

Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa

SAŁATKI

salads

-  **Miks sałat / grillowany hallumi / prażone jabłko / piklowana cukinia / dresing miętowy** 23 zł
Salad mix / grilled halloumi cheese / roasted apple / pickled zucchini / mint dressing
- Sałata rzymska / sos anchois / kurczak z grilla grzanki / pomidor cherry / parmezan** 22 zł
Roman salad / anchovy sauce / grilled chicken / cherry tomatoe / parmesan

ZUPY

soups

-  **Żurek na zakwasie żytnim / kielbasa / "prażoki" pieczywo / jajko** 21 zł
Sour soup / sausage / potato dumplings „prażoki” / bread / egg
-  **Krem z dyni / mleko kokosowe / grzanki crème fraiche** 22 zł
Pumpkin crème / coconut milk / croutons / cremee fraiche
-  **Krem z palonej cebuli / chips z parmezanu oliwa ziołowa / grzanki** 24 zł
Roasted onion cream / parmesan chips / herbal oil / croutons

desery

desserts

- Ptyś / krem karmelowy / lody z rokitnika puder truskawkowy** 18 zł
Puff / caramel cream / sea buckthorn ice cream / strawberry powder
- „Placuszki lane” / śliwka / twaróg / miód** 18 zł
Poured pancakes / plum / cottage cheese / honey
- Cremoux z dyni i jabłka / sos z malinowy z rozmarynem / kruszonka orzechowa** 21 zł
Pumpkin and apple cremoux / raspberry souce with rosemary / nut crumble

 **danie wegetariańskie / vegetarian dish**

• przystawki •

- Suszona karkówka / rukola / mus śliwkowy szczypiorkowy aioli / pieczywo** 28 zł
Dried pork neck / rucola / plum mousse / chives aioli / bread
- Tatar z polędwicy wołowej / proziaki piklowane warzywa / musztarda francuska / żółtko / majonez szczypiorkowy** 35 zł
Beef tartare / regional flour cakes / pickled vegetables / french mustard/ egg yolk / chived mayonnaise
- Deska wędlin i serów „Lubaszka” dla dwóch osób** 55 zł
A board of cold meats and cheeses „Lubaszka” for two people

DANIA GŁÓWNE

main courses

-  **Tortellini szpinakowe / ricotta / czosnek suszony pomidor** 25 zł
Spinach tortellini / ricotta / garlic / dried tomato
- Risotto / bocznik / mascarpone / kurczak zagrodowy / parmezan** 30 zł
Risotto / oyster mushroom / mascarpone / farm chicken / parmesan
-  **Gnocchi ziemniaczane / falafel z buraka peperonatta / rukola** 32 zł
Potato gnocchi / beetroot falafel / peperonatta / rucola
-  **Pieczona dorada / puree z dyni / boczek / kus kus perłowy / sałatka wakame / krem śliwkowy** 37 zł
Baked sea bream / pumpkin puree / bacon / pearly kus kus / wakame salad / plum cream
- Schab z kością / kapusta zasmażana z majerankiem pieczone ziemniaczki / sos z czerwonego pieprzu** 38 zł
Pork loin on the bone / fried cabbage with marjoram / baked potatoes / red pepper sauce /
- Pierś z kaczki / puree pietruszkowe / sos wiśniowy konfitura z czerwonej kapusty** 58 zł
Duck breast / parsley puree / cherry sauce / red cabbage jam
- Stek z polędwicy wołowej / ziemniak hasselback sos BBQ / młody brokuł z emulsji maślanej / bocznik** 89 zł
Beef sirloin steak / hasselback potato / BBQ souce / young broccoli from butter emulsion / oyster mushroom

Menu dla dzieci

menu for kids

- Zupa pomidorowa z makaronem** 11 zł
Tomato soup with noodles
- Naleśniki z nutellą i owocami** 12 zł
Pancakes with chocolate „nutella” and fruits
- Nugettsy z piersi indyka w panierce panco frytki / surówka z marchewki / ketchup** 14 zł
Panco turkey nuggets / chips / carrot salad / ketchup
- Mini burger drobiowy / frytki / surówka z marchewki / ketchup** 14 zł
Mini chicken burger / chips / carrot salad / ketchup