem, podawany z wiejską śmietaną

Kwaśnica góralska na żeberku z naszej wędzarni, podawana z ziemniakami

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU

Żeberka w glazurze piwno-miodowej pieczone w stylu BBQ, podawane z pieczonymi warzywami korzeniowymi

Pstrąg prosto z Kuźnic, wędzony w naszej wędzarni, podawany na ciepło, z sałatką z białej rzepy i zielonego ogórka, świeżymi ziołami, i olejem czosnkowo-pietruszkowym

Solidna golonka w piwie z Browaru Gwarno, chrupiąca na zewnątrz, a miękka w środku, podawana z pieczonym ziemniakiem faszerowanym młodą kapustą i koperkiem

DESER

Sezonowe owoce zapiekane z piwnym kogłem-mogłem, kruszonką z owsianki i lodami rzemieślniczymi z naszej lodziarni Lodowe Wierchy

ZESTAW II – 139 PLN brutto

PRZEKĄSKA

DO WYBORU

Oscypek grillowany w asyście autorskiej żurawiny

Krokiety z pikantnej kaszanki z kiszonym ogórkiem i majonezem musztardowym

PRZYSTAWKA

DO WYBORU

Pieczony burak z kozim serem, orzechami nerkowca i garścią dzikich ziół

Moskol podawany z wędzonym pstrągiem z naszej wędzarni, kwaśną śmietaną i pieczarką portobello

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU

Pstrąg prosto z Kuźnic, wędzony w naszej wędzarni, podawany na ciepło, z sałatką z białej rzepy i zielonego ogórka, świeżymi ziołami i olejem czosnkowo-pietruszkowym

Żeberka w glazurze piwno-miodowej pieczone w stylu BBQ, podawane z pieczonymi warzywami korzeniowymi

Kotlet piwowara podawany w chrupiącej panierce z sosem tatarskim, posypyany ziołami, z klasyczną sałatką ziemniaczaną

Burger Vege z wędzonym tofu, salsą z pieczonego buraka, majonezem z ciecierzycy, plastrem grillowanego słodkiego ziemniaka, jarmużem i frytkami

DESER

Beza Dacquoise, lekka beza z mascarpone, przekładana kremem krówkowym i posypana mieszanką bakalii oraz karmelem

ZESTAW III - 159 PLN brutto

PRZEKĄSKA

Chleb wiejski ze smalcem i ogórkiem kiszonym

PRZYSTAWKA

DO WYBORU

Krewetki w sosie maślanym
z białego wina z dodatkiem chili i kolendry

Tatar z ręcznie siekanej, lekko podwędzanej polędwicy
wołowej z dodatkiem rydzów, kiszonego ogórka, czerwonej
cebulą, posypany oscypkiem z dodatkiem żółtka jajka

Pierozki nabite jagnięciną, podawane na palonej kapuście
z dodatkiem majonezu z palonego bakłażana

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU

Kaczka po polsku, połowa kaczki pieczona z jabłkami
i majerankiem, podawana z dodatkiem czerwonej kapusty
i kluskami śląskimi

Pstrąg prosto z Kuźnic, wędzony w naszej wędzarni,
podawany na ciepło, z sałatką z białej rzepy i zielonego ogórka,
świeżymi ziołami, i olejem czosnkowo-pietruszkowym

Solidna golonka w piwie z Browaru Gwarno, chrupiąca na zewnątrz,
a miękka w środku, podawana z pieczonym ziemniakiem faszerowanym
młodą kapustą i koperkiem

DESER

Fondant czekoladowy z czekoladą 72%, chrupiący
na zewnątrz i płynny w środku, podawany z konfiturą
z leśnych owoców oraz rzemieślniczymi lodami
waniliowymi z naszej lodziarni Lodowe Wierchy

BIESIADA W GWARNO dla 10 osób – 1290 PLN brutto

PRZYSTAWKA

3x - Chleb wiejski ze smalcem i ogórkiem kiszonym

3x - Krokiety z pikantnej kaszanki z kiszonym ogórkiem i majonezem musztardowym

3x - Skrzydełka z kurczaka w glazurze piwnej oprószone szczypiorkiem

3x - Hałuski, regionalne lane kluski o kremowym smaku, okraszone skwarkami, serwowane z sosem z bryndzy

3x - Pieczony burak z kozim serem, orzechami nerkowca i garścią dzikich ziół

3x - Krewetki w sosie maślanym z białego wina z dodatkiem chili i kolendry

10 x - Paluchy piwne z kminkiem i solą morską

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU

Pstrąg prosto z Kuźnic, wędzony w naszej wędzarni, podawany na ciepło, z sałatką z białej rzepy i zielonego ogórka, świeżymi ziołami, i olejem czosnkowo-pietruszkowym

Kotlet piwowara podawany w chrupiącej panierce z sosem tatarskim, posypyany ziołami, z klasyczną sałatką ziemniaczaną

Żeberka w glazurze piwno-miodowej pieczone w stylu BBQ, podawane z pieczonymi warzywami korzeniowymi

Solidna golonka w piwie z Browaru Gwarno, chrupiąca na zewnątrz, a miękka w środku, podawana z pieczonym ziemniakiem faszerowanym młodą kapustą i koperkiem

DESER

Sezonowe owoce zapiekane z piwnym koglem-moglem, kruszonką z owsianki i lodami rzemieślniczymi z naszej lodziarni Lodowe Wierchy