



MILACHOWO  
SIEDLISKO  
it's natural



M E N U

MILACHOWO  
SIEDLISKO  
it's natural



Szanowni Goście,  
znaleźliście się w sercu  
malowniczych Kaszub,  
które obfitują w liczne  
bogactwa natury takie jak lasy,  
rzeki i jeziora, to właśnie z nich  
nasz Szef Kuchni Krzysztof  
Łosiewicz czerpie inspiracje  
w komponowaniu dań.  
Łączy on pasję do gotowania  
z miłością do przyrody.

Istotą naszej kuchni jest  
atmosfera harmonii  
i kreatywności, a każdy posiłek  
to doświadczenie zbliżające  
Was do natury i lokalnego  
otoczenia.

Życzymy Wam wspaniałej  
podróży kulinarnej  
w Siedlisku Milachowo.



## Alergeny:

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECHY
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Powyżej 6 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

# — M E N U —



## PRZYSTAWKI

- Sałatka z pieczonej dyni** 300g **42 zł**  
roszponka / rukola / sałata rzymska / imbir / wędzony twaróg / orzechy w miodzie / dressing miódowo-musztardowy <sup>1,7,8,10</sup>
- Sałatka Cezar** 300g **45 zł**  
sałata rzymska / kurczak / parmigiano reggiano / grzanki / sos Cezar <sup>1,3,4,7</sup>
- Podwędzany tatar z sarny** 140g **62 zł**  
suszona żurawina / szalotka / prażony słonecznik / sos sojowy / pikle / majonez lubczykowy <sup>1,3,6,10,12</sup>
- Smażone okonki** 400g **59 zł**  
tempura / dipy: cytrynowy, chipotle, z pieczonym czosnkiem <sup>1,3,4</sup>
- Paszтет z gęsich wątróbek** 150g **47 zł**  
grzanka z żytniego pieczywa / wiśnia / orzechy włoskie / ocet z czarnego bzu / suflet ziemniaczany <sup>1,3,6,7,8,12</sup>
- Buraki au gratin** 150g **42 zł**  
ser z migdałów / rokitnik / koper / kwiat soli <sup>6,10</sup>



## ZUPY

- Rosół z pieczonej kaczki** 300ml **35 zł**  
pierożki z kaczką / ziemniak / lubczyk <sup>6,9</sup>
- Krem z dyni i selera** 300ml **32 zł**  
pieczony czosnek / imbir / napój migdałowy <sup>7,9</sup>
- Zupa rybna** 300ml **52 zł**  
ryby stodkowodne / raki / koper włoski <sup>2,4,6,9</sup>



## DANIA GŁÓWNE

- Sandacz** 350g **76 zł**  
purée z selera / boczniak cytrynowy / burak / konfitowana rzodkiewka / sos holenderski / wędzona ikra pstrąga <sup>3,4,7,9,13</sup>
- Kaczka** 350g **68 zł**  
pierś na różowo i noga konfitowana / purée z ziemniaka z chrzanem / mus z dyni / marchewka vichy / sos z czerwonego wina <sup>7,9,12</sup>
- Comber z jelenia** 350g **148 zł**  
purée z pasternaka / czarny czosnek / karmelizowany topinambur / dziki brokuł / demi glace / jeżyna <sup>9,12</sup>
- Pierogi z gęsiną** 350g **66 zł**  
sos pigwowy / grzybki shimeji / karmelizowana szalotka / wędzona śmietana / jarmuż / trufla zimowa <sup>1,3,7,12,13</sup>
- Selerotto** 350g **52 zł**  
seler / szalotka / boczniak mikołajkowy / dynia / płatki drożdżowe <sup>6,9,12</sup>
- Steki – podawane na gorącym kamieniu**
- Polędwica 250g **148 zł**  
Antrykot 350g **130 zł**

**Dodatki do steków** 150g **15 zł**  
<sup>1,6,7,9,12</sup>

Frytki steakhouse  
Purée z ziemniaka  
Purée z pasternaka  
Purée z selera  
Grillowane warzywa z ziołami

**Sosy** 50ml **10 zł**

Dressing sojowy  
Chimmichurri  
Holenderski  
Demi glace  
Sos z czerwonego wina



## DESERY

- Brownie** 150g **32 zł**  
sos karmelowy na herbacie earl grey / wiśnia <sup>1,3,7,8,12</sup>
- Prażone jabłko** 120g **30 zł**  
mus z białej czekolady / szatwia / orzechy laskowe <sup>3,7,8,12</sup>