

tu trzeba się rozgościć :)

### NA POCZĄTEK

Tatar z pstrąga na marynowanym buraku z rydzami.....	29 zł
Ceviche z pstrąga ze śliwką.....	29 zł
Śledź na jabłkach i cebulce.....	23 zł
Pasztet rybny z naszej spiżarni z kremem morelowym.....	23 zł

### ZUPY

Zupa rybna Seby .....	16 zł
Bulion z kaczki z domowymi kluseczkami pietruszkowymi.....	16 zł
Krem sezonowy.....	16 zł
Consomme grzybowe.....	26 zł
<small>kluseczki pietruszkowe/ wiórki z karpia/ szczypiorek</small>	

### LEKKA RYBKA

Sałatka Anki.....	37 zł
<small>wiórki z karpia / mix sałat/ gruszka/ ser pleśniowy/ pomidorki/ grzanki/ sos miodowo-musztardowy</small>	
Jesienna sałatka z karpem, burakiem i serem kozim ze Słotwin.....	37 zł

### DO SYTA

#### **Paka Rybaka.....39 zł**

czyli... filet z pstrąga i karpia z warzywami z patelni, opiekany ziemniaczkami i sosem czosnkowym

Pstrąg z pieca z masłkiem grzybowym....	29 zł
Pstrąg chrupiący (filet) z sosem żurawinowym z tymiankiem.....	29 zł
Pieczony filet z pstrąga z warzywami korzennymi i grillowaną cytryną.....	36 zł
Karp z patelni (filet) z kruszonką orzechowo- migdałową.....	28 zł

Karp zapiekany na kapuście z grzybami....46 zł

Karpburger z frytkami..... 39 zł  
burger ryby/ remolada/ sałaty/ogórek kiszony/ cebula/ boczek w miodzie/ ser

#### **Jesiotr na czarnej soczewicy w aromatycznej mgle.....63 zł**

jesiotr/ czarna soczewica/ puder borowikowy/ chrust z boczniaków/ grzyby /krem z selera

Kacze udko z sosem żurawinowym oraz gratin dauphinois .....52 zł

### COŚ DO RYBKI

Surówki własnej roboty.....	9 zł
Surówka z kapusty kiszonej.....	9 zł
Kapusta zasmażana z grzybami na ciepło.....	16 zł
Frytki.....	8 zł
Ziemniaki opiekane.....	9 zł
Gratin dauphinois.....	11 zł
Pieczyno.....	6 zł
Ketchup/ chrzan/ musztarda.....	3,50 zł

#### **Sosy własnej roboty**

Czosnkowy/ miodowo-musztardowy/ słodko-pikantny/ żurawinowy/ remolada..... 5 zł

### MISZ-MASZ FISH-MASZ

Deska chrupiących ryb z Pustelni..... 152 zł  
pstrąg w panko/ karp w sezamie/ faworki z karpia/ ziemniaki opiekane/ surówka z kapusty kiszonej /sos żurawinowy/ sos czosnkowy

Deska ryb z naszej wędzarni.....98 zł  
pstrąg wędzony/ karp wędzony/ jesiotr wędzony/ szyneczka z karpia/ pasta z wędzonym pstrągiem/ kielbasa rybna/ ogórek/ chrzan/sos żurawinowy/ pieczywo

### DO PIWKA

Faworki z karpia z sosami własnej roboty.....39 zł  
sos czosnkowy/ sos żurawinowy/ sos miodowo-musztardowy

Sezamowe chrupaki z karpia z sosem słodko-pikantnym.....39 zł

### NA SŁODKO

Szarlotka z jabłek Józefowskich na ciepło z lodami waniliowymi..... 18 zł

Deser lodowy z owocami..... 18 zł

I jeszcze coś słodkiego..... 18 zł  
**Zapytaj kelnera o propozycję**

Gorąca czekolada 200ml..... 13 zł

### NA CIEPŁO

Espresso.....	8 zł
Kawa czarna.....	8 zł
Kawa z mlekiem.....	9 zł
Cappucino.....	9 zł
Latte Macchiato.....	14 zł
Herbaty Herbapol Premium .....	9 zł
<small>czarna/ zielona/ zielona z jaśminem/ malinowa/ earl grey</small>	

### NA ZIMNO

Napoje gazowane 200ml..... 8 zł  
Pepsi/Pepsi zero/Mirinda/7 up/Tonic Schweppes

Cisowianka niegazowana 300ml..... 6 zł

Woda Perlage gazowana 300ml..... 6 zł

Dzbanek wody mineralnej 1l..... 12 zł  
gazowana/niegazowana

**Soki naturalne Szczepanówka..... 8zł**  
**Zapytaj kelnera o rodzaje**

Soki 200ml..... 8 zł  
pomarańczowy/jabtkowy/pomidorowy

Dzbanek soku 1l..... 18 zł  
pomarańczowy/ jabtkowy

Coca Cola/Sprite 850 ml..... 14 zł

Herbaty mrożone Lipton 200 ml..... 7 zł  
cytryna/ brzoskwinia/ zielona herbata

Nektar porzeczkowy Toma 200ml.....8 zł

### ROZGRZEJ SIĘ...

Herbata rozgrzewająca..... 14 zł  
syrop malinowy/ syrop imbirowy/ goździki/ pomarańcza/ cytryna/ anyż/ żurawina

Herbata rozgrzewająca z rumem..... 19 zł  
syrop malinowy/ syrop imbirowy/ goździki/ pomarańcza/ cytryna/ anyż/ rum 40ml

Grzane wino 200 ml..... 16 zł  
wino 200 ml/ miód/ cynamon/anyż/ suszona żurawina/goździki

Grzane piwo tradycyjne 500ml..... 16 zł  
piwo 500 ml/ syrop malinowy/syrop imbirowy/ cynamon/anyż/ imbir/goździki

Grzany cydr 400ml..... 17 zł  
cydr jabtkowy/ jabtko suszone/ miód /anyż/cynamon

**O naszych rybach wiemy wszystko, dlatego serwujemy to co najlepsze**

**\*Informacje o alergenach i gramaturach dań dostępne u obsługi.**



**Zajrzyj do naszej SPIŻARNI przy wejściu. Zabierz pyszne rzeczy do domu :)**

## RYBKA LUBI PŁYWAĆ

Piwo z beczki:

Perta Chmielowa 0,5l/0,3l..... 9zł/8zł

Piwo butelkowe:

Perta Porter 0,3l..... 8 zł

Perta 0,5l..... 9 zł  
Chmielowa Pils/Export/Miodowa/Mocna

Żywiec 0,5l..... 9 zł

Heineken 0,5l..... 9 zł

Żywiec 0% 0,5l..... 9 zł

Okocim 0% 0,5l..... 8zł

Cydr Lubelski 400ml..... 9 zł  
jabtko/ miodowy/ jabtko rose

Cydr Szczepanówka 750ml..... 55 zł

Prosecco 750ml..... 90zł

Prosecco mini 200ml..... 24zł

## TOTALNIE LOKALNIE

**Wino regionalne z winnicy MICKIEWICZ**

**z Opola Lubelskiego**

Białe: wytrawne/ półwytrawne/ słodkie Czerwone: wytrawne

Butelka 0,75l.....85 zł

Kieliszek 150 ml..... 17 zł

**Piwo z browaru DZIKI WSCHÓD z Lublina .. 14 zł**

**Piwo InBrand ze Skokowa.....14 zł**

Zapytaj kelnera o dostępne rodzaje

## TRZECI ODDECH RYBAKA

**Wódka z DESTYLERNI z Kamienia**

pszenica orkisz/ mięta/ trzy jagody/ ogórek/ grejpfrut

Kieliszek 40 ml..... 11 zł

Butelka 0,7l/0,5l..... 110zł/70zł

Wódka Wyborowa/Bols:

Kieliszek 40 ml/ Butelka 0,5l..... 7 zł/ 65zł

Wódka Finlandia:

Kieliszek 40 ml / Butelka 0,5l .....8zł / 70zł

**Whisky**

Ballantine's 40 ml/ 0,5l..... 14 zł/150 zł

Johnie Walker Red 40 ml/ 0,5l..... 14 zł/ 140 zł

Jack Daniel's 40 ml/0,5l..... 14 zł/160 zł

Chivas 40 ml/0,5l.....19 zł/200 zł

Singleton 40ml/0,7l.....19 zł/300 zł

## PYSZNIE DRINKUJEMY

Jesienne odłowy.....19 zł  
jagermeister 40ml/ sprite/limonka/ lód

Rybka z bąbelkami.....29 zł  
aperol 40 ml/ prosecco 200ml/ woda gazowana/ pomarańcza

Po odłowach.....28 zł  
whiskey 40ml/ rum 20 ml/ wódka 20 ml/ aperol 20 ml/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ cola 40 ml

to nasze jesienne

# MENU

*tak nam miło Państwa gościć*

**PUSTELNIA**  
RYBY/ZAJAZD RYBACKI



do restauracji zapraszamy:  
od poniedziałku do czwartku od 12.00 do 20.00  
od piątku do niedzieli od 12.00 do 22.00



do sklepu zapraszamy:  
od poniedziałku do piątku od 9.00 do 17.00  
w sobotę od 9.00 do 14.00

fb : pustelnia-ryby/zajazd rybacki  
rybypustelnia.pl

rezerwacje stolików i zamówienia: tel. 535 105 001  
uroczystości: 535 112 109

**PUSTELNIA**  
RYBY/ZAJAZD RYBACKI