



KANIA LODGE

Poland's GREAT escape

M E N U

W Kania Lodge stawiamy na sezonowość i świeżość. Prezentujemy Państwu bazę naszych dań – propozycje, które najlepiej oddają charakter naszej kuchni i styl gotowania. Wiele z nich powstało z inspiracji licznymi podróżami właścicieli Kania Lodge – Państwa Borrellów.

Spośród tych pozycji każdego dnia komponujemy krótkie menu, tworzone w oparciu o dostępność świeżych składników oraz rytm pór roku. Codzienna karta obejmuje kilka dań głównych, przystawki, zupy i desery. Dzięki temu możemy zapewnić najwyższą jakość, różnorodność smaków oraz potrawy przygotowywane na bieżąco, z dbałością o każdy detal.

Nasze podejście do kuchni zostało nagrodzone przez przewodnik Gaul&Millau oraz Slow food. Wierzymy, że krótsze, zmienne menu pozwala nam skupić się na tym, co najważniejsze – smaku, świeżości i wyjątkowym doświadczeniu kulinarnym naszych Gości.

Gault&Millau
L'expert gourmand


Slow Food[®]

Przystawki

Sałata z tuńczykiem, jajkiem na twardo, pomidorami, oliwkami, cebulką.

Sałata z młodego szpinaku z podsmażanym boczkiem, prażonymi orzechami włoskimi gotowanym jajkiem i balsamicznym vinegrette.

Sałata z grillowanymi warzywami i podawana z sosem vinegrette z jajkiem.

Sałatka z kopru włoskiego z jabłkiem podawana na arbuzie z cząstkami wędzonego pstrąga i sosem z octu balsamicznego.

Pasztet z dyni zawinięty w skorupce z boczku, podawany z surówką z selera w sosie jogurtowo majonezowym.

Sałatka arabska z grillowanej marchewki z cieciorką, owocem granatu, ziołami, sokiem z pomarańczy i grecką fetą.

Pieczone bakłażany po marokańsku, nadziewane pomidorami i białym serem.

Placuszki z cukinii podawane z wędzonym łososiem i crème fraiche.

Tarta z porami i boczkiem, zapiekana z kozim serem podana z domowymi piklami z cukinii.

Pikantne placuszki kukurydziane po tajsku z miotłkami ze szczypiorku i ostrym sosem chilli. 3

Mieszana, zielona sałata z gruszkami i karmelizowanymi orzechami włoskimi podawana z sosem z sera pleśniowego.

Mieszana zielona sałata z podsmażanym boczkiem, jajkiem na twardo i sosem balsamicznym.

Placki z buraczków podawane z wędzonym łososiem i sosem jogurtowo czosnkowym.

Sformato z zielonych szparagów z sosem z sera Gruyere i Appenzeller.

Mieszana zielona sałata z sezonowymi warzywami, podawana z sosem vinegrette.

Sałata z grillowaną dynią z vinegrette balsamiczno pomidorowym i prażonymi nasionami dyni.

Sałatka śledziowa z jabłkiem, ogórkiem, koperkiem i kaparami podawana na carpaccio z kalarepki z plasterkami ogórka.

Pieczone połówki zielonej papryki z pomidorami, cebulką i anchovies.

Quiche z pomidorami i zielonymi szparagami podawany z zieloną sałatą z sosem vinegrette.

Młody łuskany bób na maśle z kminem rzymskim, czosnkiem, zieloną pietruszką i tartą skórką z cytryny.

Zapiekane, piramidki z plastrów bakłażana, cukinii, pomidora, przekładane żółtym serem podawane z zielonym sosem bazyliowo-cytrynowym na oliwie z oliwek.

Nadziewany ricottą kwiat z cukinii.

Kurki w śmietanie podawane na tostach.

Sielawa wędzona podawana na tostach.

Sałata w stylu libańskim (zielona sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka, plasterki cebuli, podlewane sosem na vinegrette z sumakiem na bazie melasy z owocu granatu, podawane z kawałkami podpieczonych podpłomyków).

Sałatka grecka z pomidorami, cebulką ogórkiem, oliwkami i serem feta.

Frittata z pokrzyw podawana z pikantnym sosem pomidorowym.

Grillowane zielone szparagi z sosem sabayon z czerwonego wina.

Pieczone pomidory z nadzieniem z bułki z kaparami, ziołami, oliwą z oliwek.

Grillowane plastry cukinii z sosem z jabłka i kaparów, posypane serem feta i estragonem.

Tempura z kalafiora z sosem kokosowym, z trawą cytrynową i posypane pikantnymi papryczkami.

Kania w panierce, podawana z sosem chilli.

Maślaki w panierce, podawane z sosem chilli.

Zupy

Krem pomidorowo-paprykowy z pokruszoną fetą i polewką z oliwy, pietruszki i czerwonego pieprzu.

Krem z cukinii na mleku kokosowym podawany z pianką mleczną i pieprzem schinus.

Zupa krem pokrzywianka z czosnkiem niedźwiedzim i kurdybankiem, podawana z kwiatami młodej pokrzywy.

Portugalska zupa z chorizo, ziemniakami, kapustą i jarmużem.

Krem z dyni piżmowej z polewką czosnkową.

Zupa ze szczawiu z łąki podawana z gotowanym jajkiem.

Krem z pasternaku na stylu orientalnym z kminem rzymskim, kleksem z jogurtu, oliwą z oliwek posypany czerwoną papryczką chili i kolendrą.

Włoska zupa minestrone.

Zupa krem z kalarepki, podawany z polewką z oliwy i koperku.

Tajska zupa rybna z dynią i krewetkami.

Krupnik na pęczaku i kaszubskiej jagnięcinie.

Zupa z ciecierzycy z mleczkiem kokosowym.

Zupa „Ajiaco” w stylu kolumbijskim, gotowana na udkach z kurczaka, trzech rodzajów ziemniaków, kukurydzy, żótlicy (guascas) podawana z awokado, jogurtem i kaparami.

Krem z pora, gruszek i ziemniaków podawany z grillowanymi plastrami gruszki i posypką z przesmażanego pora i boczku.

Zupa ogórkowa z kiszonych ogórków.

Aromatyczny piemoncki krem z fasoli Jaś podawany z przesmażonymi kawałkami boczku i kosteczkami sera Taleggio z kapką oliwy z oliwek.

Pikantna zupa krem z soczewicy i marchewki podawana z polewką z orzechów nerkowca.

Zupa grzybowa z kaszubskich grzybów.

Rosół z wiejskiej kury z lanymi kluseczkami, marchewką i pietruszką.

Żurek na domowym zakwasie i białej kiełbasie podawany z gotowanym na twardo jajkiem i chrzanem.

Pikantna, rybna zupa tajska na mleku kokosowym z sezonowymi warzywami.

Krem z kaszubskich borowików i kaszubskich ziemniaków.

Kaszubska zupa brukwiowa na gęsinie.

Chłodnik z botwinki na jogurcie z ogórkiem i świeżym koprem, podawana z gotowanym jajkiem.

Krem marchewkowo-imbirowy, podawany z gwiazdką jogurtową.

Pikantna zupa rybna z cieciorką i szpinakiem, papryką i krewetką.

Dania główne

Makaron z kaszubskimi kurkami i młodym szpinakiem posypany serem grana padano.

Curry z warzywami podawane z ryżem basmati, mizerią z ogórków oraz domowymi piklami z cukini.

Makaron z sosem pomidorowym, lub pomidorowym z cukinią. Tarty ser „grana padano”.

Pieczone kruche pierogi z pikantnym ziemniaczano warzywnym nadzieniem z kurkumą, podawane z surówką z młodej kapusty isosem paprykowym.

Pieczone kruche pieczone pierogi z farszem z kurczaka, podawane z surówką z młodej kapusty i domowymi piklami.

Naleśniki ze szpinakiem i serem feta podawane z sosem pomidorowym.

Saag halloumi ze szpinakiem w sosie pomidorowymi indyjskich przyprawach.

Pie z soczewicą i szpinakiem, podawany z puree z dyni i sezonowymi warzywami.

Tofu w stylu włoskim w sosie pomidorowym z cebulką i z zielona papryką.

Gulasz z dyni z czerwoną fasolą i kukurydzą w sosie pomidorowym podawany z jogurtem greckim.

Rybne pie, czyli zapiekany w cieście łosoś z sosem beszamelowym i szpinakiem, podawany z puree z dyni i sezonowymi warzywami.

Flądra z patelni podawana z puree ziemniaczanym, surówką z pomidora, kolendry i octem winnym.

Łosoś pieczony z plastrami cytryny, podawany z sosem z młodej pokrzywy, sezonowymi warzywami i pieczonymi częstkami ziemniaków.

Sielawa z patelni podlewana podpieczonym złotym masłem, sos gribiche, pianka szczawiowa, puree z ziemniaków.

Dorsz po indyjsku w sosie z mlekiem kokosowym, pomidorami podawany z ryżem basmati.

Łosoś pieczony z warzywami (marchewka, pietruszka, por) masłem i tymiankiem podlewany białym winem podawany na pikantnej cieciorce z pomidorami i zieloną fasolką.

Sandacz z patelni podawany z trzema rodzajami fasoli, sosem paprykowo pomidorowym, sałatką z kaparów, czerwonej cebulki i oliwy z oliwek.

Fish pie”(dorsz, łosoś i krewetki pod pierzynką z ziemniaków z sosem beszamelowym) podawane z groszkiem cukrowym z czosnkiem i pieprzem shinus.

Kruche angielskie placki rybne z dorsza i kaszubskich ziemniaków z dodatkiem kaparów i cebulki z sosem beszamelowym, podawane z surówką ze świeżej marchewki i jabłka.

Dorsz na parze zawinięty w plastry cukinii z nadzieniem marchewkowo imbirowym podlewany sosem śmietanowo-winnym na wywarze rybnym, szpinak z czosnkiem na maśle, gotowane ziemniaki.

Kurczak po tajsku z szalotką, papryką i orzechami nerkowca podawany z ryżem jaśminowym i domowymi piklami.

Curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym podawane z ryżem basmati, mizerią z ogórków oraz domowymi piklami z pomidorów z czarnuszką.

Szisz tawouk (grillowane szpadki z kurczaka, marynowane po libańsku) podawany z sosem toum (czosnkową pianką), chlebam pitta i sałatką tabuleh (pietruszka z warzywami) oraz hummus.

Roladki drobiowe z piersi kurczaka z nadzieniem z marchewki i szpinaku, sos grzybowy z lokalnych grzybów, gotowane ziemniaki.

Roladki drobiowe z piersi kurczaka nadziewane serem mozzarella i suszonymi pomidorami owinięte w boczku, podawane z sosem grzybowym, puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami.

Podsmażane na złoto piersi z kurczaka w zalewie cytrynowej z tymiankiem podawane z kaszą kuskus i czerwoną fasolką, kminem i cebulką.

Orientalna sałatka „na zimno” z kurczaka z brzoskwiniami, imbirem, szczypiorkiem, liśćmi kolendry, sosem sojowym i olejem sezamowym podawana z kaszą kuskus z koperkiem.

Pieczone udka z kurczaka bez kości w marynacie z ziół, białego wina i suszonych śliwek podawane z pieczonymi ziemniakami i przesmażaną czerwoną papryką z cebulką.

„Cottage pie” wolno gotowana wołowina i wieprzowina z sumakiem i kardamonem, zapiekana pod puree ziemniaczanym z chrzanem i cieciorką z serem grana padano, podawana z grillowaną cukinią i marchewką.

Pieczone udka z kurczaka nadziewane rukolą, rodzynkami i serem pleśniowym podawane z pieczonymi ziemniakami, sosem pieczeniowym z kaczki i julienne z marchewki z syropem klonowym.

Pieczona na jabłkach pierś z kaczki, podawana z sosem z czarnych jagód i chili, młoda czerwona kapusta z gruszkami, kopytka ziemniaczane.

Grillowane polędwiczki wieprzowe podawane z sosem rabarbarowym, puree z ziemniaków i sezonowymi warzywami

Pieczone w boczku roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane selerem i jabłkiem, podawane na ubijanych z chrzanem lokalnych ziemniakach oraz z sezonowymi warzywami.

Polędwiczki wieprzowe zapiekane z cukinią, pomidorami, rodzynkami i ziołami podawane z gotowanymi ziemniakami i zieloną fasolką z sezamem.

Pieczeń z karkówki nacieranej kminkiem i czerwoną papryką podawana z sosem pieczeniowym, biała kapusta z koperkiem i śmietaną, plasterki buraczków, pieczone ziemniaki.

Nowozelandzkie pie z wołowiny z grzybami, podawany z pieczoną marchewką oraz z surówką coleslaw / z sezonowymi warzywami.

Duszone żeberka z kaszą gryczaną i młoda kapustą ze śmietaną i koperkiem.

Goleń wołowa z kością, duszona w czerwonym winie z grzybami i tymiankiem, podawana z puree ziemniaczanym i warzywami.

Pulpeciki jagnięce z naszej jagnięciny w sosie pomidorowo paprykowym podawane z makaronem lub z ziemniakami.

Kaszubska jagnięcina z kardamonem podawana z pieczonymi ziemniakami z porem oraz marchewką i pietruszką z sezamem.

Szarpany udziec z naszej jagnięciny podawany z soczewicą z ziołami, pieczonym ziemniakiem i marchewką pieczoną na oliwie.

Tagine z jagnięciny z morelami i prażonymi migdałami podawane z kaszą kuskus, grillowane warzywa sezonowe.

Wątróbka z lokalnej jagnięciny podawana z sosem musztardowym, ziemniakami puree i sezonową surówką z marchewki.

Pikantna potrawka z jagnięciny z morelami, podawana z ryżem i grillowaną młodą marchewką z pesto.

Pieczeń jagnięca po rzymsku (Abbacchio alla Romana) podawana z pieczonymi ziemniakami, brukselką i pieczoną papryką.

Pie z jagnięciną, podwany z puree z groszku oraz pieczoną pietruszką i marchewką.

Keema Matar wołowina i wieprzowina zapiekana pod puree ziemniaczanym i serem grana padano.



Jeśli nie są Państwo gośćmi hotelowymi, a chcielibyście nas odwiedzić, uprzejmie prosimy o wcześniejszą rezerwację.

Jeśli odwiedzają nas Państwo z dziećmi, uprzejmie prosimy o wcześniejszą informację. Z przyjemnością przygotujemy coś specjalnego dla naszych najmłodszych Gości.

W przypadku specjalnej diety lub jakichkolwiek alergii pokarmowych prosimy o poinformowanie obsługi – dołożymy wszelkich starań, aby odpowiednio dostosować nasze menu.

Rezerwacje

tel. 58-681-06-77

info@kanialodge.com.pl