

Restauracja *leśna Wieranda*



MENU



Wasza opinia
jest dla nas bardzo ważna.
Zeskanuj kod QR
i podziel się nią z nami:



Bądźcie z nami na bieżąco
na Facebooku i Instagramie :)





- Rezerwacje utrzymujemy do 15 minut po umówionej godzinie.
- Przy większych grupach rozliczamy się na podstawie jednego lub maksymalnie dwóch rachunków.
- Obsługa gości to dla nas przyjemność - nie pobieramy opłaty serwisowej przy większych rezerwacjach.
- Napiwki dla kelnerów przyjmujemy wyłącznie w gotówce. Dziękujemy za zrozumienie i życzliwość!
- Co kwartał odświeżamy nasze menu, by zaskakiwać Was nowymi smakami.

Planujesz urodziny, rocznicę lub inną uroczystość?

- Oferujemy możliwość rezerwacji stolików z dodatkowym wystrojem oraz półmiskowym menu. Zapytaj obsługę o szczegóły – chętnie pomożemy stworzyć wyjątkowy klimat!

Zamki dmuchane - cennik:

- 30 zł/dziecko /2 h radosnej zabawy
- Przy rachunku min. 50 zł, zabawa dla jednego dziecka gratis

Godziny otwarcia w sezonie letnim (maj - wrzesień)

Poniedziałek - Czwartek 14:00-20:00

Piątek - Sobota 14:00-21:00

Niedziela 12:00-19:00

*Bar otwarty do godz. 23:00



Chętnie odpowiemy na wszystkie pytania:
tel. 512 117 904, info@lesne-ustronie.pl



NA START

- Tatar wołowy z grzybkami shimeji, majonezem szczypiorkowym, czosnkowym chipsem i żółtą oliwą 42,-
- Pieczone pierożki w trzech odstonach (z suszony pomidor, szpinak, pieczarki) podane na mixie sałat z sosem koperkowym 37,-
- TOP Deska przekąsek
dla 2 osób 52,- / dla 4 osób 82,-
(frytki, nuggetsy, papryczki jalapeno, krążki cebulowe, pikantne kęsy z kurczaka, sosy)



ZUPY

- TOP Leśna z borowikami na palonych kościach z kluseczkami 26,-
- Rosół z domowym makaronem 18,-
- Szczawiowa z omletem jajecznym i wędzonymi ziemniakami 24,-
- Krem z pomidorów z pianą z kwaśnej śmietany, oliwą bazyliową i chrupiącymi grzankami 24,-



DANIA GŁÓWNE

- Kurczak teryaki z czarnym ryżem, mini marchewką i młodym groszkiem oraz grillowanym ananasem 48,-



- Łosoś pieczony podany na warzywnej roladce z sosem z bazyliowym z kolendrą oraz grillowanymi brokułami 64,-



- Kotlet Szefa - schab z karkówką podany z ziemniakami oraz młodą kapustą z boczkiem i koperkiem 52,-



- Tradycyjny devolay z masłem, swojskimi ziemniakami/lub frytkami, surówką oraz sosami 43,-



- Pół kaczki z kluskami śląskimi, kapustą czerwoną oraz musem jabłkowym z cydrem 84,-



nasze **TOP**



nasze **TOP**



- Żeberka BBQ podane z ziemniakami hasselback, sosem chimichurri i grillowaną kukurydzą 56,-



- Placek po cygańsku z gulaszem wołowym z dodatkiem grillowanego brokuła i rzodkiewki 54,-

- Pappardelle z szynką parmeńską i szparagami z sosem z szalotki, creme fraiche oraz parmezanem 48,-



- Pierogi z pieczonym kurczakiem i warzywami podane na sosie z młodej kalarepki 46,-

- Kluseczki z zielonym pesto, kozim serem i orzechami 43,-



- Pappardelle ze szparagami z sosem z szalotki, creme fraiche, parmezanem oraz jajkiem 43,-



nasze **TOP**



- Chałka z szarpaną wieprzowiną, chutneyem z czerwonej cebuli i majonezem szczypiorkowym podana z frytkami i surówką 52,-



DLA DZIECI



- Rosółek "bez zielonego" 18,-
- Nuggets'y z frytkami i mizerią 28,-
- Pankejkki z bitą śmietaną, polewą truskawkową, czekoladą i piankami 32,-
- Mini pizzerinki z sosem pomidorowym, szynką i serem 28,-



SAŁATKI



- Sałatka z melonem, gruszką, granatem i kozim serem podany z paprykowym chipsem i letnim, zielonym dressingiem 38,-
- Sałatka z chrupiącym kurczakiem, winogronami, suszoną śliwką, pomidorkami i grzanką żytnią o smaku papryki 38,-

DESERY

- Mus pistacjowy z orzechową posypką 28,-
- Czekoladowy wulkan z sosem waniliowym, gałką lodów i polewą 25,-
- Puszysty deser bananowo-truskawkowy z polewą czekoladową i bitą śmietaną 21,-
- Puchar lodowy z polewą i bitą śmietaną 26,-



DODATKI

- Frytki 9,-
- Sos 3,-
- Mix surówek 9,-
- Sok do piwa 1,50,-
- Opakowanie na wynos 3,-

NAPOJE GORĄCE



10,-



14,-



9,-



12,-



15,-



15,-



17,-



21,-



NAPOJE ZIMNE

- Woda gazowana/niegazowana 8,-
- Dzbaneq wody z cytrusami 15,-
- Sok pomarańczowy/jabłkowy 0,3 l/karafka 9,- / 21,-
- Kompot szklanka/karafka 10,- / 24,-
- Pepsi/Mirinda/7up/Lipton 0,5 l 10,-
- RedBull 13,-

PIWO

- Lubiszewskie pszeniczne 16,-
- Rycerz 15,-
- Rybak 15,-
- Komtur 15,-
- Leżak Kociewski 15,-
- Obywatel Kociewski 15,-
- Specjal/ Żywiec/ Warka/ Żywiec 0% 14,-





KOKTAJLE

- Aperol Spritz 28,-

Prosecco, woda gaz., Aperol, plastry pomarańczy

- Cosmopolitan 24,-

wódka cytrynowa, sok z limonki, sok żurawinowy, likier

- Manhattan 24,-

whisky, vermouth, angostura

- Pina Colada 26,-

sok ananasowy, Malibu, mleko, sok z limonki

- Mojito 26,-

rum, limonka, mięta, woda gaz., 7 up

- Cuba Libre 26,-

Rum biały, sok z limonki, coca-cola waniliowa

- Whisky Sour 24,-

whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, kurze białko, woda gazowana

- Lampka Prosecco 16,-



WHISKY

4 cl / 0,7 l

- Ballantines 15,- / 190,-
- Johny Walker 15,- / 190,-
- Jack Daniel's 18,- / 220,-

WÓDKA

4 cl / 0,5 l

- Żubrówka biała 10,- / 80,-
- Bocian 13,- / 100,-
- Finlandia 13,- / 130,-
- Deska 5 shotów - mix 36,-



WINA BIAŁE



- Face to Face Verdejo 12,5%

Region/ Kraj: Castilla y Leon, Hiszpania

Szczep: 100% Verdejo

Jasny, słomkowy kolor szczepu Verdejo niesie intensywny nos o nutach ananasa, banana, cytryny i grapefruita. W smaku półwytrawne o wyraźnej i zbalansowanej kwasowości.

140 ml / 0,7 l

18,- / 90,-



- Carletto Pinot Grigio 13%

Region/ Kraj: Veneto, Włochy

Szczep: Pinot Grigio 100%

Białe wino wytrawne o jasno-słomkowym kolorze. W nosie aromaty żółtych owoców: jabłko, cytryna, dojrzałe mango. W ustach przyjemnie mineralne, rześkie i zbalansowane.

140 ml / 0,7 l

25,- / 125,-



- Ruppertsberger Riesling Halbtrocken 11%

Region/ Kraj: Palatynat Niemcy

Szczep: 100% Riesling

To półwytrawne wino ma piękny złotawy kolor, a w nosie silny bukiet owocowy podbity cytrynowym aromatem. W ustach delikatne muśnięcie słodczy odświeżające cytrusowo-brzoskwiniowe nuty zbalansowane przyjemną kwasowością.

140 ml / 0,7 l

28,- / 140,-



WINA CZERWONE



- Face to Face Tempranillo 13%

Region/ Kraj: Castilla y Leon, Hiszpania

Szczep: 100% Tempranillo

Wino delikatnie wytrawne o głębokiej, wiśniowej barwie. W nosie aromaty czerwonych, dojrzałych owoców maliny i czarnej porzeczki. Dobrze zbudowane, harmonijne z wyraźnymi taninami i owocowym finiszem.

140 ml / 0,7 l

18 ,- / 90 ,-



- Tre Venti Nero D'Avola 12,5%

Region/ Kraj: Sycylia, Włochy

Szczep: 100% Nero D'Avola

Wino o intensywnej czerwieni z fioletowymi refleksami. Elegancki nos z intensywnymi nutami czerwonych owoców, podbite korzennymi aromatami. Na podniebieniu intensywne z długim finiszem. Doskonale komponuje się z czerwonym mięsem, kremowymi sosami oraz kuchnią włoską.

140 ml / 0,7 l

20 ,- / 100 ,-

WINO MUSUJĄCE



- Beavita Prosecco Extra Dry 11%

Region/ Kraj: Veneto, Włochy

Szczep: Glera

Odświeżające wino musujące o aromatach czerwonych jagód, jabłka, gruszki i melona w połączeniu z nutami białych kwiatów akacji. W ustach delikatne z muśnięciem owocowej słodyczy.

0,7 l - 95 zł