

Supperlardo

February 2020

WĘDLINY NASZEJ PRODUKCJI

Salami z pieprzem (Puławska)	15
Schab / Lonza (Puławska)	15
Szynka / Fiocco (Puławska)	15
Szynka z ognia	15
Wybór 3	40
Kanapka ze smażonym udkiem kurczaka	30

PRZYSTAWKI

Chleb na zakwasie z masłem	12
Pikle: ogórek słodko – kwaśny, czerwona kapusta, kalafior	15
Topinambur, grapefruit, pikantne aioli, szczypiorek	25
Shitake, brukselka jarmużowa, fondue serowe, ocet balsamiczny	25
Brukselka, ziemniaki, crème fraîche, chrzan	25
Buraki, ricotta, pistacje, rukola	28
Scotch egg, kielbasa wieprzowa, szalwia, sos tatarski	30
Kaszanka, karmelizowana cebula, chutney pigwowy, endywia	30
Tatar wołowy, tonnato, kurki, montasio	30

PASTA

Spaghetti żytnie, karmelizowana cebula, marsala, parmezan	25
Gnudi z ricotty, cacio e pepe	30
Maccheroni marchewkowe, ragu rzeźnika, pecorino romano	32
Tortelli, mortadella, szynka z ognia, ricotta, orzechy laskowe, parmezan	35

JOSPER - GRILL OPALANY DREWNIEM

Kurczak z wolnego wybiegu, warzywa korzeniowe, jus z kurczaka, świeże zioła	45
Schab z kością, bulion, jarmuż, gorczyca, puree ziemniaczane	55
Sezonowany NY Strip dla dwóch, puree ziemniaczane z borowikami, sałata rzymska, jus wołowy	159

DESERY

Bonet z orzeszków ziemnych, dżem winogronowy	18
Żytnie brownie, lody klonowe, orzechy laskowe	18
Lody: Oliwkowo-pistacjowe / Migdałowe	16

Do pieczenia chleba używamy własnoręcznie mielonej mąki z polskich, ekologicznych zbóż.
Wędliny robimy tradycyjnymi metodami, wykorzystując zwierzęta hodowane na Mazowszu.
Wierzymy, że najlepsze jedzenie przygotowane jest ręcznie ze składników najwyższej jakości.