



Hotel w Kazimierzu Dolnym

Folwark Malenka

MENU JESIENNE

RESTAURACJA KUCHNIA KAZIMIERSKA

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tatar z polędwicy wołowej w jesiennej aranżacji z kurkami podwędzany dymem jabłkowym jak dawniej

27PLN

Carpaccio z piersi gęskiej marynowane w gorczycy, podane z marynowanymi kaparami, parmezanem,

24PLN

Ser kozi kremowy , buraki marynowane w occie jabłkowym domowym , kiszona cebula, konfitura z zielonych pomidorów z naszego ogrodu

24PLN

ZUPY

Aksamitny **barszcz czerwony** zakwaszany naturalnie, z kwaśną śmietaną purée z cebulką prażoną, jajko sadzone

14PLN

Aromatyczny **bulion z różnych mięs bażanta, kaczka, kura domowa**, borowik, warzywa jesienne

14PLN

Zupa **grzybowa z ziołami, tymiankiem świeżym**, pietruszką podana z kluseczkami francuskimi

14PLN

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwiczki wieprzowej na musie z dyni podana z pieczonymi warzywami w aromacie ziół

39PLN

Dorsz atlantycki smażony na klarowanym maśle, kurki w śmietanie, purée z pasternaku

39PLN

Duszone w czerwonym winie poliki wołowe , purée ziemniaczane, buraki, pieczarki, rzodkiew

40PLN

Pierś kaczka podana na **purée marchewkowym z sezonowymi kopytkami dyniowymi**, pieczone jabłko

42PLN



DESERY

Kremowy sernik karmelowy na musie z palonego masła orzechy

12PLN

Placuszki jabłkowo cynamonowe z konfiturą z czarnego bzu

12PLN

Jabłecznik sezonowy na razowym spodzie z kruszonką piana waniliowa

12PLN

Wszystkie składniki których używamy do dań są w większości naszej własnej produkcji.

Życzymy smacznego 😊

Restauracja czynna

13:30-21:30

W weekendy zachęcamy do rezerwacji stolika

A po Kolacji proponujemy specjalne menu w koktajl barze gdzie można zdegustować naszych domowych nalewek, własnego wina oraz autorskich koktajli naszego Barmana Błażeja.