

RESTAURACJA JASIONOWA POLANA

**Salatka z marynowanymi kurkami
i konfitowanymi warzywami** 29
podawana w chlebowej czarce

Polecamy półwytrawne wino **Solaris** z lokalnej
Winnicy Gródek – lekkie, z nutą brzoskwini i jabłka.
15 cl



Aksamitny krem z dyni 28
z pieczonym kurczakiem i ciecierzycą

Polecamy wytrawne wino **Kunvin Chardonnay** –
z aromatami owoców tropikalnych i cytrusów.
15 cl



Terina wieprzowa 56
podawana na ciepło z purée dyniowym
i chutneyem z nutą korzennych przypraw

Polecamy wytrawne wino **Casa Saulita**
Cabernet Sauvignon – z aromatami czarnej
porzeczki i dojrzałych owoców.
18,7 cl

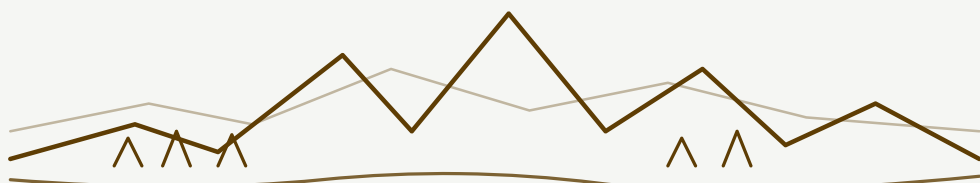


Śliwkowe tiramisu 28

Polecamy słodkie wino **Merlot** z **Winnicy Petreny** –
z aromatami dojrzałych czerwonych owoców i
delikatną nutą śliwki.
15 cl



SEZONOWE
MENU



HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 24

Maliny, pomarańcza, cytryna, jabłko, imbir, cynamon, przyprawy korzenne, czarna herbata, rozmaryn 40 cl

ROZGRZEWAJĄCY NAPAR IMBIROWY 20

imbir, cytryna, miód, goździki, rozmaryn 35 cl

WINO GRZANE 22

Grzaniec Galicyjski, przyprawy korzenne, pomarańcza 25 cl

WINO GRZANE 0.0% 19

Grzaniec 0.0%, przyprawy korzenne, pomarańcza 25 cl

GRZANE PIWO 24

Piwo, sok malinowy, pomarańcza, przyprawy korzenne 50 cl

BROWAR TRZY KORONY

Lokalne piwo kraftowe, przygotowywane z dbałością o każdy detal.

33 cl

CHMYZ 19

pils – jasne, lekkie, klasyczne piwo rzemieślnicze 5%

SĘDEK 19

IPA – intensywny aromat cytrusów i chmielu 6%

GAZDA 19

marcowe – pełne, lekko karmelowe 6%

KRASA 19

weizen – łagodne, z nutą banana i goździka 5,2%

UPIR 19

dunkel – ciemne i aksamitne, z nutą kawy i słodu 5,1%

KADUK 19

podwójny koźlak – bogate, mocne i aromatyczne 7,5%

WERDA 0.0% 19

bezalkoholowe o smaku gruszki, lekkie i orzeźwiające

