

# Beksien

R E S T A U R A C J A



*Witam w Restauracji Beksien, gdzie wraz z żoną łączymy doświadczenie, pasję, własne uprawy i najlepsze lokalne produkty. Idea zdrowego jedzenia zaczyna się u nas od sezonowego surowca, który ma smakować tym czym jest.*

*Kuchnia jaką chciałbym Państwu przekazać to kuchnia autorską, jak najbardziej naturalna, lokalna i świeża. Nie zmieniamy natury, oddajemy jej naturalny smak. Polecam Państwu menu degustacyjne, idealną formę celebrowania wspólnie spędzonego czasu.*

*Życzę smacznego*



## Przystawki

<b>Bundz</b>		24,-
<i>Kozi bundz z Gospodarstwa Kaszubską Koza, sałata z pola, mus i ocet malinowy</i>		
<b>Pomidor</b>		17,-
<i>Pomidory z naszego ogrodu, polne i ogrodowe kwiaty, olej szczypiorkowy, ocet truskawkowy</i>		
<b>Królik</b>	<b>G</b>	24,-
<i>Konfitowany królik od Pana Tadeusza, krem z czarnej porzeczki, prażony orkisz, marynowane kurki</i>		
<b>Consomme</b>	<b>G/J</b>	18,-
<i>Consomme z wiejskiej kury, drobiowe piełmieni, lubczyk, jajo przepiórcze</i>		
<b>Chłodnik</b>		16,-
<i>Chłodnik z naszych pomidorów i cebuli, mrożona zielona herbata, nasturcja z ogórką</i>		

## Dania Główne

<b>Woł (klasyk)</b>	<b>B</b>	39,-
<i>Powoli duszone w czerwonym winie policzki wołowe, palona kasza gryczana, mus z młodych buraków, sos wołowy</i>		
<b>Krowa</b>	<b>B</b>	39,-
<i>Smażona na maśle ligawa 3-letniej Polskiej Czerwonej, ziemniak z naszego pola, pieczone warzywa, sos chrzanowy</i>		
<b>Cielak</b>	<b>G/B</b>	55,-
<i>Wołno duszona cielęcina, animela, brokuł, bób, sos szafwiowy</i>		
<b>Sum</b>	<b>R</b>	42,-
<i>Wędzony na gorąco sum europejski, fasolka szparagowa, młody szpinak, syrop cebulowy, ocet jabłkowy</i>		
<b>Sandacz</b>	<b>B/R</b>	49,-
<i>Smażony na maśle filet sandacza z Rybaczówki, młody ziemniak, krem z groszku, wiejską śmietana z ogórką</i>		
<b>Cukinia</b>	<b>O</b>	35,-
<i>Nadziewana pieczarkami pieczona cukinia, kruszonka z orzechów włoskich, emulsja pomidorowa, polne zioła, ser kózia rura</i>		



## Desery

<b>Jagoda</b> <b>B</b>	20,-
<i>Kompot z leśnych jagód, żel z jagód, naturalny jogurt</i>	
<b>Siano</b> <b>G/B/J</b>	18,-
<i>Lody z palonego siana, kruszonka owsiana, szczawik, zajęczy</i>	
<b>Porzeczką</b> <b>J</b>	24,-
<i>Gorący soufflé z naszych czerwonych porzeczek (czas oczekiwania około 20 minut)</i>	

## Menu degustacyjne

(Skomponuj swoje menu<sup>\*</sup>)

<i>3 dania/przystawka/danie główne/deser</i>	55,-/os
<i>5 dań/dwie przystawki/dwa dania główne/deser</i>	89,-/os
<i>7 dań/trzy przystawki/dwa dania główne/dwa desery</i>	120,-/os

*\*Menu degustacyjne to mniejsze porcje regularnych dań, zamawiane przez cały stół.*

*\*\* Pracujemy na świeżych i naturalnych produktach, w przypadku ich braku zastrzegamy sobie możliwość ich zastąpienia, o czym poinformujemy Państwa niezwłocznie.*

## Lista alergenów

<b>G</b>	-	<i>gluten</i>	<b>Se</b>	-	<i>sezam</i>
<b>B</b>	-	<i>białko mleka krowiego</i>	<b>Ds</b>	-	<i>dwutlenek siarki</i>
<b>J</b>	-	<i>jaja</i>	<b>Go</b>	-	<i>gorczyca</i>
<b>R</b>	-	<i>ryby</i>	<b>Ł</b>	-	<i>łubin</i>
<b>S</b>	-	<i>skorupiak</i>	<b>Sr</b>	-	<i>seler</i>
<b>O</b>	-	<i>orzechy</i>	<b>M</b>	-	<i>mięczaki</i>
<b>Oz</b>	-	<i>orzechy ziemne</i>	<b>So</b>	-	<i>soja</i>

*Istnieje możliwość wykluczenia niektórych alergenów.*



## Produkty, które polecamy

- Sól Falksalt naturalna** 22,-  
*Sól morską w płatkach jest bogatym źródłem mikroelementów, ceniona przez swoją unikalną strukturę i delikatny smak.*
- Sól Falksalt smakowa** 25,-  
*Sól morską barwiona naturalnie, pozwala na stworzenie nowych kompozycji smakowych i ozdobi każdą potrawę.*
- Sól Falksalt czarna z węglem** 29,-  
*Sól morską naturalnie barwiona z dodatkiem węgla.*
- Chleb własnego wypieku 600g/900g** 10,-/15,-  
*Pszenny chleb z czarnuszką i siemieniem lnianym. (Dostępny jedynie po wcześniejszym zamówieniu).*
- Olej rzepakowy Olmat 500ml** 18,-  
*Naturalnie tłoczony na zimno olej rzepakowy z Gospodarstwa Rolnego I.H. Zachraj Olejarnia „Olmat”, źródło kwasów Omega 3, Omega 6 i Omega 9.*
- Krauza Miodu Miód Lipowy** 0,2l-8,- 0,5l-20,- 0,9l-35,-  
*Miód pochodzący z pyłków kwiatów lipy, jego smak bywa określany jako ostry, z lekką goryczką a czasem nawet pikantny.*
- Krauza Miodu Miód Rzepakowy** 0,2l-8,- 0,5l-20,- 0,9l-35,-  
*Jest miodem wiosennym, jednym z pierwszych, które pszczoły przynoszą po zimie do pasieki. Pozyskuje się go w okresie masowego kwitnienia rzepaku, co przypada na przełom kwietnia i maja.*
- Krauza Miodu Miód Spadziowy** 0,2l-11,- 0,5l-28,- 0,9l-45,-  
*Ma wysoką zawartość mikro i makroelementów, jako jedyny nie jest miodem nektarowym.*

