

RESTAURACJA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

Barwy Polskiej Kuchni

CUKIERNIA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

RZEŹNIK



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

SPIŻARNIA



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

GARMAŻ



MAJOLIKA  
VILLA UPHAGENA

<b>SANDACZ</b>	<b>35 PLN</b>
Marynowany sandacz z korzeniem selera, zielonym jabłkiem i miętą	
<b>DOJRZEWAJĄCE WĘDLINY RZEŹNIKA MAJOLIKA</b>	<b>49 PLN</b>
Dojrzewające mięsa z konfiturą z derenia i małosolnymi warzywami. <b>Zapytaj kelnera o dzisiejszy wybór</b>	
<b>TATAR WOŁOWY</b>	<b>39 PLN</b>
Klasyczny z najlepszej wołowiny z marynowanymi warzywami i domowym pieczywem Majolika	
<b>SZPARAGI</b>	<b>39 PLN</b>
Grillowane szparagi z 6 miesięcy dojrzewającą Coppą Rzeźnika Majolika, jajkiem poszetowym i sosem Bearnaise	
<b>SAŁATA</b>	<b>37 PLN</b>
Młode warzywa z sałatą dębową, kozim serem z czarnuszką i vinaigrette z czarnego bzu	
<b>CHŁODNIK</b>	<b>19 PLN</b>
Klasyczny chłodnik z botwiny z jajkiem i koprem	
<b>SZCZAWIOWA</b>	<b>24 PLN</b>
Tradycyjna zupa szczawiowa z ziemniakami z okrasą	
<b>ROSÓŁ</b>	<b>21 PLN</b>
Domowy bulion z gołębia z zacierkami i gotowanymi warzywami	
<b>KACZKA</b>	<b>44 PLN</b>
Udo z kaczki konfitowane z kopytkami buraczanymi, jabłkiem i wiśnią Amarena w sosie tymiankowym	
<b>HALIBUT</b>	<b>54 PLN</b>
Smażone fileciki z halibuta z sosem tatarskim, kaszą bulgur i młodymi warzywami	
<b>POLĘDWICA WOŁOWA</b>	<b>79 PLN</b>
Stek z polędwicy wg preferowanego stopnia wysmażenia z grillowanymi szparagami, młodymi ziemniakami i sosem Bearnaise	
<b>PIEROGI</b>	<b>35 PLN</b>
Ręcznie lepione. <b>Zapytaj kelnera o dzisiejszy wybór</b>	

Każdego dnia możesz spróbować wypieków Cukierni Majolika Villa Uphagena.  
**Zapytaj obsługę o dzisiejszy wybór.**