

LUMIÈRE

RESTAURANT
& WINE



NA START / DO WINA

Deska serów i wędlin z naszej wędzarni / sery z Osady Burego Misia, pieczony rostbief, wędzona karkówka, wędzona kaczka pierś, konfitura z aronii i imbiru, piklowane ogórki

dla 2 osób: **300 g / 71 zł**
dla 4 osób: **600 g / 142 zł**

Selekcja finger foodów / krokiet z żebra wołowego, majonez szczypiorkowy, piklowane ogórki, halibut w galaretkie szafranowej, soliród, marynowany burak, gratin ziemniaczane, konfitura z białej cebuli z imbirem **390 g / 49 zł**



PRZYSTAWKI

Tatar wołowy / szalotka, ogórek kiszony, szczypiorek, musztarda Masztalerzówka, opieńki, domowe pieczywo z masłem **250 g / 62 zł**

Śledź / kawior z szarej renety, cebula marynowana z sumakiem, lody musztardowe, maślanka na ciepło, domowe pieczywo **280 g / 52 zł**

Poznańska pyra z gzikiem / ziemniaki, gzik, espuma z twarogu wędzonego i pora, szczypior **230 g / 42 zł**



ZUPY

Bulion staropolski / ogony wołowe, indyk, cielęcina, pulpeciki cielęce, lane kluski, oliwa porowa **320 g / 34 zł**

Krem z konfitowanego czosnku (vege) / gratin ziemniaczane, majonez z pieczonego czosnku, tymianek, ser bursztyn **280 g / 29 zł**

Żurek staropolski / domowy zakwas, podgrzybki, jajko po szkocku, domowe pieczywo **350 g / 45 zł**



SAŁATKI

Buraczana (vege) / rukola, burak, burak żółty, kozł ser, dressing morelowy, marynowana śliwka, pistacje **420 g / 39 zł**

Cezar / kurczak supreme w panko, sałata rzymska marynowana, majonez z boczku, grzanki, puder z boczku **380 g / 48 zł**



STEKI

Antrykot sezonowany na sucho 21 dni **100 g / 59 zł**

Rostbief sezonowany na sucho 21 dni **100 g / 59 zł**

Stek z polędwicy wołowej sezonowanej na mokro **180 g / 149 zł**

T-Bone **500-550 g / 220 zł**



DODATKI DO STEKÓW

Frytki domowe **150 g / 19 zł**

Frytki z batatów **150 g / 18 zł**

Grillowana brukselka mięta, panko z cytryną **150 g / 16 zł**

Purée ziemniaczane palone masło, szczypiorek **150 g / 17 zł**

Mieszane sałaty dressing morelowy **80 g / 13 zł**

Sos pieprzowy **60 g / 13 zł**

Sos béarnaise **60 g / 14 zł**

Sos chimichurri **60 g / 15 zł**



DANIA GŁÓWNE

Boczek wieprzowy ze świni złotnickiej / kugel ziemniaczany z porem, majonez boczkowy, purée z pieczonego czosnku, żel z szarej renety, palony por, sos Robert **420 g / 64 zł**

Burger wołowy / wołowina rasy Hereford, boczek złotnicki, karmelizowana cebula, dżem pomidorowo-śliwkowy, domowe frytki, sos aioli **450 g / 68 zł**

Lasagne z rydzami (vege) / rydze, beszamel, ser bursztyn, palone masło, majonez lubczykowy, sos holenderski **390 g / 58 zł**

Kaczka / sezonowana pierś z kaczki, kapusta modra, domowe pyzy, sos demi-glace z wanilią **420 g / 72 zł**

Żebro wołowe / mus z czosnku konfitowanego, purée z topinamburu, piklowana kalarepa, placki ziemniaczane, chipsy z topinamburu, sos pieczeniowy **490 g / 76 zł**

Sola Dover / mousseline krewetkowy, soliród, purée z pasternaku, fondant ziemniaczany, majonez wasabi, brukselka grillowana, sos holenderski **450 g / 79 zł**



DESERY

Miodownik / sablé miodowe, krem chantilly z kwaśnej śmietany, chipsy miodowe, piana z rokitnika, kawior z jesiotra **240 g / 34 zł**

Mus twarogowy / sablé, glassage z białej czekolady, truskawka, sponge dyniowy **220 g / 32 zł**

Selekcja petits fours / sernik, pralina orzechowa, ptasie mleczko **220 g / 36 zł**

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Prosimy o sygnalizowanie potrzeby wystawienia faktury VAT przed zamknięciem rachunku.

Usługa room service kosztuje 30 zł przy zamówieniach do 130 zł. Przy zamówieniach powyżej 130 zł usługa jest bezpłatna.

LUMIÈRE

RESTAURANT
& WINE



NAPOJE GORĄCE

Espresso	14 zł
Espresso doppio	19 zł
Americano	17 zł
Cappuccino	20 zł
Flat white	25 zł
Latte	22 zł
Herbata Richmond / czarna, earl grey, zielona, miętowa, owocowa	22 zł
Herbata zimowa Sir Williams / miód, imbir, cynamon, anyż, goździki, cytryna	24 zł



NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up	200 ml / 14 zł
Lemoniada	300 ml / 19 zł
	karafka 1 l / 49 zł
Sok z domu Rembowski	250 ml / 15 zł
Woda Cisowianka / gazowana, niegazowana	300 ml / 13 zł
	700 ml / 20 zł



WYBRANE ALKOHOLE

Piwo Browar za Miastem	lane 300 ml / 17 zł
	500 ml / 22 zł
Selekcja piw Browar za Miastem	butelka 500 ml / 22 zł

KOKTAJLE

Aperol Spritz / Aperol, prosecco, woda gazowana	38 zł
French 75 / gin, prosecco, sok z cytryny	38 zł
Lampone Hugo / prosecco, malina, sok z limonki, woda gazowana	36 zł
Pornstar Martini / wódka, prosecco, Passoa, purée z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy	39 zł
Negroni / gin, Campari, Martini Rosso	35 zł
Margarita / tequila, Cointreau, sok z limonki	38 zł
Whisky Sour / whisky, sok z cytryny, białko, Angostura	36 zł
Daiquiri / biały rum, sok z limonki, syrop cukrowy	35 zł
Virgin Mojito / 7up, mięta, limonka	31 zł

WHISKY

Jameson	40 ml / 21 zł
Jack Daniel's	40 ml / 22 zł
Paprocky	40 ml / 26 zł
Macallan 12	40 ml / 40 zł

WÓDKI

Lumière / czysta, smakowa	40 ml / 14 zł
Wyborowa	40 ml / 14 zł
Okowita	40 ml / 23 zł
Exquisitus Tessellis	40 ml / 18 zł

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Prosimy o sygnalizowanie potrzeby wystawienia faktury VAT przed zamknięciem rachunku.

Usługa room service kosztuje 30 zł przy zamówieniach do 130 zł. Przy zamówieniach powyżej 130 zł usługa jest bezpłatna.