



MASURIA ARTE
DWÓR & RESTAURACJA & SPA

PRZYSTAWKI

Śledź Matias z olejem rzepakowym z góry Św. Wawrzyńca i cebulką
Kozy ser na ciepło z sałatami, granatem, pestkami i śliwkowym vinaigrette
Jarmuż z pieczonymi marchewkami, żurawiną i prażonymi migdałami
Carpaccio z wędzonej troci wędrowniej

ZUPY

Aksamitny krem z białych warzyw
Krem dyniowy z przyprawami korzennymi
Rosół z kaczki z koldunami

DOMOWE PIEROGI

Pierozki z jesiotrem, kwaśną śmietaną i czarnym pieprzem
Pierogi z kaczką, chutneyem z buraczków i karmelizowaną cebulką
Pierogi z dynią domową ricottą, palonym masłem i serem emilgrana

DANIA Z MIĘSA

Pieczona pierś kaczki z pietruszkowym puree, burakami i czarną soczewicą
Stek z polędwicy sezonowanej z chrzanowym puree i zieloną sałatą
Kurczak zagrodowy z sosem szalwiowym, dynią i domowymi kopytkami

DANIA Z RYB

Sandacz na maślanym puree z sosem borowikowym i zielonymi sałatami
Okoń w chrupiącym cieście piwnym z zieloną sałatką i aioli

DESERY

Szarlotka z jablek ze starego sadu i lody waniliowe
Tarta czekoladowa z musem gruszkowym
Sernik z białą czekoladą