

Drożdżowe racuchy na maśle z wędzonym łososiem i sosem jogurtowym ze szczypiorkiem

300g 45 PLN



Racuchy / maślanka / wędzony łosoś / jogurt / szczypior

Pancakes on buttermilk with smoked salmon and yoghurt sauce with chives

Pancakes / buttermilk / smoked salmon / yogurt / chives

Maślankowy chłodnik litewski

250g 24 PLN

Maślanka / ogórek / rzodkiewka / botwinka / burak / koper / jajko / szczypior



Buttermilk cold soup

Buttermilk / cucumber / radish / beetroot / beetroot / dill / egg / chives

Makaron penne z indykiem i maślankowym sosem

330g 59 PLN

Maślanka / indyk / makaron / brokuł



Penne pasta with turkey and buttermilk sauce

Buttermilk / turkey / pasta / broccoli

Filet z sandacza marynowany w maśle w kukurydziej panierce

380g 79 PLN



Filet z okonia / mąka kukurydziana / maślanka / mix sałat

Zander fillet marinated in buttermilk in corn breadcrumbs

Perch fillet / corn flour / buttermilk / lettuce mix

Ciasto maślankowe z lodami i sezonowymi owocami

180g 38 PLN

Ciasto na maśle / lody / owoce sezonowe



Buttermilk cake with ice cream and seasonal fruit

Buttermilk cake / ice cream / seasonal fruits

Koktajl maślanka sunrise

200ml 11 PLN

Maślanka / owoce sezonowe



Buttermilk sunrise cocktail

Buttermilk / seasonal fruits





IDŹ SZLAKIEM MAŚLANKI MRĄGOWSKIEJ I WYGRYWAJ NAGRODY

JEŚLI JUŻ GRASZ PRZYBIJMY PIECZĄTKĘ
LUB WEŹ KARTĘ I RUSZAJ W DROGĘ!



Dania regionalne Regional dishes

Dania przygotowywane i podawane w naszych restauracjach zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, gluten, gorczycę, łubin, sezam, owoce morza, mięczaki, seler, siarczyny.

Meals prepared and served in our restaurants contain the following products: peanuts, tree nuts, fish, shellfish, eggs, soybeans, milk, gluten, mustard seeds, lupine, sesame, seafood, mollusks, celery, sulphites.

W każdej restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Regular kitchen operations involve shared cooking and preparation areas, and food variations may occur due to differences in suppliers, ingredient substitutions, recipe revisions, and / or preparation at the restaurant. For these reasons we cannot guarantee that every menu item will be completely free of allergens.



Orzechy ziemne
Peanuts



Orzechy inne
Tree nuts



Soja
Soybeans



Ryby
Fish



Owoce morza
Seafood



Mięczaki
Mollusks



Jaja
Eggs



Mleko
Milk



Gluten



Gorczyca
Mustard seeds



Łubin
Lupine



Sesam
Sesame



Seler
Celery



Siarczyny
Sulphites