

PRZYSTAWKI

Hermelin z miodem – 34,-

[czeski ser pleśniowy zapiekany z miodem na razowej grzance, podany z żurawiną]

Humus z botwinką – 37,-

[domowy humus z ciecierzycy, podany z salsą z botwinki, opalonym kozim serem, zatarem, czipsami z jarmużu i grillowaną pitą]

Grzanka z wołowiną bbq – 34,-

[wędzona wołowina z bułeczką maślaną, sosem z pieczonej papryki, serem pleśniowym, szczawiem i migdałami]

Placuszki z cukinii– 33, -

[domowe placuszki z cukinii z wędzonym łososiem i sałatką z marynowanych warzyw]

ZUPA

Krem z pomidorów – 27,-

Botwinka Bernarda – 28,-

[zupa z botwinki, młodych buraczków i wiosennych warzyw, podana z jajkiem]

SALATKI

[podane z domowym pieczywem]

Sałatka z wołowiną– 59,-

[mieszane sałaty ze smażoną polędwicą wołową, serem kamiennogórskim, marynowanymi szparagami, ziemniakami pieczonymi w soli morskiej i pomidorem malinowym, podane z sosem gorgonzola]

Sałatka z gęsią – 59,-

[mieszane sałaty z szarpaną gęsią, serem zagrodowym, pomarańczą, pieczoną dynią, pomidorem malinowym, chutneyem z czerwonej cebuli, orzechami laskowymi i czipsami z jarmużu]

Sałatka z kurczakiem – 49,-

[rukola z szarpanym kurczakiem, salsą i marynowanych szparagów, młodą soją, pomidorkami koktajlowymi, kluseczkami szpinakowymi, prażonymi ziarnami słonecznika, bułką tartą i rukolą, podane z sosem winegret]

Sałatka 200 kcal - 38,-

[pieczona dynia, kalafior, ogórek, młody szpinak, komosa ryżowa, pomarańcza, arbuz i wegański parmezan, podane z pomarańczowym sosem nie-winegret]



DANIA GŁÓWNE

Nie- kurczak Bernarda– 54,-

\danie wegańskie/

[domowy seitan Bernarda w panierce kukurydzianej, podany z surówką z młodej kapusty, wegańskim sosem demi glace, marynowanym ogórkiem i gniecionymi ziemniakami]

Pierogi Szefa – 59,-

[domowe pierogi z twarogiem z Serotoniny, ziemniakami i cebulką, podane z palonym masłem i kwaśną śmietaną]

Kurczak z botwinką – 55, -

[grillowany filet z kurczaka, podany z salsą z botwinki, kozim twarogiem, pianką z sera od Serotoniny, kluseczkami buraczanymi i migdałami]

Wiosenne schabowe– 62,-

[schabowe Bernarda, podane z surówką z młodej kapusty, marynowani ogórkami i wczesnymi ziemniakami]

Polędwiczka z młodą kapustą– 61,-

[polędwiczka wieprzowa, podana z duszoną młodą kapustą, marynowanymi pomidorkami i wczesnymi ziemniakami]

Kaczka w buraczkach – 75,-

[średnio wysmażony filet z dojrzewającej kaczki, podany z buraczkami z Żubrówką, puree z pieczonych buraków, kluskami śląskim i sosem demi glace]

Łosoś ze szczawiem– 89,-

[grillowany filet z lososia, podany z sosem z młodego szczawiu, oliwa szczypiorkową i domowymi pierożkami z młodymi ziemniakami i szczawiem]

Medaliony wołowe w cieście francuskim– 119,-

[grillowane medaliony z polędwicy wołowej w cieście francuskim, podane z musem truflowym, szynką dojrzewającą, sałatką z marynowanych warzywa i sosem z sera pleśniowego]

Stek – 149,-

[stek z polędwicy wołowej, podany z grillowanymi warzywami, sałatką z sosem winegret, sosem pieprzowym i pieczonymi cząstkami ziemniaka]

DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka – 33,-

[panierowane fileciki z kurczaka, podane z sałatką i frytkami]

Placuszki twarogowe– 33,-

[placuszki twarogowe z sosem waniliowym]

Dania mogą zawierać alergeny - o szczegóły zapytaj swojego kelnera.

Kucharze BERNARDA zawsze bardzo uważnie i przemyślanie komponują swoje dania i dobierają ich składniki, dlatego wszelkie zamiany dodatków mogą zmienić pierwotnie zaplanowany smak potraw. BERNARD poleca pozostać przy proponowanej formie swoich specjalów.

BERNARD

ČESKÉ PRÍCHUTĚ

CZESKIE SMAKI

Smažený sýr – 49,-

[panierowany ser żółty, podany z sosem tatarskim, mieszanymi sałatami i frytkami]

Hovězí guláš na pivě Bernard – 61,-

[gulasz wołowy duszony w piwie Bernard, podany z knedlikiem drożdżowym]

Svíčková na smetaně – 65,-

[pieczeń wołowa, podana z sosem śmietanowym, żurawiną i knedlikiem drożdżowym]

Velké koleno – 85,-

[golonka duszona w sosie piwnym, podana z modrą kapustą oraz pieczonym ziemniakiem z twarozkiem i prażoną cebulą]

Králík na smetaně – 68,-

[królik duszony w śmietanie, podany z modrą kapustą i pieczonym knedlikiem drożdżowym]

PRZEKĄSKI DO PIWA

Sery smažone – 28,-

[camembert, mozzarella, hermelin, podane z sosem tatarskim]

Šliwki w boczku– 28,-

[pieczone ruloniki z boczku i śliwek, podane z sosem BBQ]

Kiełbaski w cieście – 28,-

[pieczone kiełbaski w cieście francuskim, podane z sosem BBQ]

Grzanki z domowym chorizo – 28,-

[grzanki z domowym chorizo i serem cheddar, podane z pikantnym majonezem]

SKOMONUJ SWÓJ WŁASNY TALERZ PRZEKĄSEK

Talerz przekąsek dla 2 osób – 46,-

[wybór 3 przekąsek uzupełniony frytkami i panierowanymi krążkami cebuli]

Talerz przekąsek dla 4 osób – 88,-

[wybór 4 przekąsek uzupełniony frytkami i panierowanymi krążkami cebuli]

DESERY

Ciasta Bernarda – 28, -

[ciasta własnego wypieku - zapytaj obsługę o dzisiejszy wybór ciast]