

Restauracja

leśna Veranda

Menu



- 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

Aktualne godziny otwarcia (październik - maj)

Piątek 14:00-20:00

Sobota 14:00-21:00

Niedziela 12:00-19:00

*Bar otwarty do godz. 23:00

Od maja restauracja otwarta codziennie

Bądźcie z nami na bieżąco
na Facebooku i Instagramie :)



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



Chętnie odpowiemy na wszystkie pytania:

tel. 512 117 904, info@lesne-ustronie.pl

na start

- Tatar wołowy z grzybkami shimeji i majonezem szczypiorkowym podany z chrupiącą bułeczką 48,-

Beef tartare with shimeji mushrooms and chive mayonnaise served with crispy bread



- Camembert zapiekany z gruszką podany na grzance z miodem i orzechami 36,-

Baked Camembert with pear served on toast with honey and nuts



- Deska przekąsek / Snack board

dla 2 osób / for 2 persons 54,- / dla 4 osób / for 4 persons 92,-

(frytki, nuggetsy, papryczki jalapeno, krążki cebulowe, serki panierowane, pikantne kąski z kurczaka, sosy / chips, nuggets, jalapeño peppers, onion rings, breaded cheese bites, spicy chicken bites, sauces)



nasze TOP



zupy



- Leśna z borowikami na palonych kościach z kluseczkami 26,-

Forest mushroom soup with boletus mushrooms on roasted bones with dumplings

- Rosół z domowym makaronem 18,-

Chicken broth with homemade noodles

- Żurek staropolski z ziemniaczanym puree i jajkiem 26,-

Old Polish sour rye soup with mashed potatoes and egg

- Krem z ziemniaka z tymiankiem i oliwą truflową 23,-

Potato cream with thyme and truffle oil



• *dania główne* •

- Żeberka z sosem BBQ/ lub Whisky podane z pieczonymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą 58,-

Ribs with BBQ sauce/or whisky sauce served with roast potatoes and grilled corn

nasze **TOP**



- Tomahawk - schab sous-vide aromatyzowany dymem bukowym podany z pieczonymi ziemniakami i surówką 48,-

Tomahawk – sous-vide pork loin flavoured with beech wood smoke, served with roast potatoes and salad



- Placek po cygańsku z gulaszem wieprzowym z kwaśną śmietaną i sałatką z kiszzonego ogórka 52,-

Gypsy-style pancake with pork goulash, sour cream and pickled cucumber salad



- Karkówka wolno pieczona w sosie śliwkowym podana z kopytkami i zasmażanymi buraczkami 52,-

Slow-roasted pork neck in plum sauce served with potato dumplings and fried beetroot



- Pierogi z dziczyzną 58,-

Dumplings with venison



- Pół kaczki podana z kluskami śląskimi, kapustą czerwoną oraz musem jabłkowym z cydrem 89,-

Half duck with Silesian dumplings, red cabbage and apple mousse with cider



nasze **TOP**

- Łosoś pieczony podany na kremowym sosie cebulowym z ziemniaczanym puree i lekką sałatką 67,-
Baked salmon served with cream onion sauce, mashed potatoes and a light salad



- Tradycyjny devolay z masłem, swojskimi ziemniakami/ lub frytkami i surówką 44,-
Traditional devolay with butter, home-grown potatoes/or chips and salad



- Golonka na zasmażanej kapuście z sosem piwnym i ziemniakami 63,-
Pork knuckle on fried cabbage with beer sauce and potatoes



- Burger drobiowy z warzywami i serem Cheddar podany z frytkami 52,-
Chicken burger with vegetables and Cheddar cheese served with chips

- Burger z panierowanym camembertem i warzywami podany z frytkami 46,-
Burger with breaded Camembert cheese and vegetables served with chips



- Tortellini w sosie pomidorowo-śmietanowym z warzywami zapiekane pod serową pierzynką 43,-
Tortellini in tomato and cream sauce with vegetables, baked under a cheese topping

nasze TOP

- Chałka z szarpaną wieprzowiną, chutneyem z czerwonej cebuli i majonezem szczypiorkowym podana z frytkami i surówką 52,-
Challah bread with pulled pork, red onion chutney and chive mayonnaise served with chips and salad



dla dzieci

- Rosółek "bez zielonego" 18,-
Broth 'without greens'
- Nuggets'y z frytkami i mizerią 28,-
Nuggets with chips and cucumber salad
- Kluski leniwe z bułką tartą i sosem waniliowym 28,-
Lazy dumplings with breadcrumbs and vanilla sauce
- Mini pizzerinki z sosem pomidorowym, szynką i serem 28,-
Mini pizzas with tomato sauce, ham and cheese

sałatki

- Sałatka z brokułem, fetą, jajkiem, prażonym słonecznikiem i sosem czosnkowym 38,-
Salad with broccoli, feta cheese, egg, roasted sunflower seeds and garlic dressing
- Sałatka Cesar z kurczakiem, grzankami i parmezanem 38,-
Caesar salad with chicken, croutons and Parmesan cheese

desery

- Sernik nowojorski z polewą czekoladową i owocami 28,-
Cheesecake with chocolate topping and fruit
- Czekoladowy wulkan z sosem waniliowym, gałką lodów i polewą 26,-
Chocolate volcano with vanilla sauce, a scoop of ice cream and topping
- Śliwka zapiekana pod orzechową pierzynką podana z lodami 26,-
Baked plum with nut topping served with ice cream

dodatki

- Frytki / French fries 12,-
- Sos / Sauce 3,-
- Mix surówek / Salad mix 9,-
- Sok do piwa / Beer juice 2,-
- Opakowanie na wynos / Takeaway packaging 3,-

• napoje gorące •



kawa
karmelowa / waniliowa
coffee
caramel / vanilla
21,-



Herbata
zimowa / wiosenna
Tea
winter / spring
21,-

• napoje zimne •

- Woda gazowana/niegazowana 9,-
Sparkling/still water
- Dzbanek wody z cytrusami 16,-
Jug of water with citrus fruits
- Sok pomarańczowy/jabłkowy 0,3 l/karafka 10,- / 22,-
Orange/apple juice 0,3 l/ carafe
- Kompot szklanka/karafka 10,- / 25,-
Compote glass/carafe
- Pepsi/Mirinda/7up/Lipton 0,5 l 11,-
- 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
- Limoncello Spritz 34,-
likier Limoncello, Prosecco, woda gazowana, cytryna
- Hugo Spritz 34,-
syrop czarny bez, Prosecco, woda gazowana, limonka, mięta
- Cosmopolitan 27,-
wódka cytrynowa, Conitreau, sok z limonki, sok żurawinowy
- Pornstar Martini 33,-
wódka, Passoa, sok z cytryny, puree z marakui, Prosecco
- Frozen Margharitta truskawkowa 34,-
tequila srebrna, sok z limonki, Conitreau, syrop cukrowy, mrożone truskawki
- Mojito 26,-
rum biały, limonki, brązowy cukier, listki mięty, woda gazowana, 7up
- Mojito Marakuja 31,-
rum biały, puree z marakui, limonki, brązowy cukier, listki mięty, woda gazowana, 7up
- Cuba Libre 26,-
rum biały, sok z limonki, coca-cola
- Wódka Sour poziomka /lub marakuja 24,-
wódka, Angostura, sok z cytryny, syrop owocowy, kurze białko
- Whisky Sour 26,-
whisky, Angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy, kurze białko
- Lampka Prosecco 16,-
- Aperol Spritz 25,-
Aperol, Prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza
- Limoncello Spritz 28,-
likier Limoncello, Prosecco 0%, woda gazowana, cytryna
- Hugo Spritz 28,-
syrop czarny bez, Prosecco 0%, woda gazowana, limonka, mięta
- Mojito 24,-
mięta, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana, 7up

DRINKI XXL

500 ml 49,-

- Aperol Spritz
- Limoncello Spritz
- Hugo Spritz
- Mojito



• 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 | 35,- |
| Pink Kiss / Tropical Sunset / Blue Lagoon | |



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 grapefruta. W smaku półwytrawne o wyraźnej i zbalansowanej kwasowości.

The bright, straw colour of the Verdejo grape variety carries an intense nose with notes of pineapple, banana, lemon and grapefruit. The taste is semi-dry with a distinct and balanced acidity.

125 ml / 0,7 l

19,- / 95,-



- 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.

A dry white wine with a light straw colour. On the nose, aromas of yellow fruit: apple, lemon, ripe mango. Pleasantly mineral, crisp and balanced on the palate.

125 ml / 0,7 l

25,- / 135,-



- 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 odśaniające cytrusowo-brzoskwiniowe nuty zbalansowane przyjemną kwasowością.

This semi-dry wine has a beautiful golden colour and a strong fruity bouquet enhanced by a lemon aroma. On the palate, a delicate touch of sweetness reveals citrus and peach notes balanced by a pleasant acidity

125 ml / 0,7 l

28,- / 145,-

• wina czerwone •

- Face to Face Tempranillo 13%

125 ml / 0,7 l

19,- / 95,-

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.

A delicately dry wine with a deep cherry colour. On the nose, aromas of ripe red raspberries and blackcurrants. Well-structured and harmonious, with distinct tannins and a fruity finish.



125 ml / 0,7 l

- Tre Venti Nero D'Avola 12,5%

20,- / 100,-

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.

A wine with an intense red colour and purple reflections. An elegant nose with intense notes of red fruit, enhanced by spicy aromas. Intense on the palate with a long finish. It goes perfectly with red meat, creamy sauces and Italian cuisine.



• wina musujące •

- Beavita Prosecco Extra Dry 11%

0,7 l - 140 zł

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.

A refreshing sparkling wine with aromas of red berries, apple, pear and melon combined with notes of white acacia flowers. Delicate on the palate with a hint of fruity sweetness.

