

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.
- 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 - dostępne w okresie wiosenno-letnim:

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

WARTO WIEDZIEĆ, ŻE...

Ziemniaki, które serwujemy,
pochodzą z naszej własnej
uprawy – prosto z pola na talerz.

Godziny otwarcia

w okresie jesienno-zimowym (październik-kwiecień)

Piątek 14:00-20:00

Sobota 14:00-21:00

Niedziela 12:00-19:00

*Bar otwarty do godz. 23:00



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
- Swojski klasyk na start - chleb ze smalcem i ogórkiem 26,-
Slices of bread with lard and pickled cucumber
- **TOP** Deska przekąsek / Snack board 92,-
(francuskie zawijańce z pieczarkami, focaccia, mini paszteciki z mięsem, bruschetta z pomidorem i parmezanem, bruschetta z gorgonzolą, gruszką i orzechami, sosy) French rolls with mushrooms, focaccia, mini meat pies, bruschetta with tomato and Parmesan, bruschetta with Gorgonzola, pear and nuts, sauces)



nasze **TOP**



zupy



- **TOP** Leśna z borowikami na palonych kościach z kluseczkami 26,-
Forest mushroom soup with boletus 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
- Kwaśnica na wędzonym żeberku 26,-
Sauerkraut soup with smoked ribs



• *dania główne* •

- Żeberka z sosem BBQ lub whisky podane z pieczonymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą 62,-
Ribs with BBQ sauce/or whisky sauce served with roast potatoes and grilled corn

nasze **TOP**



- Schab w sosie śliwkowym podany z kopytkami 52,-
Pork loin in plum sauce, served with potato dumplings

- Pierś z kurczaka sous-vide w sosie kurkowym podana z ziemniakami 43,-
Sous-vide chicken breast in chanterelle sauce, served with potatoes



- Łosoś pieczony z sosem rybackim, czarną soczewicą i sałatkami 67,-
Baked salmon with fish sauce, black lentils and salad



- Pół kaczki podane z kluskami śląskimi, kapustą czerwoną, pieczonym jabłkiem i żurawiną 98,-
Half duck with Silesian dumplings, red cabbage and roasted apple and cranberries

nasze **TOP**



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



- Roladki z dzika otulone boczkiem podane z kopytkami i sałatami 58,-

Wild boar rolls wrapped in bacon, served with potato dumplings and salads



- Pierogi z kaszanką podane na mixie sałat z dressingiem 43,-
Dumplings with black pudding served on a mixed salad with dressing

- Wątróbka drobiowa zapiekana z jabłkiem i cebulką, podana z aksamitnym kaszotto z grzybami i surówką 42,-
Chicken liver baked with apple and onion, served with a velvety kaszotto with mushrooms and a salad



- Pieczone ziemniaki z gzikiem 38,-
Roasted potatoes with cottage cheese



- Golce kociewskie - szare kluski ziemniaczane 38,-
Golce Kociewskie – grey potato dumplings

- ze skwarkami / with cracklings
- z sosem grzybowym / with mushroom sauce



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

- Złoty eliksir - rosółek "bez zielonego" 18,-
The Golden Elixir - clear broth (no vegetables)
- Mały smakosz - Nuggetsy z frytkami i mizerią 28,-
Little foodie - nuggets with chips and cucumber salad
- Wspomnienie dzieciństwa - Leniwe z bułką tartą 28,-
A childhood memory - cottage cheese dumplings with breadcrumbs
- Wesole kóteczka - pizzerinki z sosem pomidorowym, szynką i serem 28,-
Happy circles - Mini pizzas with tomato sauce, ham and cheese
- Pizzerinki DIY - zapytaj kelnera / DIY mini pizzas - ask your waiter



sałatki

- Sałatka z pieczonym burakiem, rukolą i grillowanym serem halloumi 38,-
Salad with roasted beetroot, rocket and grilled halloumi cheese
- Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami i parmezanem 38,-
Caesar salad with chicken, croutons and Parmesan cheese



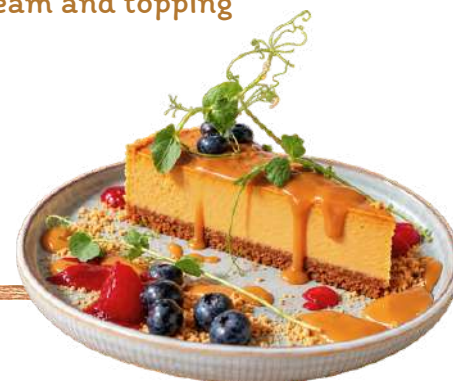
desery

- Crème brûlée 26,-
Crème brûlée
- Czekoladowy wulkan z sosem waniliowym, gałką lodów i polewą 26,-
Chocolate volcano with vanilla sauce, a scoop of ice cream and topping
- Sernik dyniowy ze słonym karmelem 28,-
Pumpkin cheesecake with salted caramel



dodatki

- Frytki / 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 jesienna
Tea Autumn
21,-



• napoje zimne •

- Woda gazowana/niegazowana 9,-
Sparkling/still water
- Karafka wody niegazowanej/ gazowanej 16,-
A carafe of still/sparkling water
- 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,-
- Red Bull 13,-

• mocktaile - koktajle bezalkoholowe •

- 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

• koktajle •

Aperol Spritz 28 ,-

Aperol, Prosecco, woda gazowana



Limoncello Spritz 34 ,-

likier Limoncello, Prosecco, woda gazowana



Hugo Spritz 34 ,-

syrop czarny bez, Prosecco, woda gazowana



Cosmopolitan 27 ,-

wódka cytrynowa, Cointreau, sok z limonki,
sok żurawinowy



Pornstar Martini 33 ,-

wódka, Passoa, sok z cytryny, puree z marakui, Prosecco



Frozen Margarita 34 ,-

tequila srebrna, sok z limonki, Cointreau, 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

24 ,-

poziomka lub marakuja

wódka, Angostura, sok z cytryny,
syrop owocowy, kurze białko



Whisky Sour

26 ,-

whisky, Angostura, sok z cytryny,
syrop cukrowy, kurze białko



Lampka Prosecco

16 ,-

DRINKI XXL

500 ml

49 ,-

- Aperol Spritz
- Limoncello Spritz
- Hugo Spritz
- Mojito





• piwo •

- Amber naturalny 15,-
- Złote Lwy 15,-
- Johannes 15,-
- Pszenicznik 15,-
- Bezałkoholowe IPA 15,-
- Specjal/ Żywiec/ Warka/ Żywiec 0% 14,-

• whisky •

- | | |
|------------------|--------------|
| | 4 cl / 0,7 l |
| • Ballantines | 15,- / 190,- |
| • Johnnie 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 / lub Tropical Sunset / lub Blue Lagoon
wódka, sok z cytryny, puree z marakui /
lub syrop poziomkowy/ lub Blue Curacao





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.

