

# MENU À LA CARTE

CHLEB  
bistro & wine  
MORE

## PRZYSTAWKI

- POLSKIE SERY I WĘDLINY | konfitura agrestowa 69  
TATAR WOŁOWY | pikle | musztarda | nasz sos tatarski 49  
🌱🌾 PIECZONA PIETRUSZKA | orzechy laskowe | chrzan 36  
🌾 CYKORIA | węgorz | maślanka | żurawina 42

## PIEROGI I KLUSKI

- 🌱 PIEROGI Z BRYNDZĄ | esencja z cebuli | dymka 44  
PIEROGI Z KASZANKĄ | pigwa | cebulka perłowa | demi-glace 46  
🌱 PIEROGI Z DYNI | olej z pestek dyni 42  
🌱 KLUSECZKI MAŚLANE | kozi ser | trufla | orzeszki piniowe 48

## ZUPY

- 🌱\* BULION | domowy makaron | lubczyk | marchewka 34  
🌱\* KAPUŚNIAK | chrupiąca kapusta | żółtko | podplomyk 32  
🌱 KREM Z BOROWIKÓW | grzanki truflowe 34

## DANIA GŁÓWNE

- KOTLET SCHABOWY | sos Emilgrana | gorczyca | kiszona cytryna 59  
PSTRĄG Z PIECA | beurre blanc | koper włoski | kruszonka żytnia z kolendrą 79  
🌱 ANTRYKOT CIELĘCY | zimowe szparagi | miód pitny | sos żurkowy 94  
🌱 KOTLET MIELONY | konfitowany por | sos mięsny z zielonym pieprzem 59  
🌱 KASZA KRAKOWSKA | topinambur | grzyby | jabłko 49  
🌱 FILET Z KURCZAKA | dynia | jus z kurczaka 52  
🌱🌱 GOŁĄBKI Z SOCZEWICĄ | sos pomidorowy | ser Bursztyn 49

## DODATKI

- NASZE PIECZYWO | masło | praliné z chleba 8  
🌱🌱 TALERZYK KISZONEK I PIKLI 14  
🌱🌱 PURÉE ZIEMNIACZANE 14  
🌱🌱 FRYTKI | majonez grzybowy | wędzona papryka 14  
🌱🌱 BURAKI PIECZONE W SOLI | cydr jabłkowy | kminek 16

## DESER

- CIASTO UCIERANE | śliwki | biała czekolada 29  
PUDDING CHLEBOWY | bakalie | muscovado | lody chlebowe | rokitnik 32  
LODY NASZEJ PRODUKCJI (zapytaj kelnera) 9 | **porcja**

🌱 bez glutenu    🌱 dania wegetariańskie

🌱\* możliwa opcja bez glutenu

Wszystkie wypieki pochodzą z piekarni Chleb & More  
Lista alergenów jest dostępna na życzenie gości  
Do grup od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%