

Przystawki

Tatar / 59 zł

polędwica wołowa · czarny czosnek · shimeji · kapary czosnku niedźwiedziego

Zielone szparagi / 64 zł

młody Dżersejan · żółtko · czosnek niedźwiedzi · białe szparagi · kawior

Kwaśnica / 34 zł

kluski kładzione · jabłko · estragon · maślanka

Łosoś / 54 zł

rumianek · migdał · fenkuł · czarny czosnek

Dania główne

Jesiotr Antonius / 118 zł

Pstrąg z Zielenicy · topinambur · beurre blanc · kawior

Polędwica cielęca / 138 zł

pietruszka · golas izbicki · foie gras · smardze

Ośmiornica / 136 zł

ziemniak · papryka · cytrusy · palone masło · jus drobiowy

Desery

Rabarbar / 32 zł

diplomat · gorzka czekolada · Calvados · świeże mleko

Lody KO / 21 zł

porzeczką · mleko · wanilia

Napoje zimne

Cisowianka 300ml / 12 zł

Cisowianka 700ml / 18 zł

Sok świeżo wyciskany / 20 zł

Lemoniada / 25 zł

J. Gasco tonic / 19 zł

Napoje gorące

Espresso / 11 zł

Doppio / 15 zł

Americano / 15 zł

Cappuccino / 13 zł

Flat white / 17 zł

Herbata Dammann / 15 zł

Wtorek - piątek: 16-22

Sobota: 13-22

Niedziela: 13-20

Dla stolików od 8 Gości
doliczamy 10% opłaty serwisowej.

www.kuchniaotwarta.com

Tel: 791-333-111

biuro@kuchniaotwarta.com

Szczegółowe informacje odnośnie
gramatur potraw oraz alergenów
są dostępne przy barze. Wszystkie dania
mogą zawierać śladowe ilości alergenów.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
Przedstawiona oferta cenowa
ma charakter informacyjny i nie stanowi
oferty handlowej w rozumieniu Art.66
par.1 Kodeksu Cywilnego



Skarby Serowara / Radzyń Podlaski, Lubelszczyzna

Polskie sery długodojrzewające, wysalane w 40-letniej solance

Ranczo Frontiera / Warpuny, okolice Mrągowa, Mazury

Sery z surowego mleka krów rasy Jersey, tworzone z zastosowaniem francuskich i włoskich szczepów serowarskich

Sery z Leśniczówki / Leśniczówka, okolice Bychawy, Lubelszczyzna

Miejskowy producent sera bazujący na mleku krów wyłącznie z własnej hodowli

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne Chmiel / Kalinówka, Lubelszczyzna

Wielopokoleniowe gospodarstwo, stawiające wyłącznie na ekologiczną uprawę wolną od chemii

Dziki Niedźwiedź / Pałac w Dukli, Beskid Niski, Podkarpacie

Czosnek niedźwiedzi i produkty na jego bazie, pielęgnowane w rodzinnym majątku braci Tarnowskich

Dostawca trufli Filip Botor / Warszawa, Mazowieckie

Pasjonaci podziemnych grzybów, sprowadzający trufle od truflarzy z Włoch, Hiszpanii, Bałkanów i Polski

Gospodarstwo rolno-sadownicze Aneta i Robert Woźniak Kozieniec, Mazowieckie

*Wielopokoleniowe sady należące do rodziców naszego
Sous-Chefa Macieja*

Szybki Wół Wojciech Korfel / Kraków, Małopolska

Mikrohurtownia mięsna z selekcjonowaną wołowiną najwyższej jakości

Gospodarstwo Rybackie "Gostawice" / Konin, Wielkopolska

*Hodowla jesiostrów oraz produkcja kawioru Antonius
z wykorzystywaniem krystalicznie czystych wód o podwyższonej termice*

Wstęp

Antonius Caviar Siberian 5g lub 30g / 59 zł lub 299 zł

Antonius Caviar Oscietra 5g lub 30g / 69 zł lub 359 zł

Ostryga Gillardeau No.2 / 32 zł

cytryna · szampan · kalarepa

Chleb młeczny / 29 zł 🌱

masło z truflą

Przystawki

Tatar / 59 zł

połędwica wołowa · czarny czosnek · shimeji ·
kapary czosnku niedźwiedziego

Przegrzebek / 68 zł

bocznik z Dąbrowki · miód · pomidor · oliwa

Foie gras / 68 zł

cytrusy · brioche · rabarbar · jus drobiowy

Gratin / 49 zł 🌱

ziemniak · seler · piklowany łuskwiak · trufła · Bursztyn · drożdże

Łosoś / 54 zł

rumianek · migdał · fenkuł · czarny czosnek

Kwaśnica / 34 zł 🌱

kluski kładzione · jabłko · estragon · maślanka

Forszmak / 39 zł

kołduny · antrykot · ogórek kiszony · papryka

Zielone szparagi / 64 zł 🌱

młody Dżersejan · żółtko · czosnek niedźwiedzi · białe szparagi · kawior

Dania główne

Ośmiornica

ziemniak · papryka · cytrusy · palone masło · jus drobiowy

Jesiotr Antonius

Pstrąg z Zielenicy · topinambur · beurre blanc · kawior

Polędwica cielęca

pietruszka · golas izbicki · foie gras · smardze

Kluski leniwe

wino · masło · białe szparagi · czosnek niedźwiedzi

Jeleń

kapusta modra · brukiew · cebula · mak · demi-glace

Wagyu

Tataki

shitake · parmezan · miso

Rostbef A5 100g

Polędwica A5 100g

Napoje zimne

Cisowianka 300ml

Cisowianka 700ml

Sok świeżo wyciskany

Lemoniada

J. Gasco tonic

Napoje gorące

Espresso

Doppio

Americano

Cappuccino

Flat white

Herbata Dammann

Wtorek - piątek: 16-22

Sobota: 13-22

Niedziela: 13-20

Dla stolików od 8 Gości
doliczamy 10% opłaty serwisowej.

www.kuchniaotwarta.com

Tel: 791-333-111

biuro@kuchniaotwarta.com

Szczegółowe informacje odnośnie
gramatur potraw oraz alergenów
są dostępne przy barze. Wszystkie dania
mogą zawierać śladowe ilości alergenów.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
Przedstawiona oferta cenowa
ma charakter informacyjny i nie stanowi
oferty handlowej w rozumieniu Art.66
par.1 Kodeksu Cywilnego

Koktajle bezalkoholowe

Soft Negroni / 46 zł

Gordon's gin · Rebel's Rosso · Opius Rubedo

Passionfruit Gin Sour / 41 zł

Gordon's gin · marakuja · Martini Floreale

Amaro Spritz / 39 zł

Lucano Amaro · grejpfrut · kwiat czarnego bzu

Koktajle

Last Word / 48 zł

Chartreuse Verte · Roku Gin · Luxardo Maraschino

Aperol Spring Sour / 38 zł

Aperol · Worthy Park · mandarynka · limonka

Roger's Martini / 48 zł

Roger Amaro · Caffè Borghetti · kawa · miód gryczany

Bramble / 35 zł

Roku Gin · Chambord · cytryna

Plum-drop Daiquiri / 39 zł

Don Papa Baroko · śliwka · limonka

Bully Highball / 49 zł

Bulleit 95 Rye · imbir · jabłko

Manhattan / 47 zł

The Dead Rabbit · Antica Formula · wiśnia

Tobago Cloud / 73 zł

Angostura Tribute · Frangelico · czekolada · Grand Marnier

Dodatki i sosy

Młode warzywa w emulsji / 29 zł

marchew · szparagi · groszek · masło

Rydze / 20 zł

szalotka · czosnek · masło · wino

Salatka / 32 zł

młody Dżersejan · pomidor koktajlowy · rzodkiew · szpinak

Młode ziemniaki / 19 zł

natka pietruszki · masło · Bursztyn 36-miesięczny

Sos / 19 zł

demi-glace z jelenia / jus drobiowy / beurre blanc / foie gras

Lody KO / 21 zł

porzeczka · mleko · wanilia

Zakończenie

Selekcja polskich serów / 60 zł

Dżersejan · Frontiera Blue · Szafir 24 miesiące ·
Bursztyn 36-miesięczny · podpuszczkowy z kozieradką · wędzony

Antonius Caviar / 35 zł

lody mleczne · oliwa

Degustacja lekkość

Amuse bouche

pieróg / krakers / parowaniec

Chleb mleczny z masłem i truflą

Szparagi ze smardzami

Przegrzebek z bocznikiem z Dąbrowki*

Kwaśnica z jabłkiem z Kozieńca

Seler z truflą

Jesiotr Antoniusz z pstrągiem z Zielenicy*

Kluski leniwe z czosnkiem niedźwiedzim

Selekcja serów regionalnych**

Gruszka z dereniem

Biała czekolada z wiśnią

Bombonierka

pralina / pączek / pianka / kogel mogel

MENU KRÓTKIE 290 zł

MENU DŁUGIE 350 zł*

WINE PAIRING 200 zł / 240 zł*

SOFT PAIRING 180 zł / 220 zł*

SELEKCJA SERÓW REGIONALNYCH** 60 zł

Degustacja esencja

Amuse bouche

pieróg / krakers / parowaniec

Chleb mleczny z masłem i truflą

Tatar z czarnym czosnkiem

Przegrzebek z bocznikiem z Dąbrowki*

Forszmak lubelski

Szparagi ze smardzami

Jesiotr Antoniusz z pstrągiem z Zielenicy*

Cielęcina z golasem izbickim

Selekcja serów regionalnych**

Gruszka z dereniem

Rabarbar ze świeżym mlekiem

Bombonierka

pralina / pączek / pianka / kogel mogel

MENU KRÓTKIE 340 zł

MENU DŁUGIE 390 zł*

WINE PAIRING 200 zł / 240 zł*

SOFT PAIRING 180 zł / 220 zł*

SELEKCJA SERÓW REGIONALNYCH** 60 zł