Slow Food - na czym to polega

W czasach, gdy jemy w biegu, w barach szybkiej obsługi, wrzucamy w siebie kilogramy niezdrowej żywności, nadszedł czas na zmianę. Slow food to ruch mający nam uświadomić, czym jest jedzenie. To także styl życia. Warto się nim zainteresować, by znowu poczuć przyjemność z jedzenia.

Szefowie Kuchni, Anna Cieślak oraz Mateusz Folwarczny zapraszają do restauracji, w której gotują zgodnie z ideą Slow Food. Stawiamy na naturalne produkty, współpracę z małymi, regionalnymi dostawcami i rzemieślnicze podejście do tworzenia potraw. Dobry produkt i pasja – przekonaj się jak, smakuje w restauracji Akademia takie połączenie.

Poczekajka dla 2 osób

Na start proponujemy pieczywo własnego wypieku oraz dodatki regionalne, więcej opowie Ci obsługa — *8 zł*

Wszystkie kiszonki, pikle i marynaty robimy sami

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

podawane z naszym pieczywem z regionalnej mąki z Młyna Skokowa

Gęsie żołądki - Pipki Sołtysa Tadeusza — *29 zł*
ziemniak marynowany w palonym maśle • marynowane jabłko
oliwa szczypiorkowa

Sałatka z wędzonym kozim serem od Honoraty — *33 zł*
mieszanka sałat • kiszony burak • marynowana gruszka
chipsy z topinamburu • prażony słonecznik • sos miodowo-gorczycowy

Sałatka z filetem z zagrodowego kurczaka — *33 zł*
mieszanka sałat • kiszony burak • marynowana gruszka
chipsy z topinamburu • prażony słonecznik • sos miodowo-gorczycowy

Nasi dostawcy:

SZNAJDER · ODERTOR · Kozie sery Honoraty

AKADEMIA KURASZKÓW

M E N U

ZIMA 2019

ZUPY

podawane z naszym pieczywem z regionalnej mąki z Młyna Skokowa

Wiejska kwaśnica gospodarza na gęsi — *19 zł*
włoszczyzna • ziemniaki • natka pietruszki

Krem z czosnku - lekko słodkawy — *23 zł*
tortellini z suszoną śliwką • jabłko • oliwa szczypiorkowa

DANIA GŁÓWNE

Antrykot Szefa Kuchni — *64 zł*
antrykot wołowy Rib Eye • ziemniaki marynowane z ziołami
sos pieprzowy

Filet z kurczaka odrobinę podwędzany — *42 zł*
puree z topinamburu • kopytka z buraków
marchew gotowana w miodzie

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Ravioli Szefowej Kuchni z batatami i ricottą — *36 zł*
sos śmietanowy ze szpinakiem • parmezan • szałwia

Pan Lucjan z Morza Karaibskiego — *58 zł*
czerwona ryba a filet biały!
placek ze szpinaku • czerwona soczewica
duszone mikro warzywa • sos z palonego masła i cytryny

MNIAM! MNIAM!

DANIA spod STRZECHY

Chłopska golonka marynowana w jasnym piwie — *45 zł*
gniecione ziemniaki z cebulą • duszona biała kapusta
chrzan • musztarda

Pyszny konfitowany karczek z dzika — *61 zł*
puree z modrej kapusty i wiśni • smażony topinambur
tortellini z suszoną śliwką • sos z czerwonej porzeczki

KURASZKOWSKIE PIEROGI

Pierogi chłopskie z boczkiem — *(7 szt.) 22 zł*
kwaśna śmietana • chrzan • podawane z cebulką z boczkiem

Pierogi na słodko z suszonymi śliwkami — *(7 szt.) 28 zł*
orzechy • miód • sos śmietanowy z wanilią • sos z miodu i masła

DESERY

Zimowy serniczek toffi — *24 zł*
na spodzie z orzechów laskowych i płatków owsianych
sorbet naszej produkcji • owoce
Polecamy zamówić do tego deseru Espresso!

Gruszka winna... „czy niewinna”? — *20 zł*
gruszka gotowana w czerwonym winie • śliwka • lody naszej produkcji

Lody i sorbety naszej produkcji — *14 zł*
3 gałki • kruszonka naszej produkcji
O smaki zapytaj obsługę!

Szanowni Państwo.

W naszej restauracji przygotowujemy potrawy na bieżąco i ze świeżych produktów. W związku z tym, przy dużej liczbie Gości, czas oczekiwania na zamówione dania może się wydłużyć, za co serdecznie przepraszamy. Zapewniamy, że warto poczekać!

ODWRÓĆ MNIE

W KAŻDĄ SOBOTĘ I NIEDZIELĘ POLECAMY MENU WEEKENDOWE

NAPOJE

CIEPŁE

Kawa

Czarna	*7 zł*
Biała	*8 zł*
Espresso	*6 zł*
Espresso doppio	*8 zł*
Cappuccino	*10 zł*
Latte	*11 zł*

Herbata Ronnefeldt

Czarna • Czarna Bio• Earl Grey
Zielona • Zielona z mango
i cytrusami • Miętowa
Biała z gruszką i brzoskwinią
Napar wieloowocowy • Napar
czerwonokrzew rooibos z wanilią
i pomarańczą • Cytrusowa *8 zł*

Herbata Ronnefeldt *sypana*

Zapytaj obsługę o dostępne smaki
12 zł

Regionalny miód
lub własna konfitura *1,5 zł*

ZIMNE

Woda

Kropla Beskidu *0,33 l / 0,7l*
niegazowana • gazowana
4 zł / 8 zł

Lemoniada

pomarańczowo - cytrynowa
z dodatkiem syropu cukrowego
0,7l / 20 zł

Soki regionalne

Jabłkowy
Jabłkowo-gruszkowy
Jabłkowo-pigwowy
Jabłkowo-aroniowy
Jabłkowo-wiśniowy *6 zł*

Napoje gazowane

Coca-Cola
Coca-Cola zero
Tonic
Sprite
Fanta *5 zł*

WINO STOŁOWE

100 ml / 150 ml

Białe / różowe / czerwone *10 zł / 15 zł*
„I Traturi" - Sauvignon/Malvasia • Rosato Salento • Primitivo Puglia

WINA BEZALKOHOLOWE

Białe / różowe / czerwone / musujące *10 zł / 15 zł*
Riesling • Grenache i Cabernet Sauvignon • Merlot • Chardonnay

PIWA

Rzemieślnicze *(0,5 l)*	*14 zł*
Wroclove *(0,5 l)*	*9 zł*
Bezalkoholowe *(0,5 l)*	*14 zł*

Jeśli masz ochotę na większy wybór win, drinków, mocniejszych trunków, proponujemy kartę alkoholi.

MENU DLA DZIECI

Przecierana zupka pomidorowa *7 zł*
ryż

Kwaśniaczek ze śmietaną *7 zł*

Naleśnik naszej Akademii *9 zł*
konfitura lub nutella naszej produkcji

Filet z kurczaczka w panierce *18 zł*
ziemniaki lub frytki • colesław

Biały ryż zapiekany *9 zł*
jabłka • cynamon • śmietanka

Frytki *7 zł*

Pierożki ruskie *(4 szt). 10 zł*
kwaśna śmietana

DANIA WEEKENDOWE

dostępne w soboty i niedziele

ZUPA:

Zabielana zupa ogórkowa *19 zł*
na żeberkach wieprzowych

DANIE GŁÓWNE:

Długo gotowany filet z gęsi *41 zł*
puree ziemniaczane • modra kapusta

DESER:

Ciasto ucierane z truskawkami *16 zł*
bita śmietana • lody naszej produkcji

W AKADEMII

Ferie zimowe niebawem! W naszej Akademii już od 28 stycznia 2019 r. będzie miał miejsce pierwszy pięciodniowy turnus półkolonii i kolonii końskich. Drugi rozpocznie się od 4 lutego. Przewidzieliśmy mnóstwo atrakcji m.in.: jazdy konno, kulig, przejażdżkę bryczką, wyjazd do Papugarnii, czy Aquaparku.
To nie wszystko czym zaskoczymy Wasze pociechy! Serdecznie zapraszamy do zapisów do Pani Wiktorii Juszczyk pod numerem telefonu: 782 337 538

Walentynki to wyjątkowy czas dla zakochanych. Przygotowaliśmy dla Państwa ciekawą ofertę. Zapewniamy, że u nas przeżyjecie mnóstwo wspaniałych chwil spędzonych tylko we dwoje, które na pewno zostaną w Waszej pamięci na długo. Specjalnie dla Was szef kuchni przygotuje wyśmienite potrawy, dodatkową możliwością będzie skorzystanie z naszej strefy relaksu: łaźni parowej, sauny fińskiej oraz tężni solankowej, ponad to każda para dostanie w prezencie butelkę wina!
Dostępne terminy: 14-15, 15-16 lub 16-17 luty.
Zapraszamy do rezerwacji: tel. 71 310 10 24

Na Dzień Babci, na Dzień Dziadka,
Zamiast kupować im kwiatka,
Zabierz ich w miejsce gdzie pizzą pachnie,
A każdy mąką w ręce klaśnie!
Spędź ten czas w rodzinnym gronie,
Niech mały i duży kulinarną atmosferę chłonie!

Przed nami Dzień Babci i Dzień Dziadka!
W tym roku postawmy na integrację wielopokoleniową! Dziadkowie, rodzice, dzieci - wszyscy przy jednym, długim, marmurowym blacie stańmy do kulinarnej przygody, a na końcu delektujmy się ciepłą, prosto z opalanego drewnem pieca pizzą!
Zapraszamy juniorów i seniorów!

26.01.2019r.
Od godziny 13:00 co 1,5h - sami wybierzcie godzinę!
49zł / osobę

Zapisy: na miejscu, tel.: 71 310 10 24, mailowo: recepcja@akademiakuraszkow.pl

ODWRÓĆ MNIE