

CONCORDIA
TASTE

CZARY menu

CONCORDIA
DESIGN

CZARY W DŁONI

- Kozi ser w galaretkę na sezamkach z winegretem
- Dżem z boczku i agrestu z krakersem
- Tatar z buraka i avocado z żółtkiem z mango
- Paprykarz z sandacza z gospodarstwa Jeziorownia | LF
- Zimne nóżki z sałatką z kiszonych szparagów i majonezem cytrynowym | GF | LF
- Tatar na brioszce cebulowej z marynowanym orzechem włoskim i majonezem chlebowym
- Lizaki z pate z gęziej wątróbki i owocami derenia | GF

WIELKIE CZARY

- Pierogi z wędzonym twarogiem i dynią
- Pierogi cielęciną w sosie grzybowym
- Pstrąg w liściach kapusty i cukinii w sosie winogronowym | GF
- Wellington z wędzonego buraka i warzyw | Vegan
- Kurczak z szynką dojrzewającą i szatnią | GF

EXTRA CZARY

- Ciepła sałatka z warzyw okopowych i topinamburu | Vegan | GF
- Glazurowane ziemniaki | GF
- Rosti z ziemniaka | LF

SŁODKIE CZARY

(2 porcje/os.)

- Piernikowe tiramisu
- Posset cytrynowo-limonkowe z kruchymi ciasteczkami
- Ciasto marchewkowe
- Jabłecznik z włoską bezą

→ od 23.00

CZARY NA ŻYWO (live cooking)

- Pieczony roastbeef z majonezem truflowym i żytnim pieczywem
- Pieczony seler w masie solnej z suszonymi pomidorami i orzechami | Vegan

→ po północy

CZARY LANE

- Wegańskie flaczki z boczników | Vegan

MAŁE CZARY

(na ciepło)

- Kaszanka w płatkach owsianych z musem z wędzonych jabłek | LF
- Mini pulled pork w panko
- Polskie arancini z wędzonym twarogiem | V
- Dyniowe gnocchi z suszonymi pomidorami, szpinakiem i Grana Padano | V | LF

