



B I Z O N

R E S T A U R A C J A

Witamy

Skansen Bicz to rodzinne miejsce, w którym każdy detal – od drewnianych wnętrz po eleganckie akcenty – odzwierciedla naszą pasję do tworzenia unikalnych miejsc

Serwujemy autentyczną polską kuchnię opartą na lokalnych, świeżych produktach. To miejsce, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a wyjątkowa obsługa sprawia, że każdy Gość czuje się jak w domu.

Rozdzielanie rachunków do 10 osób.
Wykaz alergenów i gramatury dostępny u obsługi.
Wszystkie ceny podane są w PLN.

Przystawki

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 49

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem, cebulą, kaparami, grzybami, żółtkiem, pieczywem i masłem

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 62

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, suszonym pomidorem, pieczarką, cebulą i serem Emilgrana, pieczywo, pestki dyni

PIEROGI Z SOCZEWICĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI 42

Pierogi z soczewicą, suszonymi pomidorami, marchewką, cebulą i sosem wegańskim z czosnkiem

PYRA Z GZIKIEM Z OLEJEM RYDZOWYM 42

DESKA SERÓW I WĘDLIN 85 / 150 2 os. / 4 os.

Zupy

ROSÓŁ KRÓLEWSKI 29

Rosół królewski z kluskami pietruszkowymi i szarpaną wołowiną

ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ JAŁOWCOWĄ Z DZIKA 27

Zalewajka z kiełbasą jałowcową z dzika, pieczywo z serkiem chrzanowym i szczypiorkiem

CZERNINA Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI 28

Czernina z kluskami ziemniaczanymi, owocami, podrobami i szarpaną kaczką

KREM POMIDOROWY Z PIECZONYCH POMIDORÓW 25

Krem pomidorowy z pieczonych pomidorów, grzanki czosnkowe, wegańska śmietana

Dania główne

SCHAB PANIEROWANY W PANKO 55

Schab marynowany w mleku, panierowany w panko, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana, pieczarki

PÓŁ KACZKI PIECZONEJ Z JABŁKAMI 79

Pół kaczki pieczonej z jabłkami, kluski śląskie smażone na maśle, modra kapusta z rodzynkami, mus z jabłka z palonym maśtem, sos demi-glace

FILET Z KURCZAKA SUPREME 54 WOLNO GOTOWANY

Filet z kurczaka supreme, wolno gotowany, pierogi kresowe, kapusta słodko-kwaśna, sos maślano-śmietanowy ze szczypiorkiem

GOLONKA CIEŁĘCA Z PIECZONYMI 74 PATATKAMI

Golonka cielęca, pieczone patatki w glazurze gorczycy i śmietany, młode warzywa, sos demi-glace cielęcy

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 121

Stek z polędwicy wołowej, ziemniaki tłuczone z maśtem ziółowym, ser Philadelphia z zielonym ogórkiem, warzywa sezonowe, sos demi-glace z zielonym pieprzem

PYZA Z SZARPANĄ DZICZYZNĄ 59

Pyza z szarpaną dziczyzną, polskie tzatziki z kiszonym ogórkiem, mus z buraka, pomidorki koktajlowe, sos demi-glace z trawą żubrową

FILET Z SANDACZA Z KROKIETEM 72

Filet z sandacza, krokiet ziemniaczany z kiszoną kapustą, mus z pietruszki z palonym maśtem, borowiki, szpinak, sos maślany

RAVIOLI Z KACZKĄ I GRUSZKĄ 54

Ravioli z kaczką i gruszką, sos żurawinowy, mus z jabłka z palonym maśtem

PUREE Z SELERA Z MLEKIEM 51 KOKOSOWYM

Puree z selera z mlekiem kokosowym, warzywa sezonowe, panierowany boczniak, olej zielony

Sałatki

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM 49

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidor, ogórek, sos z zielonego ogórka, pieczywo, masło

SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM 47

Miks sałat z grillowanym serem, gruszka, pomidor, winogrono, orzechy, ogórek, sos miodowo-musztardowy

ZIELONE SAŁATY Z ŁOSOSIEM 49

Sałatka z wędzonym łososiem, pomidor, ogórek, winogrono, orzeszki karmelizowane, sos z zielonego ogórka, pieczywo, masło

Desery

ZUPA NIC 31

Lody czekoladowe, puree śliwkowe, smażone śliwki, crunch z prażonymi migdałami, czekoladą mleczną i sosem angielskim

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI 29

Szarlotka z ekologicznych jabłek na ciepło z lodami waniliowymi

MUS CHAŁWOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MALINAMI 29



B I Z O N
R E S T A U R A C J A

Menu *Sezonowe*

ZUPA GRZYBOWA NA GĘSINIE
30 ZŁ

PIEROGI Z GĘSINĄ, KWAŚNĄ
ŚMIETANĄ I ŻURAWINĄ
40 ZŁ

KONFITOWANE GĘSIE UDKO
Z KOPYTKAMI NA MAŚLE
*Konfitowane gęsie udko z kopytkami na maśle,
modra kapusta, mus z palonego jabłka, pestki dyni,
sos demi-glace*
79 ZŁ

PUMPKIN SPICE LATTE 400ml
*Latte dyniowe z syropem dyniowym,
cynamonem i bitą śmietaną*
29 ZŁ

KAWA PIERNIKOWA 400ml
*Kawa czarna z przyprawami z przyprawami
korzennymi i spienionym mlekiem*
29 ZŁ

APEROL SPRITZ JESIENNY 150ml 19%
*Aperol, Prosecco, cydr, podane z lodem,
cynamonowym jabłkiem i anyżem*
36 ZŁ



B I Z O N
R E S T A U R A C J A