BIZON

RESTAURACJA

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

SIEKANY TATAR Z SEZONOWEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 59

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem, cebulą, musztardą francuską i majonezem szczypiorkowym pieczywem i masłem

CARPACCIO Z MARYNOWANEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 59

Cienko krojona polędwica wołowa marynowana w płatkach chili, czosnku, grubej soli morskiej i świeżo mielonym pieprzu, podawana z pieczarkami, płatkami parmezanu oraz autorskim sosem na bazie musztardy, octu balsamicznego i miodu.

Zupy

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY 32

Krem z kiszonej kapusty z ziemniaczanym puree i szarpaną wieprzowiną

ROSÓŁ KRÓLEWSKI 32

Rosół królewski z kluskami pietruszkowymi i szarpaną wołowiną

CZERNINA Z KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI 35

Czernina z kluskami ziemniaczanymi, owocami, podrobami i szarpaną kaczką

ZAOBSERWUJ NAS

restauracja_bicz

Dania główne

ŻEBERKA BBQ 85

Soczyste, długo pieczone żeberko (ok. 500g) w aromatycznym sosie BBQ, serwowane z frytkami steak house i surówka coleslaw

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z PURÉE 55

Delikatna, smażona wątróbka podana z kremowym purée i domowym ogórkiem Pani Halinki

POLICZKI WOŁOWE 95

Delikatne policzki wołowe, purée ziemniaczane, sos demi-glace, groszek cukrowy, glazurowana marchewka

PYZA Z SZARPANĄ DZICZYZNĄ 65

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

SCHAB PANIEROWANY W PANKO 69

Schab marynowany w mleku, panierowany w panko, ziemniaki patatki, kapusta młoda zasmażana, pieczarki

GOLONKA DŁUGO GOTOWANA 99

Delikatna, duszona golonka (ok. 650 g) z chrupiącą skórką, podana z ziemniakami z gzikiem i domową kapustą zasmażaną

FILET Z KURCZAKA SUPREME WOLNO GOTOWANY 65

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

CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI 69

Czarny makaron z krewetkami z czosnkiem, karmelizowanymi pomidorkami koktajlowymi, pietruszką w sosie maślano winnym

KREMOWE RISOTTO Z GRZYBAMI 55

Kremowe risotto z grzybami mascarpone, pietruszka, nuty białego wina, parmezan

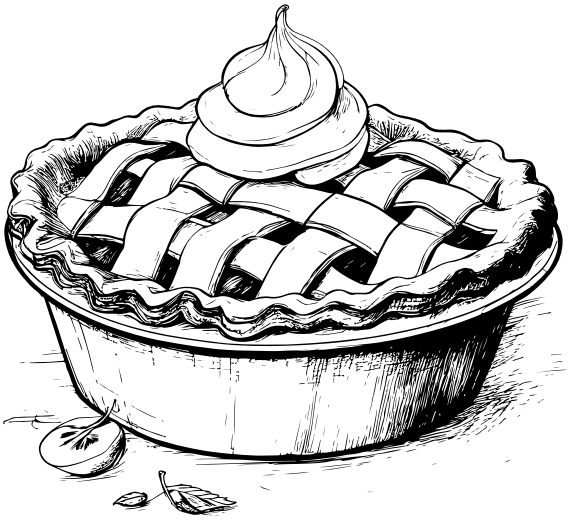
Desery

FONDANT CZEKOLADOWY 39

Rozpływająca się czekolada i lody waniliowe, owoce

SZARLOTKA NA CIEPŁO
Z LODAMI WANILIOWYMI 39

Szarlotka z ekologicznych jabłek na ciepło z lodami waniliowymi



ZAOBSERWUJ NAS

restauracja_bicz