

ME NU



Śniadanie

CODZIENNIE

od godz. 7:00 do 10:00
weekend: 8.00-10.30
zestaw w cenie 55,00
tel.zamówienie 607577052

Lunch

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK

w godzinach 12:00 - 15:00
zupa 10,00 | danie 32,00

Restauracja

CODZIENNIE

12:00 - 22:00
niedziela 12:00 - 20:00

Hotel

CODZIENNIE

Traveller Review Awards 2023
9,6 out of 10
Willa Stara Wozownia



Polecamy

SAŁATKA: 43

Sałatka z dynią i wątróbką na ciepło, podawana w pieczonym chleбку.

ZUPA: 32

Francuska zupa cebulowa z nutą chardonney, zapiekana ciastem.

Krem dyniowo - imbirowy 29

Krem dyniowo - imbirowy

Napoje:

ROZGRZEWAJĄCE HERBATY 18

GRZANIEC 24

APEROL SPRITZ 30

Prosecco z Aperol, wodą gazowaną i pomarańczą.

NEGRONI 32

Gin, campari, martini rosso, pomarańcza.

Dania Główne:

STEK Z TUŃCZYKA 108

Stek z tuńczyka z cytrynowym risotto, groszkiem cukrowym z odrobiną sosu teriaki z chilli.

POLICZKI WOŁOWE 85

Policzki wołowe w aromatycznym sosie, serwowane z kluskami śląskimi i karmelizowanymi burakami.





MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

PRZYSTAWKI

- 52** Carpaccio z polędwicy wołowej.
- 54** Tatar wołowy.
- 69** Grillowana ośmiornica z mango
- 55** Grillowane krewetki na sałacie rzymskiej z grzanką.

ZUPY

- 22** Krem z pomidorów z dodatkiem ziół i śmietany.
- 28** Tradycyjny żurek piastowski na białej kielbasie serwowany w chrupiącym chleбку.
- 32** Gęsta zupa serowa z borowikami.
- 32** Zupa cebulowa
- 29** Krem dyniowo - imbirowy



*nie dostępne w weekendy i święta.



MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

SALATKI

- 35** Grecka sałatka z serem feta, grillowaną papryką, cukinią, świeżym ogórkiem, pomidorem, cebulą i oliwkami z greckim dresingiem.
- 36** Roma - sałatka z grillowanym filetem z kurczaka.
- 55** Argentyńska - sałatka z polędwicą wołową i serem pleśniowym.
- 50** Sałatka z krewetkami, mango i sosem słodko-kwaśnym.
- 43** Sałatka z dynią i wątróbką drobiową na ciepło, serwowana w pieczonym chleбку.

MAKARONY

- 47** Tagliatelle ze szpinakiem w sosie gorgonzola.
- 56** Czarne tagliatelle z krewetkami i świeżymi warzywami.
- 55** Makaron z borowikami i grillowaną wołowiną w sosie śmietanowym.
- 55** Tagliatelle z sosem o smaku czarnych trufli, z grillowanym łososiem i rucolą.
- 38** Korytko pierogowe /ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami/.



*niedostępne w weekendy i święta.



MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

DANIA GŁÓWNE

RYBY

-
- 74** Pieczony filet sandacza serwowany z kaszotto, pieczonym kalafiolem i sosem z palonego masła.
 - 86** Filet łososia serwowany z pieczonym batatem, młodymi warzywami i sosem limonkowym.
 - 108** Stek z tuńczyka z risotto cytrynowym, cukrowym groszkiem i sosem balsamicznym.

DANIA GŁÓWNE

DANIA MIĘSNE

-
- 55** Soczysta pierś kurczaka z grillowanymi warzywami, włoskimi gnocchi i sosem cytrynowo - bazyliowym.
 - 51** Panierowany kotlet wieprzowy podawany z ziemniakami puree i zasmażaną kapustą.
 - 64** Boeuf Stroganow - gulasz wołowy z pieczarkami serwowany z kluskami półfrancuskimi i sałatką.
 - 64** Grillowana polędwiczka w sosie kurkowym z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami.



*nie dostępne w weekendy i święta.



MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

DANIA GŁÓWNE

DANIA MIĘSNE

-
- 86** Połowa kaczki duszonej na staropolski sposób z jabłkami i rodzynkami podawana z pyzami drożdżowymi, modrą kapustą i pieczonym jabłkiem.
- 75** Tradycyjny zraz wołowy w ciemnym sosie naturalnym z pyzami i ćwikłą z chrzanem.
- 85** Stek z marynowanego rostbefu, z sosem z zielonego pieprzu, zielonymi warzywami oraz młodymi ziemniakami lub frytkami stekowymi.
- 119** Stek z polędwicy sezonowanej /250gr/ z chrupiącą sałatą mista, frytkami stekowymi oraz sosem do wyboru: pieprzowy, kurkowy lub truflowy.
- 52*** LusBurger serwowany z frytkami stekowymi.
- 84** Policzki wołowe w aromatycznym sosie, podawane z kluskami śląskimi i karmelizowanymi burakami.



*nie dostępne w weekendy i święta.



MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

DESERY

- 24 Sernik z sosem owocowym.
- 26 Szarlotka z lodami waniliowymi.
- 24 Puchar malinowy - Gorące maliny z gałką lodów waniliowych.
- 26 Tiramisu lub panna cotta
- 28 Creme brulee.
- 32 Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną.
Ice cream dessert with fruit and whipped cream.





MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

NAPOJE CIEPŁE

- | | |
|--------------|---|
| 15 | Herbata Richmond / Richmond Tea |
| 18 | Herbata z konfiturą żurawinową. |
| 18 | Herbata waniliowa z malinami i cynamonem. |
| 18 | Herbata yerba mate z konfiturą pomarańczową. |
| 18 | Herbata z cytryną, jabłkiem, imbirem i miodem. |
| 15 | Kawa z ekspresu / Regular coffee / Cafe Americano /
Kawa sypana. |
| 16/21 | Cappuccino / Cappuccino Double espresso |
| 15 | Espresso |
| 20 | Double espresso |
| 20 | Cafe latte |
| 22 | Cafe latte na mleku owsianym lub innym |
| 22 | Latte macchiato z syropem smakowym. |
| 24 | Kawa mrożona / Iced coffee |
| 34 | Irish cafe / Irish coffee |



MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

NAPOJE ZIMNE

8	Sok owocowy 0,25L <i>CAPPY</i>
12	Sok ze świeżych pomidorów 0,33L
9	Napoje gazowane 0,25L <i>COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, KINLEY</i>
9	Mrożona herbata 0,25l <i>FUZETEA</i>
9	Woda gazowana <i>DELICE</i> i niegazowana 0,33L <i>KROPLA BESKIDU</i>
20	Sok z wyciskanych owoców 0,30 L
18	Herbata mrożona ze świeżymi owocami
20	Karafka wody ze świeżymi owocami 1L
24	Karafka soku 1L
18	Lemoniada 0,4L
18	Koktajl owocowy 0,4L
30	Aperol spritz
22/24/28	Wino kieliszek 0,15L
28	Wino różowe kieliszek 0,15L
32	Negroni



MENU JESIEŃ 2024
STARA WOZOWNIA LUSOWO

PIWO

16	Żywiec – keg 0,5 L
14	Żywiec – keg 0,3 L
15	Fortuna Czarne 0,5 L
15	Fortuna Wiśniowa 0,5 L
15	Fortuna Czarne Bezalkoholowe 0,5 L
15	Miłośław Pilsner 0,5 L
15	Miłośław Niefiltrowane 0,5 L
15	Miłośław Witbier Pszeniczny 0,5 L
15	Miłośław bezalkoholowe IPA 0,5 L
17	Grodziska APA
17	Grodziska White IPA 0,5 L
18	Heineken 0,5 L
20	Paulaner 0,5 L