

MENU

Restauracja Natura

Kuchnia która inspiruje, zachwyca i wprawia w dobry nastrój #NatureMood

Zapraszamy w kulinarną podróż po smakach Pomorza Zachodniego. Odwiedzimy najlepszych regionalnych dostawców, poznamy sezonowe produkty, odkryjemy tradycyjne smaki i połączymy wszystko w nowoczesną całość.

SMACZNEGO!



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

36 ZŁ

żółtko, szalotka, ogórek kołobrzeski, borowik, majonez truflowy, pieczywo (150g)

PSTRĄG Z ZIELENICY

22 ZŁ

peklowany w Soli Kołobrzeskiej z koperkiem, wędzony crème fraîche, emulsja z kolendry, pieczywo (150g)



HUMMUS

19 ZŁ

kompozycja warzyw (słupki), grzanki (200g)

SAŁATY

SAŁATA CEZAR

27 ZŁ

kurczak, ogórek chili, pieczony pomidor koktajlowy, parmezan, grzanki, sos z anchois (300g)



SAŁATA RZYMSKA

27 ZŁ

rzodkiew, tofu, prażone pestki, salsa verde, rokitnik, avocado (300g)



PSTRĄG Z ZIELENICY

Ta wyjątkowa przekąska zachwyci każdego wielbiciela ryb. Pstrąg hodowany w pobliskiej miejscowości Zielenica. Podawany na surowo, peklowany w Soli Kołobrzeskiej, pozyskiwanej z wody leczniczej i mającej swoje źródło w Kołobrzegu. Dzięki dodatkom takim jak duża ilość kopru z naszego ogródka oraz wędzonego crème fraîche z naszej wędzarni, danie nabiera wyjątkowego charakteru.



„Inspiracją do stworzenia tej karty były dla mnie tradycyjne receptury, najlepsze lokalne produkty oraz nowoczesne połączenia smakowe. Wierzę, że skomponowane przeze mnie połączenia smakowe i podanie potraw dostarczą wspaniałych wrażeń niejednemu miłośnikowi dobrej kuchni.”

Szymon Gawryjolek
Szef Kuchni

ZUPY



ROSÓŁ Z WIEJSKIEJ KURY

makaron, marchew, natka (280ml)

15 ZŁ

RYBNA PO KOŁOBRZESKU

dorsz, warzywa julienne (280ml)

17 ZŁ

CONSOMMÉ Z KACZKI

pierogi, lubczyk, warzywa julienne (280ml)

19 ZŁ

ZUPA DNIA

(280ml)

14 ZŁ

MAKARONY

CZARNE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

krewetki, pomidor cherry, szpinak, chili, czosnek (350g)

43 ZŁ



MAKARON UDON Z BOCZNIKIEM

bocznik, szczypior, dymka, sezam, groszek zielony, warzywa julienne (350g)

29 ZŁ



PIEROGI Z WĘDZONYM TWAROGIEM

ziemniak truflowy, pianka z palonego kalafiora, szalotka (8sztuk)

25 ZŁ



PIEROGI Z WĘDZONYM TWAROGIEM

Nasze regionalne
menu nie może
obejść się bez
kultowych pierogów.

Tradycyjne pierogi
kuchni polskiej, ale
w wykonaniu „de lux”.

Do farszu użyto twarogu
wędzonego w naszej wędzar-
ni oraz specjalnie wyselekcjo-
nowanych ziemniaków truflowych. Pierogi
podawane są z pianką z palonego kalafiora
oraz pieczoną szalotką.



CONSOMMÉ Z KACZKI

To autorska propozycja naszego Szefa Kuchni,
inspirowana kuchnią francuską. Zupa gotowana po
francusku z Kaczki Staropolskiej, podawana
z pierożkami własnej produkcji. Dla podbicia smaku
i aromatu Szef Kuchni dodaje esencję z lubczyku,
wyhodowanego w naszym ogrodzie.



DANIA GŁÓWNE

DORSZ Z MUSEM Z GROSZKU

49 ZŁ

masło palone, mus z groszku, ziemniak truflowy, romanesco,
sos beurre blanc (400g)

OKOŃ Z MUSEM KALAFIOROWYM Z WANILIĄ

43 ZŁ

romanesco, mus z białego kalafiora z wanilią, esencja z pomidora,
fenkuł (350g)

GOŁĄBEK Z KASZĄ JAGLANĄ Z PIECZARKĄ POLNĄ

29 ZŁ

sos z suszonych pomidorów, kiełki (400g)

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

42 ZŁ

purée z batatów z bergamotką, sos z trawy żubrowej, warzywa
sezonowe (430g)

SCHAB Z KOŚCIĄ

46 ZŁ

młode ziemniaki, młoda kapusta z boczkiem, bocznik, esencja
z lubczyku (420g)

OKOŃ Z MUSEM KALAFIOROWYM Z WANILIĄ

Zapomniany okoń słodkowodny, niegdyś bardzo popularny, charakteryzuje się soczystym, sprężystym i lekko słodkawym mięsem. Poławiany w pobliskich jeziorach. Przyrządzony w tradycyjny sposób: z patelni. Podawany z musem z kalafiora z nutą wanilii, romanesco oraz esencją z pomidorów dostarczanych przez lokalnych ogrodników. Lekkie danie, idealne na letnie dni.



STEKI I BURGERY

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

79 ZŁ

grillowane warzywa sezonowe, pieczony młody ziemniak z ziołami, masło stekowe, sos pieprzowy (450g)

BURGER WOŁOWY

36 ZŁ

sałata lodowa, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, ser cheddar, sos barbecue, frytki (580g)

BURGER WEGAŃSKI

20 ZŁ

stek z polenty, pomidor, ogórek, rukola, majonez wegański, tofu, frytki (580g)

VEGE NIE TYLKO DLA WEGAN

Coraz więcej osób poszukuje dań wegetariańskich i wegańskich. To szczególnie im dedykujemy VEGE pozycje naszego menu. Mamy jednak nadzieję, że wszyscy nasi goście z ciekawością spróbują tych niedziennych propozycji, które łączą w sobie etyczne podejście do jedzenia z wysoką jakością produktów i obłędnym smakiem.



danie wegetariańskie

DESERY



CRÈME BRÛLÉE

20 ZŁ

rabarbar, cukier fiołkowy (100g)

FONDANT CZEKOLADOWY

20 ZŁ

lody waniliowe (120g)

CIASTO DNIA

15 ZŁ

porcja

DANIA DLA DZIECI

NUGGETSY Z KURCZAKA

19 ZŁ

frytki, surówka z marchwi (300g)

PALUSZKI Z DORSZA

23 ZŁ

frytki, surówka z marchwi (300g)

MAKARON PENNE

15 ZŁ

w sosie pomidorowym (300g)

NALEŚNIK

15 ZŁ

nutella, bita śmietana (300g)

DODATKI

FRYTKI DOMOWE (250G)

11 ZŁ

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI (250G)

13 ZŁ

SAŁATKA

11 ZŁ

Mix sałat, sos vinaigrette (100g)

WARZYWA Z GRILLA SEZONOWE (200G)

11 ZŁ

PIECZYWO Z MASŁEM SMAKOWYM (100G)

10 ZŁ

ALERGENY

Potrawy	 jajko	 gluten	 mleko	 ryby	 skorupiaki	 sezam	 soja	 seler	 orzechy
TATAR WOŁOWY	✓	✓	✓						
PSTRĄG Z ZIELENICY		✓	✓	✓	✓				
HUMMUS		✓	✓			✓		✓	
SAŁATA CEZAR	✓	✓	✓	✓					
SAŁATA RZYMSKA		✓	✓			✓			
ROSÓŁ Z WIEJSKIEJ KURY	✓	✓						✓	
RYBNA PO KOŁOBRZESKU				✓				✓	
CONSOMMÉ Z KACZKI	✓	✓					✓	✓	
ZUPA DNIA	ZAPYTAJ KELNERA								
CZARNE TAGIATELLE Z KREWETKAMI	✓	✓	✓		✓				
MAKARON UDON	✓	✓				✓		✓	
PIEROGI Z WĘDZONYM TWAROGIEM	✓	✓	✓						
DORSZ		✓	✓	✓					
OKOŃ			✓	✓					
GOŁĄBEK Z KASZĄ JAGLANĄ			✓						
KURCZAK ZAGRODOWY		✓	✓					✓	
SCHAB Z KOŚCIĄ	✓	✓							
BURGER WOŁOWY	✓	✓	✓						
BURGER WEGAŃSKI		✓							
CRÈME BRÛLÉE	✓		✓						✓
FONDANT CZEKOLADOWY Z LODAMI	✓	✓	✓						
NUGGETSY Z KURCZAKA	✓	✓							
PALUSZKI Z DORSZA	✓	✓		✓					
MAKARON PENNE W SOSIE POMIDOROWYM	✓	✓	✓						
NALEŚNIK	✓	✓	✓						✓