

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 autorska, 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

| | | |
|--|---------------|------|
| Pstrąg | | 21,- |
| <i>Tatar z lokalnego pstrąga źródłanego, kłalarepa z naszego pola, arbuż aromatyzowany naszą nalewką</i> | | |
| Królik | G | 24,- |
| <i>Konfitowany królik od Pana Tadeusza, aronia, prażony orkisz, marynowane kurki</i> | | |
| Seler | G/B/Sr | 21,- |
| <i>Nadziewane pieczonym selerem z naszego pola pierogi, kremowy sos z owczego sera, syrop z mniszką</i> | | |
| Pietruszka | B | 16,- |
| <i>Krem z pieczonej pietruszki z naszego pola, miód, chips i olej pietruszkowy</i> | | |
| Ślimaki | G/J | 26,- |
| <i>Domowy żur, wędzone ślimaki z Gospodarstwa Sakowskich, żółtko wiejskiej kury</i> | | |

Dania Głównie

| | | |
|---|----------------|------|
| Wół / Krowa | B | 39,- |
| <i>Powoli duszone w czerwonym winie policzki wołowe lub smażona na maśle ligawa 3-letniej Polskiej Czerwonej w sosie chrzanowym, mus czosnkowy, karmelizowana pietruszka i marchew, kiszony burak</i> | | |
| Kaczka | B | 45,- |
| <i>Smażona na różowo pierś kaczora, młoda kapusta, ziemniak z naszego pola, sos śliwkowy</i> | | |
| Baran | B/G | 45,- |
| <i>Hodowany dla nas baran z beskidzkiego wypasu, kasza jaglana z rozmarynem, konfitowany czosnek, marchew, sos barani</i> | | |
| Sandacz | J/G/B/R | 49,- |
| <i>Smażony na maśle filet sandacza z Rybaczówki, kasza jęczmienna, palony por, sos z naszych kiszonych ogórków</i> | | |
| Pęczak | G/B | 35,- |
| <i>Duszony pęczak z naturalnej uprawy, dynia i jarmuż z naszego pola, dojrzewający lokalny ser, olej i pestki dyni</i> | | |



| | | | |
|---|--------------|--|------|
| Śliwka | B/O | | 20,- |
| <i>Krem z naszych śliwek, lokalny twaróg z wanilią, mrożona beza, orzechy włoskie</i> | | | |
| Siano | G/B/J | | 18,- |
| <i>Lody z palonego siana, kruszonka owsiana, puree jabłkowe</i> | | | |
| Czekolada | G/B/J | | 20,- |
| <i>Brownie z gorzkiej czekolady, granita z domowego cydru gruszkowego, naturalny jogurt</i> | | | |

Menu degustacyjne

(Skomponuj swoje menu)*

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

**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

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

9,-

Sól morską barwiona naturalnie, pozwala na stworzenie nowych kompozycji smakowych i ozdobi każdą potrawę.

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.

Krauzo 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.

Krauzo 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.

Krauzo Miodu Miód Spadziowy

0,2l-11,-

0,5l-28,-

0,9l-45,-

Ma wysoką zawartość mikro i makroelementów, jako jedyny nie jest miodem nektarowym.