



Mityczna uczta
od świtu do nocy



Uczta dzień

czyli śniadania

Przednówek

sobota - niedziela

10:00-14:00

Karta przygotowana w oparciu o tradycyjne poranne potrawy,
które na stołach gościły od czasów najdawniejszych.
Z nimi witano i rozpoczynano dzień, nie tylko syciły,
a miały wprawić ducha w pogodny nastrój
i dać siłę na trudy powszednie.

*możliwość wyprawienia Uczty Dzień czyli śniadania
w dni powszednie w wydaniu okolicznościowym

Karta zmienia się wraz z porami roku

Śniedne Pieńki

Świeżo skrojone swojskie wyroby, śniadanie wystawne

zł

Pieniek

89

Wędliny z warmińskich świń i dziczyzny, chleb z masłem, polskie sery zagrodowe z dżemem i sezonowym miodem, kiszone warzywa i owoce

Jajecznicza

34

Jaja wiejskie kurze mieszane na patelni z dżemem z cebuli, pajda chleba, swojska wędlina, polski ser zagrodowy, sezonowe smarowidła

Twaróg

29

Młody polski wiejski twaróg, pajda chleba z masłem, sezonowe warzywa i owoce, dżem, miód

Śniedna słodycz

Na ostode poranka

Kasza

26

Kasza gryczana z gorzką czekoladą, topinamburem i ziarnami słonecznika

Smarowidła

Dżem z cebuli

7

Ćwikła z chrzanem

7

Dżem sezonowy

8

Miód sezonowy

9

Sezonowe smarowidło (zapytaj nas)

8

Pieczyno rzemieślnicze

Koszyk chleba z masłem z solą

21

Pajda chleba z masłem z solą

10

Podpłomyki zł

Podpłomyki przygotowywali dawni Słowianie, jest on uważany za najstarszą formę chleba

Jajko 34

Podpłomyk z wiejskim jajem kurzym, z kiełbasą z dzika z ogórkiem i sosem na żółtkach ze słonią

Fasola  29

Podpłomyk z pastą z fasoli, boczniakiem i kiszunkami

Pajdy

Kromki rzemieślniczego chleba z masłem i swojskimi frykasami

Ser  29

Pajda chleba z zapiekanyim wiejskim serem i polnymi ziołami

Wędlina 30

Pajda chleba z zapiekanyim wiejskim serem, swojską wędliną i polnymi ziołami

Śledź  29

Pajda ze śledziem z wędzoną kwaśną śmietaną i kwaszonym jabłkiem

Śniedne na mleku

Mleczne

Maślanka 10

Mlekiem i miodem 10

Ciepłe, spienione mleko krowie z miodem



wegan



wegetarian



ryba



pikantne



Uczta noc

czyli wieczerza

Przednówek

od 12:00

Najdawniejsze zapisy o słowiańskiej kuchni, zakurzone stronnice starych polskich ksiąg kucharskich, wiekowe przepisy i receptury. Tradycja szlachecka i ludowy zwyczaj przeplata się tworząc barwny repertuar.

To całe bogactwo znalazło swe odzwierciedlenie w zainspirowanym rodzimym dziedzictwem kulinarnym zestawieniu, które proponujemy w Wyraju. To swoista podróż przez karty historii naszego smaku.

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

Popas/Przystawki

Słowiński tapas, czyli osobliwe przystawki i stawy drobne

zł

Seler

21

Pieczony seler z kwaszonym kalafiozem na andrucie

Pierogi z grzybami (3 szt.)

42

Farsz z grzybów leśnych z sosem na wywarze grzybowym z serwatką i masłem, suszoną kiszoną kapustą i olejem cebulowym

Śledź

30

Siekane marynowane śledzie z sosem z palonego ziemniaka, z kwaszoną czerwoną porzeczką w gnieździe ziemniaczanym

Pączki (2szt.)

38

Mus rybny z pstrąga i dorsza z kwaszoną kalarepą, z sosem porowym i sianem z pora oraz pączek z mięsno-podrobiamym musem z sosem truflowym, pudrem z estragonu i świeżą truflą

Bigos

34

Bigos z kiszonej kapusty na mięsie z jelenia, z sosem ze śliwki suska sechłońska

Kość

38

Szpipek wołowy z marynowaną gorczycą, kiszonym czosnkiem niedźwiedzim, sianem z ziemniaka z podpłomykiem

Serduszka

27

Kurze serduszka z fasolą, szalotką, lebiodką, kiszoną rzodkiewką w sosie mięsnym z serwatką

Studzianina

39

Szarpany udziec barani w galarecie z sianem z pora, pianą chrzanową, majonezem cebulowym i wędzonym octem jabłkowym

Tatar

56

Sieczony na surowo wół z sosem na wiejskich żółtkach ze słoniną, z szalotką, gorczycą z jabłkiem i prażynką chlebową. Pajda z masłem drożdżowym z leśnymi grzybami

Pieczywo rzemieślnicze

Czyli chleb na zakwasie z dawnych odmian zbóż podawany tradycyjnie z masłem

Koszyk pieczywa z masłem z palonych drożdży i leśnymi grzybami

23

Pajda chleba z masłem z palonych drożdży i leśnymi grzybami

10

Pieńki

Świeżo skrojone swojskie wyroby, czyli zakąski i przekąski
z regionalnych serowarni i wędzarni oraz domowej spiżarni zł

Kiszonki i marynaty 46

Pieniek sezonowych kiszonych i marynowanych owoców i warzyw

Sery 56

Pieniek staropolskich zagrodowych serów z sezonowym dżemem
i miodem

Mięsa 52

Pieniek wędlin z warmińskich świń, zagrodowego drobiu oraz
dziczyzny ze swojską ćwikłą z chrzanem i sezonowym smarowidłem

Zagryzka do kielicha 49

Słonina, suszone mięsa i ryby, wędzone oraz dojrzewające specjały

Staropolski 159

Suto skrojone swojskie wędliny i dziczyzna, polskie sery zagrodowe,
kiszzone warzywa i owoce, powidła, ćwikła z chrzanem i miodem

Zalewajki i Polewki/Zupy

Zupy najprzedniejsze na różne sposoby sprawione, bulionowe i gęste

Zalewajka *Możliwość:*   35

Zalewajka czyli sezonowa zupa na bulionie

Zapytaj nas, co dziś serwujemy

Polewka *Możliwość:*   45

Polewka czyli sezonowa zupa gęsta

Zapytaj nas, co dziś serwujemy



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

Obiata /Dania główne

Wystawna uczta. wvborna i svta

zł

Groch i Kapusta

55

Pieczona kapusta w sosie z młodego grochu, z musem z grochu i sieczoną kapustą z kwaszonym groszkiem

Sum

86

Sos na bazie wywaru rybnego i serwatki, z ucieraną marchwią, sosem koperkowym i kwaszoną marchwią

Kaczka

86

Pierś z kaczki na sosie mięsny z dodatkiem jabłka, z buraczanymi kluskami, kwaszonym burakiem i kalarepą

Sałatka słowiańskiej pory roku

54

*Wybór - wegan, vegetarian, z rybą czy z mięsem - należy do Ciebie!
Zapytaj nas, co możemy dziś zaserwować*

Frykas słowiańskiej zagrody

od 150

Potrawa na zagrodowych okazach

Rarytas słowiańskiej puszczy

od 190

Potrawa z dziczyzny lub z dzikiego ptactwa

Wety/Desery

Konfekty i wypieki, czyli słodkie specjały

Karpatka

44

Karpatka grzybowa ze śliwkami w occie i kiszoną kapustą

Pleśniak

42

Kruchy placek przełożony pleśniowym serem "Gremzelka" z czerwoną porzeczką i rozmarynem, opalaną pianą z białek, z żelem z kwaszonej porzeczki w musie z owoców leśnych



wegan



vegetarian



ryba



pikantne



Napitki

Napoje bezalkoholowe

Przygotowaliśmy kartę napitków w oparciu o najcenniejsze dary natury, które przez wieki wykorzystywane były w rytuałach i obrzędach religijnych, zdrowotnych i tradycyjnym leczeniu.

Kultura ziołolecznictwa czy tradycyjne metody przyrządzania naparów i napitków zimnych przetrwały szczątkowo, zmarginalizowane przez wszechobecny pośpiech i postęp. Tak dziś dorobek ten ponownie zyskuje szczególne uznanie wśród osób dbających o swe zdrowie oraz odwołujących się do źródeł. Odprężające chwile są warunkiem dla tworzenia potrzebnej równowagi przez harmonię duszy, ciała i umysłu.

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

Napoje zimne	cl	zł
Dzbanek wody <i>spokojna/wzburzona - w nieskończoność</i>		5
Woda Cisowianka <i>niegazowana / musująca</i>	70	19
Słowiańskie Ice Tea <i>napar ziołowy, syrop z wrotyczu, mięty i melisy, sok z cytryny, miód</i>	40	20
Kompot owocowy lub uzwar z suszu	25	19
Soki tłoczone na zimno <i>jabłko / jabłko z gruszką</i>	30	14
Kwas chlebowy	30/50	15/21
Kinley Tonic	25	14
Coca Cola / Coca Cola Zero	25	16

Napoje gorące

Herbaty

Ciepło herbaty pozwala ukoić dusze i rozgrzać się od środka. Jej smak i wyjątkowe właściwości skłoniły nas, by zaoferować naszym Gościom najlepsze mieszanki. Wieki temu susze herbaciane przywędrowały wraz z kupieckimi karawanami. Każda herbata ma swój ceremoniał przygotowania. Listki i pączki zbierane w określonej porze roku, nie poddane procesom fermentacji, a jedynie suszeniu tuż po zbiorze. Do wyboru:

czarna fryzyjska / earl grey / zielona / biała / jaśmin / czaj syberyjski z samowaru	19
---	----

Dodatki do herbat

<i>miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny/pigwa / lipa</i>	5
--	---

Zioła

Bogactwo natury polskich łąk i lasów cenione było już przed wiekami i do dziś wykorzystywane jest w ziołolecznictwie. Kompozycje ziół, które spożywane w przypadku różnych dolegliwości wykazują pożądane działanie, będąc naturalnym suplementem wspomagającym pracę naszego organizmu

zł

Zioła jednorodne

17

mięta / rumianek / szalwia / melisa / pokrzywa

Zioła na patyku

Parzenie bujnej wiązki ziół to prawdziwa przyjemność, z aromatycznego naparu płyną same zmysłowe korzyści. Napoje ziołowe skomponowane tak, aby szybko sięgnąć po to czego właśnie teraz nam trzeba

Zapytaj na barze, co aktualnie jest dostępne

Dzikie zioła

24

krwawnik kwiatostan, dziurawiec kwiatostan, oregano kwiatostan, macierzanka ziele

Miętowy czar

24

dzikie gatunki mięty, kocimiętka

Relaks

24

lawenda kwiatostan, melisa liść, wrzos kwiat, głóg kwiatostan, pierwiosnek kwiatostan

Kwiatowa

26

ślaz kwiat, nagietek kwiat, bławatek kwiat, lawenda kwiat, krwawnik kwiatostan, kocanka kwiatostan, pysznogłówka kwiat

Dodatki do ziół

miód leśny / mniszek / malina / pędy sosny/pigwa / lipa

5



wegan



wegetarian



ryba



pikantne

Napary

Wyjątkowe kompozycje aromatycznych ziół i przypraw przyrządzone na wrzątku to ciekawe, rozgrzewające i odprężające smaki

Dzika łąka

24

płatki maku, kwiat mniszka, kwiat czarnego bzu, liść brzozy, trawa żubrowa, syrop z białego bzu

Leśny zagajnik

24

pączki brzozy, pączki sosny, kwiat pierwiosnka, kwiat stokrotki, ziele ostrożenia, liście dzikich owocowych krzewów, syrop z sosny,

Dary leśnej polany

26

kwiat wrzosu, kłocze tataraka, kwiat tarniny, owoc tarniny, owoce lasu, syrop malinowy

Marzanna

25

ziele marzanki, owoc dzikiej róży, ziele przytuli właściwej, suszona pigwa, korzeń arcydzięgla, syrop z pigwy

Dziewanna

25

kwiat dziewanny, liście szatwii, kwiat czarnego bzu, pączki kwiatów polnych. kwiat głogu, pączki kwiatu róży, syrop z lipy

Dziad mróz

26

syberyjski czaj, rokitnik. imbir, žen-szeń, tymianek, ziele ruty, syrop ze świerku

Stepowy wędrowiec

26

iwan czaj, goździki, kardamon, anyż, pomarańcz, korzeń imbiru, korzeń kurkumy, jabłko, cytryna

Kawa

Poranek bez aromatycznej i esencjonalnej kawy dla wielu mógłby nie istnieć. Pojawienie się przed wiekami na słowiańszczyźnie kawy to przygotowywany w tygielku na turecki zwyczaj z palonych ziaren kawowca niepowtarzalny, usuwający zmęczenie napój

zł

Espresso	12
Espresso doppio	18
Espresso macchiato	14
Espresso tonic	21
Capuccino	18
Cafe latte	19
Americano	16

Kawa bezkofeinowa

Zbożowo-ziołowa	23
------------------------	----

Kolejny przykład bezkofeinowej kawy, która posiada przyjemny aromat prażonych ziaren zbóż i ziołową nutę

Żołądziowa	25
-------------------	----

W dawnych słowiańskich czasach, kiedy jeszcze ziarna kawy nieznanne były na naszych ziemiach, spożywano napój z suszonego, następnie zmielonego i poddanego opaleniu owocu dębu. Dodaje on energii i wzmacnia, kusi swym subtelnym aromatem i wyszukanym smakiem. Dostarcza magnezu, jest delikatna dla żołądka i nie podnosi ciśnienia

Dodatki do kawy

syropy karmelowy / orzech laskowy / waniliowy/lawendowy

5

Kielich dla zdrowia - bezalkoholowe

Tajemnicze wywary i odwary oraz soki przyrządzane z ziół i korzeni to sztuka poznana już w odległych czasach, a jednak i dziś może nas cieszyć względnie zapomnianym zdrowotnym wpływem.

5 cl zł

Ostrożeń 12

Dawniej wierzono, że ostrożeń ma magiczną, oczyszczającą i wzmacniającą moc. Podnosi witalność i poprawia odporność

Owies 10

Owies korzystnie wpływa na pamięć, trawienie i wspomaga procesy detoksykacji organizmu

Czosnek niedźwiedzi 10

Właściwości jakie przypisuje się czosnkowi niedźwiedziemiu to wsparcie funkcjonowania serca, utrzymanie prawidłowego ciśnienia i antyoksydacja

Zapytaj na barze, co jeszcze przygotowaliśmy

Moktajle - Koktajle bezalkoholowe

Słowiańska bogini 32

syrop z bzu, puree jabłkowe, napar z pokrzywy, sok z cytryny

Ślizawica 33

Chai Earl Grey, syrop śliwkowy, syrop rozmarynowy, sok z cytryny

Szron 33

Martini Vibrante, Martini Floreole, tonic



Trunki

Napoje alkoholowe

Repertuar naszych trunków to symfonia barwy, aromatu, smaku i szlachetności w całej swej okazałości.

Od wieków uzyskiwane w procesie fermentacji alkohole towarzyszyły ludzkości. Najwyborniejsze trunki były nieodłącznym elementem obrzędów religijnych, ofiar, świąt, wypraw wojennych oraz biesiad.

W naszej karcie bezdyskusyjnie królują te rodzime, z których zasłużenie słowiańszczyzna słynie. Począwszy od polskiego aperitifów jakim jest wytrawny cydr, poprzez mające na słowiańszczyźnie swe korzenie piwo, wódki i najprzedniejsze nalewki oraz rodzime absolutne specjały miodne, aż po pozycje, który także i w naszej szerokości geograficznej zagościły na dobre.

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

Aperitif & Wermuty & Cydry

cl

zł

Trunki w sam raz, na rozpoczęcie spotkania

Cydr Szara Reneta <i>półwytrawny musujący Mazowsze, Polska</i>	12	21
Cydr Stary Sad <i>wytrawny musujący Mazowsze, Polska</i>	75	96
Bitter z Mikrogorzelnii, Polska	4	27
Dragma <i>biała / czerwona, Polska</i>	10	29

Piwa z beczki od Browaru Warszawskiego

Piwo pochodzi ze słowiańszczyzny, o czym wiedzieli i pisali już starożytni Grecy i Rzymianie. Szlachetna gorycz, barwa i smak napoju powstałego z fermentowanych ucierów zbożowo-słodowych tzw bręczki i chmielu

Grodziskie <i>Jasne, pszeniczne, lekkie, orzeźwiające i wysoko wysyczone polskie piwo górnej fermentacji z nutą dymnego aromatu. Rodzimy Grodzisz jest jednym z najstarszych stylów piwnych</i>	30/50	18/22
Pils <i>Orzeźwiające, wytrawne, czyste piwo dolnej fermentacji o średnio wyraźnej chmielowej goryczce</i>	30/50	18/22

Miody pitne

Pradawny złocisty napój z fermentowanego miodu, pochodzący ze słowiańszczyzny i znany od niepamiętnych czasów, był nadzwyczaj ceniony. Jego niepowtarzalny smak i aromat raczy naszych Gości

Kurpiowski Dwójniak, Kurpie Polska	12	21
Lubelski Półtorak, Lubelskie Polska	12	26
Kasztel Nidzicki Dwójniak, Warmia Polska	4	23
Nicolaus Copernicus Półtorak, Kujawy Polska	4	27
Mellis 21 Y.O. Leżakowany Półtorak, Warmia Polska	4	43

Likiery & Nalewki

Nalewki to alkoholowe wyciągi z owoców, korzeni, kwiatów lub ziół. Sporządzane są w procesie maceracji, czyli przez zalanie składników alkoholem w celu wydobycia i utrwalenia smaku oraz aromatu zawartego we wsadzie. Likiery to alkoholowy wyrób pokrewny do nalewki o wyraźnej słodyczy

	4 cl	zł
Krupnik, wielowiekowa receptura miodowo-korzenna		21
Tajemniczy Ogród, ziołowo-kwiatowy specjał		23
Cztery Pory Roku sezonowe nuty wiosna / lato / jesień / zima		23
Litworówka, góralski ziołowy specjał		23
Nalewki kresowe dereń / orzech / czerwona porzeczka / aronia / malina / wiśnia		21
Trejos Devynerios, likier ziołowo-kwiatowy		23
Piołunówka Nisskosher, goryczkowata klasyka		21
Rosolis, likier różany		25
Rosolis, likier ziołowy, gorzki		25
Weles Elixorum, likier ziołowy		25
Duch Kniei, polski Jägermeister		25
Limoncello, Polska		27

Geist

Nastaw spirytusowy o silnym aromacie

OVII, Geist czarny bez	27
------------------------	----

Wódki & Okowity

Wódką i Okowitą słowiańszczyzna płynęła dosłownie i w przenośni. Przez wieki i po dziś dzień jest najbardziej rozpoznawalnym alkoholem nad Wisłą. Wódki rektyfikowane, czyste i ostre, destylowane okowity o wyrazistym charakterze

Wódki	4 cl	zł
Baczewski, ziemniak, Polska / Austria		16
Dzięgielówka, wytrawna wódka korzenno-ziołowa		21
Dębowa pszenica-żyto, Polska		21
Dwór Sieraków Kosher, ziemniak, Polska		23
Belvedere żyto, Polska		25
Krzeska, wódka ziołowa		36
Starka 21 Y.O, wytrawna wódka leżakowana		41
Carpatia, wódka leżakowana w dębowych beczkach od 1999		43
Okowity		
Podole Wielkie		29
ziemniak / żyto / pszenica / jęczmień		
OVII, Okowita z kukurydzy		30
OVII, Okowita z winogron polska grappa		30
Smarduch gruszka polski Williams		35
Grochowica okowita z grochu		32
Grochowica okowita z Legnickiego Pilsa		35
Grochowica Kentucky Whiskey		42
Grochowica Sherry Pedro Ximenez		42
Grochowica Sherry Oloroso		42
Zestaw degustacyjny Podole Wielkie*		90
cztery kielichy, każdy smak po 2,5 cl		

Alkohole Świata

Gin 4 cl zł

Baczewski, *Polska / Austria* 23

Awiator, *Polska* 25

Breslauer smoky, *Polska* 25

Rum

Plantation 3 Y.O, *jasny rum, Karaiby* 23

Havana club 7 Y.O, *ciemny rum, Kuba* 26

Tequila

Casamigos blanco, *Meksyk* 38

Casamigos reposado, *Meksyk* 39

Whisky & Bourbon

Jack Daniels, *USA* 25

Baczewski, *Polska / Austria* 25

Jameson, *Irlandia* 27

Chivas Regal 12 Y.O, *Szkocja* 29

Legacy Single Malt, *Polska* 31

Jakubiak whisky, *Polska* 38

Ardbeg, *Szkocja* 39

Winiak & Brandy

Winiak Klubowy, *Polska* 30

Kaniak Ukrainny, *Ukraina* 30



Autorskie Szprycery & Koktajle & Grzańce

czyli sztuka naszego baru

od 14:00

Inspirowana mitami, bóstwami, opowieściami słowiańskimi i towarzyszącymi zjawiskami przyrodniczymi karta, oparta na rodzimych trunkach to wyjątkowe autorskie zestawienie. Feria barw, różnorodny aromat i smak to efekt subtelnie łączonych ze sobą składników

Karta zmienia się wraz z porami roku

Do stolików powyżej 4 os. doliczany jest serwis 10%

Szprycery Autorskie zł

Bałyjski szpryc na ciepło lub zimno **37**
cydr, likier litewski, woda sodowa, jabłko, przyprawy zimowe

Szprycer Żercy **39**
absynt, wino musujące polskie, szalwia

Szpryc Szeptuchy **39**
cydr, wino Dolnosielskie, tonik, syrop fiołkowo-tymiankowy

Topielica **42**
Likier litewski, wódka morelowa, cydr, syrop tymiankowy

Autorskie Koktajle

Czarnogłów **42**
Gin infuzowany syberyjskim czajem, Dragma czerwona, Mikrogorzelnia Bitter

Lel i Polel **43**
Okowita winogronowa, Angostura Bitter, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

Svarog **45**
Baczewski infuzja chrzanowa, bitter selerowy, sok pomidorowy, sok z cytryny, sól, pieprz, tabasco

Dzidzilela **43**
Saska pigwa, Mikrogorzelnia Bitter, Angostura Orange

Rodogost **42**
Dragma czerwona, dragma biała, tonic

Szarlotka babuni **45**
Sekretny przepis babuni na nalewkę szarlotkową, wódka infuzowana wanilią, sok z cytryny, syrop waniliowy, pianka żółdziowo-karmelowa

Roztop **44**
Wódka infuzowana tymiankiem, Dragma biała, sok z cytryny, syrop cukrowy, amol, białko

Grzańce	zł
<i>Rozgrzewające ciało i ducha tradycyjne trunki podane na ciepło ze szczyptą aromatycznych ziół, owoców i przypraw to pozycje, na które nie można pozostać obojętnym ... Zwłaszcza chłodniejszą porą roku</i>	
Piwo grzane	28
<i>pils, klon, jabłko, cynamon</i>	
Grzane wino czerwone	32
<i>wino czerwone, miód, goździki, cynamon, pomarańcza</i>	
Grzany miód	32
<i>miód trójniak, czarny bez, jabłko, przyprawy korzenne</i>	
Grzaniec owocowy	30
<i>wino jabłkowe, migdały, rodzynki, cynamon</i>	
Piołun na ciepło	26
<i>piołunówka, zioła syberyjskie, jabłko, rokiетnik</i>	
Grog żeglarzy	26
<i>herbata czarna, rumiana zapalanka, rodzynki, cukier, sok z cytryny</i>	

Moktajle - Koktajle bezalkoholowe

Słowiańska bogini	32
<i>syrop z bzu, puree jabłkowe, napar z pokrzywy, sok z cytryny</i>	
Ślizawica	33
<i>Chai Earl Grey, syrop śliwkowy, syrop rozmarynowy, sok z cytryny</i>	
Szron	33
<i>Martini Vibrante, Floreole, tonic, amol</i>	

Nie znalazłeś swojego odpowiedniego moktajlu? Zapytaj o inne możliwości