CZARNY PIEPRZ

RESTAURACJA

CZARNY PIEPRZ

MENU

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

RĘCZNIE SIEKANY TATAR Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WOŁOWINY, DOPRAWIONY Z WYCZUCIEM, PODANY Z ŻÓŁTKIEM PRZEPIÓRCZYM, MARYNOWANYM BOROWIKIEM I DELIKATNĄ SZALOTKĄ. CAŁOŚĆ DOPEŁNIA AROMATYCZNA OLIWA TRUFLOWA, ŚWIEŻE MASŁO ORAZ CHRUPIĄCA BAGIETKA O KORZENNYCH NUTACH

CENA: 62 PLN | 250 G

KREWETKI

SOCZYSTE KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE Z NUTĄ CYTRYNY, PODANE NA ŚWIEŻEJ RUKOLI Z PIECZONYMI POMIDORKAMI. CAŁOŚĆ POSYPANA NATKĄ PIETRUSZKI I SERWOWANA Z CHRUPIĄCĄ BAGIETKĄ – LEKKA, A ZARAZEM WYRAZISTA PROPOZYCJA

CENA: 59 PLN | 230 G

MARYNOWANY ŚLEDŹ

DELIKATNY ŚLEDŹ TYPU MATIAS, MARYNOWANY WEDŁUG KLASYCZNEJ RECEPTURY, PODANY Z SAŁATKĄ Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA I JAJKIEM POCHE. TRADYCJA W ELEGANCKIM, NOWOCZESNYM WYDANIU

CENA: 36 PLN | 220 G

KOTLECIKI BURACZANE

AROMATYCZNE KOTLECIKI Z PIECZONEGO BURAKA, PODAWANE Z AKSAMITNYM CRÈME FRAÎCHE I WĘDZONYM ŁOSOSIEM. CAŁOŚĆ WYKOŃCZONA ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI, TWORZY DOSKONAŁE POŁĄCZENIE SŁODYCZY BURAKA I DELIKATNEJ WĘDZONKI

CENA: 38 PLN | 240 G

CZARNY PIEPRZ

S A Ł A T Y

CEZAR

CHRUPIĄCA SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM POMIDORKAMI CHERRY I CZERWONĄ CEBULĄ, UZUPEŁNIONA PŁATKAMI DOJRZEWAJĄCEGO SERA DŽIUGAS. WSZYSTKO POŁĄCZONE KLASYCZNYM SOSEM CEZAR Z DODATKIEM AROMATYCZNEJ OLIWY LUBCZYKOWEJ

CENA: 62 PLN | 320 G

GRECKA

ŚWIEŻY MIX SAŁAT Z SEREM TYPU BAŁKAŃSKIEGO, SOCZYSTYMI POMIDORAMI CHERRY, OGÓRKIEM ZIELONYM I CZERWONĄ CEBULĄ. OREGANO I OLIWKI KALAMATA NADAJĄ ŚRÓDZIEMNOMORSKIEGO CHARAKTERU, A MUSZTARDOWY VINEGRET IDEALNIE SPINA CAŁOŚĆ

CENA: 49 PLN | 320 G

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KOZIM SEREM

KOMPOZYCJA ŚWIEŻYCH SAŁAT Z GRILLOWANYM KOZIM SEREM, POMIDORKIEM KOKTAJLOWYM ORAZ OWOCAMI – ARBUZEM, TRUSKAWKĄ I KIWI. SKROPIONA SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM I PODANA Z CZOSNKOWĄ GRZANKĄ – LEKKA, SEZONOWA I NIEZWYKLE AROMATYCZNA

CENA: 59 PLN |320 G

CZARNY PIEPRZ

Z U P Y

BULION Z TRZECH MIĘS

ESENCJONALNY, DŁUGO GOTOWANY BULION NA BAZIE TRZECH RODZAJÓW MIĘSA, PODAWANY Z DELIKATNYMI KOŁDUNAMI LUB DOMOWYMI LANYMI KLUSECZKAMI. KLASYKA, KTÓRA ROZGRZEWA I KOI ZMYSŁY.

CENA: 32 PLN | 350 ML

KWAŚNICA GÓRSKA

TRADYCYJNA KWAŚNICA PRZYGOTOWANA NA KISZONEJ KAPUŚCIE, Z DODATKIEM WĘDZONEGO ŻEBERKA I PIECZONEGO ZIEMNIAKA. INTENSYWNA W SMAKU, INSPIROWANA KUCHNIĄ GÓRALSKĄ

CENA: 32 PLN | 475 ML

GRZYBOWA

KREMOWA ZUPA Z WYSELEKCJONOWANYCH LEŚNYCH GRZYBÓW, PODAWANA Z DOMOWYMI LANYMI KLUSECZKAMI. AROMATYCZNA I GŁĘBOKA W SMAKU PROPOZYCJA DLA MIŁOŚNIKÓW KUCHNI LEŚNEJ

CENA: 32 PLN | 400 ML

KREM Z PALONEGO KALAFIORA

DELIKATNY KREM Z PALONEGO KALAFIORA O LEKKO DYMNYM AROMACIE, PODANY Z WĘDZONYM JESIOTREM, KWAŚNĄ ŚMIETANĄ ORAZ PUDREM Z ŻÓŁTKA. ELEGANCKA, NOWOCZESNA INTERPRETACJA KLASYCZNEGO WARZYWA

CENA: 33 PLN | 375 ML

ZUPA DNIA

ZAPYTAJ KELNERA O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ SZEFA KUCHNI

CENA: 25 PLN

CZARNY PIEPRZ

PASTY | PIEROGI

PIEROGI LEŚNE

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI Z KAPUSTĄ KISZONĄ I AROMATYCZNYMI GRZYBAMI LEŚNYMI, DELIKATNIE OPIEKANE I PODANE W KREMOWYM, ESENCJONALNYM SOSIE BOROWIKOWYM. | 7 SZT

CENA: 40 PLN | 500 G

PIEROGI RUSKIE

KLASYCZNA KOMPOZYCJA ZIEMNIAKÓW I TWAROGU ZAMKNIĘTA W CIENKIM CIEŚCIE, OKRASZONA ZŁOCISTĄ CEBULKĄ I SERWOWANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ. | 7 SZT

CENA: 39 PLN | 400 G

KARTACZE

MIĘKKIE KARTACZE WYPEŁNIONE SOCZYSTYM FARSZEM MIĘSNYM, PODANE ZE SKWARKAMI Z BOCZKU I DYNI, INTENSYWNYM SOSEM DEMI-GLACE ORAZ AROMATYCZNĄ OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ | 4 SZT

CENA: 54 PLN | 440 G

KOŁDUNY

DELIKATNE, RĘCZNIE LEPIONE KOŁDUNY Z MIĘSEM, CZOSNKIEM I ZIELONĄ PIETRUSZKĄ, SERWOWANE W LEKKIM SOSIE Z MAŚLAKÓW, WYKOŃCZONE PŁATKAMI PARMEZANU I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI | 5 SZT

CENA: 50 PLN | 450 G

RIGATONI BOLOGNESE

DŁUGO GOTOWANY, KLASYCZNY SOS BOLOŃSKI Z WOŁOWINY, PODANY Z MAKARONEM RIGATONI I DOJRZEWAJĄCYM SEREM DŽIUGAS

CENA: 62 PLN | 425 G

CZARNY PIEPRZ

DANIA GŁÓWNE

PIECZONY ŁOSOŚ

SOCZYSTY FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY Z CZOSNKIEM I MASŁEM , PODANY Z GRATIN ZIEMNIACZANYM , PIECZONYMI POMIDORAMI, GRILLOWANĄ CYTRYNĄ I ŚWIEŻĄ SAŁATKĄ GÓRSKĄ

CENA: 74 PLN | 570 G

KURCZAK SUPREME

PIERŚ KURCZAKA SUPREME W AROMATYCZNYM SOSIE JUS, SERWOWANA Z GRILLOWANYMI ZIEMNIAKAMI Z GZIKIEM ORAZ DELIKATNYM DZIKIM BROKUŁEM

CENA: 72 PLN | 400 G

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

PERFEKCYJNIE WYSMAŻONA POLĘDWICA WOŁOWA, PODANA Z GRATIN TRUFLOWYM Z SOSEM PIEPRZOWYM NA BAZIE ŚMIETANKI, GRILLOWANYMI WARZYWAMI I MASŁEM Z SOLĄ MALDON

CENA: 130 PLN | 700 G

STEK TOMAHAWK

EFEKTOWNY STEK TOMAHAWK, SERWOWANY Z KREMOWYM PURÉE ZIEMNIACZANYM Z BOCZKIEM, INTENSYWNYM SOSEM DEMI-GLACE ORAZ GRILLOWANĄ MARCHEWKĄ

CENA: 99 PLN | 680 G

CZARNY PIEPRZ

DŁUGO PIECZONA GOLONKA

MARYNOWANA W CZESKIM PIWIE HOLBA I DŁUGO PIECZONA GOLONKA, PODAWANA Z PANCZKRAUTEM, MUSZTARDĄ I ŚWIEŻO TARTYM CHRZANEM

CENA: 65 PLN | 680 G

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI

DELIKATNE UDKO Z KACZKI KONFITOWANE W NISKIEJ TEMPERATURZE, SERWOWANE Z PUSZYSTYMI PYZAMI DROŻDŻOWYMI, PIECZONYM JABŁKIEM, MODRĄ KAPUSTĄ ORAZ SOSEM NA BAZIE CZERWONEJ BORÓWKI

CENA: 77 PLN | 650 G

BURGER WOŁOWY

SOCZYSTY BURGER Z WOŁOWINY Z ANTRYKOTU, PODANY W MIĘKKIEJ BUŁCE Z SAŁATĄ STRZĘPIASTĄ, CEBULĄ, POMIDOREM, PIKLOWANYM OGÓRKIEM, CHRUPIĄCYM BOCZKIEM I SEREM CHEDDAR.
SERWOWANY Z FRYTKAMI I SOSEM BBQ

CENA: 62 PLN | 445 G

CZARNY PIEPRZ

MENU DZIECIĘCE

ROSÓŁ Z MAKARONEM

DELIKATNY, KLAROWNY ROSÓŁ NA DOMOWYM WYWARZE, PODANY Z MAKARONEM

CENA: 18 PLN | 250 ML

PANCAKES

PUSZYSTE PLACUSZKI, OPRÓSZONE CUKREM PUDREM, PODAWANE Z SYROPEM KLONOWYM I ŚWIEŻYMI OWOCAMI. |3SZT

CENA: 34 PLN

PIEROŻKI RUSKIE

ZŁOCISTE PIEROŻKI RUSKIE SMAŻONE NA MAŚLE.| 5 SZT

CENA: 29 PLN | 250 G

NALEŚNIKI Z SERKIEM WANILIOWYM

NALEŚNIKI WYPEŁNIONE DELIKATNYM SERKIEM WANILIOWYM I JAGODAMI, POLANE SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

CENA: 32 PLN | 210 G

FILECIKI Z KURCZAKA

CHRUPIĄCE FILECIKI Z KURCZAKA, SERWOWANE Z FRYTKAMI I MIZERIĄ Z OGÓRKA

CENA: 33 PLN | 260 G

CZARNY PIEPRZ

D E S E R Y

FONDANT CZEKOLADOWY

CIEPŁY FONDANT CZEKOLADOWY Z PŁYNNYM WNĘTRZEM, PODANY Z WIŚNIAMI I PALONĄ BIAŁĄ CZEKOLADĄ

CENA: 36 PLN | 120 G

CHAŁKA NA SŁODKO

CHAŁKA SERWOWANA Z LODAMI WANILIOWYMI, OWOCAMI, KOGLEM-MOGLEM ORAZ CHRUPIĄCĄ MIGDAŁOWĄ KRUSZONKĄ

CENA: 39 PLN | 350 G

CRÈME BRÛLÉE

KLASYCZNY DESER WANILIOWY Z CHRUPIĄCĄ WARSTWĄ KARMELIZOWANEGO BRĄZOWEGO CUKRU

CENA: 32 PLN | 200 G

CIASTO DNIA

ZAPYTAJ KELNERA O AKTUALNĄ PROPOZYCJĘ SZEFA KUCHNI

CZARNY PIEPRZ

DANIA WEGE

GNOCHI DYNIOWE

DELIKATNE GNOCCHI Z DYNI, PODANE Z MASŁEM KLAROWANYM
SUSZONYM POMIDOREM , AROMATYCZNĄ SZAŁWIĄ
I DZIKIM BROKUŁEM

CENA: 52 PLN | 350 G

GÓRSKIE RISSOTTO

KREMOWE RISOTTO Z BOROWIKAMI I WEGETARIAŃSKIM
SEREM MOZZARELLA

CENA: 48 PLN | 400 G

NALEŚNIK ZE SZPINAKIEM

ZAPIECZONY NALEŚNIK ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA, SERWOWANY Z
SOSEM CZOSNKOWYM

CENA: 43 PLN | 400 G

DODATKI

ZIEMNIAK GOTOWANY Z KOPREM | 14 PLN
FRYTKI | 12 PLN
FRYTKI Z BATATÓW | 14 PLN
GRILLOWANE WARZYWA 150G | 14 PLN
SURÓWKA MIX | 14 PLN
MIX SAŁAT Z VINEGRETEM I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYM | 14 PLN

SOSY

SOS CZOSNKOWY | 2 PLN
KECZUP 2 | PLN
MUSZTARDA 2 | PLN

CZARNY PIEPRZ

HERBATA

HERBATA RICHMONT **16 PLN**
CEYLON GOLD, EARL GREY BLUE, FOREST FRUITS, MELON MINT, GUNPOWDER GREEN, WHITE PEARL

KOMBUCHA LOKALNA 1,2% **16 PLN**

KAWA

ESPRESSO	**13 PLN**
ESPRESSO DOPPIO	**16 PLN**
KAWA CZARNA	**15 PLN**
KAWA BIAŁA	**17 PLN**
CAPPUCINO	**18 PLN**
CAFFE LATTE	**18 PLN**
LATTE MACCHIATO	**18 PLN**
KAWA PO IRLANDZKU (Z WHISKY 40ML)	**22 PLN**

DODATKI DO KAWY

BITA ŚMIETANA	**6 PLN**
GAŁKA LODÓW	**9 PLN**
SYROPY I MUSY SMAKOWE	**6 PLN**

NAPOJE

SOK | 0,25L POMARAŃCZA, JABŁKO, GREJPFRUT	**11 PLN**
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW LUB WARZYW | 0,25L	**19 PLN**
COCA COLA, FANTA, SPRITE, TONIC | 0,25L	**11 PLN**
LEMONIADA | 0,35L	**19 PLN**
WODA MINERALNA | 0,3L	**8 PLN**
WODA MINERALNA | 0,7L	**13 PLN**

PIWO

PIWO BECZKOWE

KOZEL LEZAK/CERNY 3,8 %-4,6 %| 0,3 L	**17 PLN**
KOZEL LEZAK/CERNY 3,8 %-4,6 % | 0,5L	**19 PLN**
KOZEL REZANY 4,2 % | 0,5 L	**19 PLN**

PIWO CRAFTOWE

ŚWIERADÓW| 5,1% | 0,5L	**20 PLN**
KOZEL| 4,6% | 3,8% | 0,5L JASNY | CIEMNY	**17 PLN**
SUDECKIE |4,6%|5,6%|6,5% PILS | PSZENICZNE | IPA | 0,5L	**18 PLN**
LWÓWEK | 5,5% | 0,5L PIWO REGIONALNE	**17 PLN**
PILSNER URQUELL 4,4%| 0,5L	**20 PLN**

PIWO BEZALKOHOLOWE

PERONI NASTRO AZZURO | 0,33L|	**13 PLN**
KOZEL | 0,5L	**15 PLN**

WINO DOMU

WINO BEAU DE FRANCE COLOMBARD CHARDONNAY\| 11%
KRAJ: FRANCJA,
REGION: LANGWEDOCJA,
APELACJA: IGP PAYS D'OC,
SZCZEP: COLOMBARD, CHARDONNAY

15CL | **12 PLN**
50CL | **32 PLN**
100CL | **54 PLN**

WINO BEAU DE FRANCE MERLOT 13%
KRAJ: FRANCJA,
REGION: LANGWEDOCJA,
APELACJA: : IGP PAYS D'OC
SZCZEP: MERLOT

15CL | **12 PLN**
50CL | **32 PLN**
100CL | **54 PLN**

WINO BEZALKOHOLOWE BIAŁE | CZERWONE

15CL | **12 PLN**

CZARNY PIEPRZ

SOMMELIER

REKOMENDUJE

TATAR WOŁOWY

WÓDKA BACZEWSKI

KRYSTALICZNIE CZYSTA, O AKSAMITNYM FINISZU, PODKREŚLA NATURALNOŚĆ DANIA.

CENA: 15 PLN | 50 ML

KREWETKI

WINO DON SILVESTRE RESERVA CHARDONNAY

PEŁNE, KREMOWE, Z NUTĄ OWOCU I BECZKI, IDEALNIE DO OWOCÓW MORZA.

CENA: 19 PLN | 15 CL
81 PLN| 75 CL

SAŁATY: CEZAR, GRECKA, Z KOZIM SEREM

WINO MESSER DEL FAUNO PINOT GRIGIO

LEKKIE, ŚWIEŻE, Z CYTRUSOWĄ NUTĄ, PIĘKNIE DOPEŁNIA DELIKATNE SMAKI

CENA: 17 PLN | 15 CL
69 PLN | 75 CL

RIGATONI BOLOGNESE

WINO MESSER DEL FAUNO PRIMITIVO

INTENSYWNE, OWOCOWE, Z MIĘKKIMI TANINAMI, STWORZONE DO DAŃ MIĘSNYCH.

CENA: 17 PLN | 15 CL
69 PLN | 75 CL

PIECZONY ŁOSOŚ

RIESLING KALKSTEIN

MINERALNY, ŚWIEŻY, Z ELEGANCKĄ KWASOWOŚCIĄ

CENA: 25 PLN | 15 CL
95 PLN | 75 CL

CZARNY PIEPRZ

SOMMELIER

REKOMENDUJE

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

WINO E GROWERS TOUCH SHIRAZ

GŁĘBOKIE, PRZYPRAWOWE, O BOGATEJ STRUKTURZE, PODKREŚLA CHARAKTER STEKU

CENA: 26 PLN | 15 CL
105 PLN| 75 CL

STEK TOMAHAWK

PIWO REGIONALNE RZEMIEŚLNICZE, WYRAZISTE, DOSKONALE BALANSUJE INTENSYWNOŚĆ MIĘSA.

DŁUGO PIECZONA GOLONKA

PIWO REGIONALNE PEŁNE I AROMATYCZNE, PODKREŚLA TRADYCYJNY CHARAKTER DANIA

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI

CHÂTEAU DE COURTEILLAC KLASYCZNE BORDEAUX O MIĘKKICH TANINACH I OWOCOWYM FINISZU

CENA: 21 PLN | 12,5 CL
99 PLN | 75 CL