

## PRZYSTAWKI

### Hermelin z miodem – 34,-

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

### Pierozki z kurkami – 47,-

[domowe pierożki z kurkami i twarogiem, z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem]

### Humus z bobem – 37,-

[domowy humus z fasoli, podany ze smażonym bobem, marynowanymi kurkami, zatarem, oliwą szczypiorkową i grilowaną pszenną grzanką]

### Tuńczyk z arbuza – 37,-

[pieczony arbuz, z ryżem jaśminowym, marynowanymi ogórkami, wakame i sosem sezamowym]

### Gzik od Serotoniny – 39,-

[gzik z rzemieślniczego twarogu od Serotoniny, podany z młodymi ziemniakami, salsą z fasolki szparagowej i bobu, oliwą parmezanową oraz koperkiem]

## ZUPA

### Krem z pomidorów – 28,-

### Chłodnik Bernarda – 29,-

[chłodnik z wędzonej maślanki, podany ze smażonymi ziemniakami i oliwą ziołową]

## SALATKI

[podane z domowym pieczywem]

### Salatka z wołowiną – 59,-

[mieszane salaty ze smażoną polędwicą wołową, serem kamiennogórskim, ziemniakami pieczonymi w soli morskiej, pomidorem malinowym, prażonymi ziarnami słonecznika, salsą z fasolki szparagowej i bobu, podane z sosem winegret]

### Nasza kasza i Serotonina – 59,-

[nasze kasze z grillowanym serem od Serotoniny, truskawkami, borówkami, rabarbarem, pomidorem malinowym, mieszanymi salatami i płatkami migdałów, podane z sosem winegret z kwiatów bzu]

### Salatka z kurczakiem – 49,-

[mieszane salaty z szarpanym kurczakiem, serem feta, salsa z fasolki i bobu, suszonymi pomidorami, pomidorem malinowym i parmezanem z migdałów, podane z sosem majonezowo- musztardowym]

### Serotonina po tajsku- 49, -

[mieszane salaty z pikantnym serem od Serotoniny, marynowanym mango, pieczonym marchewką zimbirem, groszkiem nie rym ryem, pomidorkami koktajlowymi, kolendrą i sezamem, podane z sosem curry]

### Salatka wegańska – 49,-

[mieszane salaty z pieczonym arbuzem, smażonymi kurkami, ogórkiem, młodym soją, ryem i młodymi ziemniakami, podane z sosem limonkowym]

## DANIA GŁÓWNE

### Nie-schabowy Bernarda – 54,-

[danie wegańskie/

[domowy seitan w chrupiącej panierce, podany z mizerią, rzodkiewką, ogórkiem małosolnym, oliwą ziołową sosem pieczeniowym i młodymi ziemniakami]

### Kurczak z zielonymi warzywami – 55,-

[filet z kurczaka, podany z fasolką szparagową, brokułami, bobem, młodym soją, szpinakiem, sosem z sera cheddar oraz tartą z kurkami i szalotką]

### Letnie schabowe – 62,-

[schabowe Bernarda, podane z mizerią, małosolnym ogórkiem i młodymi ziemniakami]

### Krokiety z królika – 69,-

[szarpany królik w panierce, podany ze smażonymi kurkami, salsą z fasolki szparagowej i bobu, oliwą parmezanową i puree z młodych ziemniaków]

### Kaczka Bernarda – 75,-

[średnio wysmażony filet z dojrzewającej kaczki, podany z sałatką z malinami, borówkami, pomidorkami koktajlowymi i sosem winegret z kwiatu bzu, sosem demi glace oraz domowymi kluskami śląskimi]

### Łosoś Bernarda – 95,-

[grillowany filet z łososia, podany z sałatką z pomidorów malinowych i sera zagrodowego, pesto pietruszkowym, oliwą ziołową i grillowaną grzanką pszenną]

### Stek – 149,-

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

### Stek z antrykotu - 199,-

[stek z antrykotu sezonowany w szafie Dry Ager, podany z sałatką z sosem młodego szpinaku, sosem gorgonzola i frytkami z parmezanem]

## DLA DZIECI

### Fileciki z kurczaka – 33,-

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

### Placuszki twarogowe – 34,-

[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 salatami 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 twarogiem i prażoną cebulą]

### Králík na smetaně – 68,-

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

## PRZEKĄSKI DO PIWA

### Sery smażone – 28,-

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

### Śliwki 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]

