

*Zobacz jak rodzi się smak OD KUCHNI*



## *Menu jesień/zima*

### *2021/2022*

**LUNCH : Poniedziałek-piątek 12.00-16.00**

**Zupa 10 zł**

**Drugie danie 15 zł**

**Zestaw: zupa+drugie 19,90 zł**

Szanowni Państwo !

Z uwagi na to, iż nasze dania przygotowujemy ze świeżych produktów, czas oczekiwania wynosi 20-30 min.

Tel: +48 731 160 163

Ul. Chopina 8, 20-026 Lublin

[www.odkuchni-restauracja.pl](http://www.odkuchni-restauracja.pl)

[www.facebook.com/odkuchni/](https://www.facebook.com/odkuchni/)

[www.instagram.com/odkuchni/](https://www.instagram.com/odkuchni/)

**Szefem kuchni OD KUCHNI jest Bartosz Sadowski –  
szef całej restauracji, może należałoby powiedzieć: serce.**

**Pasja do tworzenia niepowtarzalnych smakolików  
połączona z wieloletnim doświadczeniem w pracy w hotelach i restauracjach,  
każdego dnia daje unikalną mieszankę wiedzy i miłości do tego, co robi.  
To czuć na talerzu.**

### **Filozofia OD KUCHNI:**

**Otwarta kuchnia** – otwarta na ludzi i smaki.

Widać pracę naszych kucharzy,  
można zamienić słowo z Szefem Kuchni.

**Nie mrozimy** – zamawiamy tyle, ile potrzeba.

Jeżeli czegoś zabraknie w naszym menu, to znaczy,  
że warto było tego spróbować i warto też na to poczekać.

**Jesteśmy slow food** – większość naszych produktów  
wymaga sezonowania i długotrwałego marynowania.

Proponujemy zdrowe, racjonalne jedzenie – nie smażymy na głębokim tłuszczu.

### **Działaj globalnie, gotuj lokalnie -**

– korzystamy przede wszystkim z polskich dostawców z naszego regionu  
, mając na względzie ich sezonowość, jakość i niepowtarzalność.

Zgodnie z zarządzeniem (EU) No 1169/2011 obowiązującym od 13 grudnia 2014 roku  
pragniemy poinformować o możliwych alergenach będących składnikami potraw  
serwowanych przez naszą restaurację. Substancje lub produkty powodujące alergię  
lub reakcję nietolerancji: **1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN-** pszenica, żyto, jęczmień,  
owies, orkisz kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne  
**2.SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE; 3.JAJA I PRODUKTY POCHODNE; 4.RYBY  
I PRODUKTY POCHODNE, 5.ORZESZKI ZIEMNIE (ARACHIDOWE) I PRODUKTY  
POCHODNE; 6.SOJA I PRODUKTY POCHODNE; 7.MLEKO I PRODUKTY POCHODNE  
(łącznie z laktozą); 8.ORZECHY -** migdały, orzechy laskowe, włoskie,  
nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia lub Queensland i produkty pochodne **9.SELER  
I PRODUKTY POCHODNE; 10.GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE; 11.NASIONA  
SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE; 12.DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY 13.ŁUBIN  
I PRODUKTY POCHODNE; 14.MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE.**

Pełna lista alergenów dostępna jest u Szefa kuchni.

### ***Przystawki (mały talerz – 150g)***

- 1. Klasyczny tatar z polędwicy wołowej 32 zł**  
z jajkiem kurzym, cebulą, pieczarkami marynowanymi,  
ogórkiem konserwowym, masłem, oliwą truflową i  
pieczywem
- 2. Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem 18 zł**  
jogurtem greckim i cytryną
- 3. Śledź w oliwie truflowej 18 zł**  
z papryką jalapeno, ogórkiem kiszonym i czerwoną  
cebulą podany na grzance czosnkowej
- 4. Słonina marynowana w kolorowym pieprzu 17 zł**  
z piklowaną papryką i kaparami w oliwie z rozmarynem
- 5. Carpaccio z pieczonego buraka (VEGE) 15 zł**  
w słodkim chilli ze świeżą rukolą i serem kozim

### ***Zupy (głęboki talerz – 250ml)***

- 1. Krem z dyni i pieczonej papryki (VEGE) 15 zł**  
z gorgonzolą i prażonymi kasztanami
- 2. Żurek z borowikami i kurzym jajem 18 zł**
- 3. Zupa z leśnych grzybów (VEGE) 17 zł**  
z warzywami julienne i makaronem zacierkowym

## ***Steki Wołowe (120-300g)***

- 1. Stek z polędwicy wołowej 68 zł**  
w sosie z sera pleśniowego z warzywami z grilla i pieczonym ziemniakiem
- 2. Stek z rostbefu 42 zł**  
na omlecie z ziemniakami, pieczarką, i cebulką z młodym szpinakiem
- 3. Stek z antrykotu 45 zł**  
z grillowanymi warzywami i ziemniakiem z ogniska

## ***Burgery (200-250g)***

- 1. Burger OD KUCHNI 38 zł**  
stek z rostbefu, ser żółty, boczek, sałata, pomidor, ogórek, cebula, papryka jalapeno
- 2. Burger wegetariański 30 zł**  
ser camembert, żurawina, rukola, jajko sadzone, ogórek, pomidor
- 3. Burger z kurczakiem 30 zł**  
kurczak panierowany, ser żółty, sałata, pomidor, ogórek, cebula

**Podawane w zestawie z domowymi frytkami i sosem do wyboru:**

**BBQ, czosnkowy, słodkie chilli oraz ketchup**

## ***Dania główne (duży talerz – 120-300g)***

- 1. Policzki wołowe duszone w czerwonym winie 45 zł**  
na placku ziemniaczanym z burakiem i gorczycą
- 2. Golonka pieczona 37 zł**  
z ziemniakiem, kapustą z grzybami, musztardą DIJON i chrzanem
- 3. Sznycel wieprzowy z jajkiem sadzonym 35 zł**  
z piklowaną czerwoną kapustą na puree ziemniaczanym
- 4. Pierś z kaczki 38 zł**  
z jabłkiem pieczonym, żurawiną i puree z ciecierzycy
- 5. Gulasz z dzika z boczniakiem 38 zł**  
z papryką marynowaną na kaszy gryczanej z rozmarynem
- 6. Ozorek cielęcy w sosie chrzanowym 35 zł**  
z ogórkiem kiszonym i gniecionym ziemniakiem
- 7. Skoki z królika w majeranku 40 zł**  
z sosem z grzybów leśnych i domowymi kluseczkami
- 8. Pół perliczki w boczku 38 zł**  
ze świeżą sałatką i puree z marchwi

## ***Świeże ryby i owoce morza (120-250g)***

- 1. Krewetki królewskie 16/20 (10 szt.) 75 zł**  
w sosie z czosnku i chili z pietruszką i grzanką czosnkową
- 2. Dorada / Labraks 42 zł**  
na puree z marchwi z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi
- 3. Stek z tuńczyka 45 zł**  
w sosie z zielonego pieprzu z pieczonym pomidorem podany na fasolce szparagowej
- 4. Sandacz po polsku 45 zł**  
w sosie śmietanowym z warzywami z pary i siekanym jajkiem

## ***Salatki (120-200g)***

### **1. Sałatka Szefa Kuchni (NA CIEPŁO) 28 zł**

ciecierzyca, jabłko, pomidory suszone, kindziuk,  
szpinak, krem balsamiczny

### **2. Klasyczna sałatka Cezar 28 zł**

sałata rzymska, grzanki, pomidor, grillowany kurczak,  
parmezan, sos z anchois

### **3. Sałatka z grillowanych warzyw ( NA CIEPŁO; VEGE) 28 zł**

bakłażan, cukinia, papryka, pomidor, cebula, pieczarka,  
zioła prowansalskie, kozi ser

## ***Makarony (120-200g)***

### **1. Soba z wołowiną 28 zł**

kolorową papryką, cebulą, marchewką, tajską bazylią i  
czosnkiem

### **2. Papardelle z łososiem wędzonym 28 zł**

z pomidorkami chery, szpinakiem, parmezanem w  
kremowym sosie śmietanowym

### **3. Linguine z kaczką 28 zł**

z suszonymi pomidorami, fasolką szparagową,  
szpinakiem i serem Bursztyn

### **4. Udon z orzechami ziemnymi (VEGE) 28 zł**

z borowikami, dynią i szpinakiem w kremowym sosie  
tymiankowym



***Desery:***

- 1. Beza z piernikowym serkiem mascarpone i owocami 18 zł**
- 2. Karmelizowana gruszka w polewie z białej czekolady z pikantnym paluchem paprykowym 18 zł**
- 3. Ciasto domowe 15 zł**

***Kawy :***

- 1. Espresso 8 zł**
- 2. Kawa czarna 8 zł**
- 3. Kawa biała 9 zł**
- 4. Espresso macchiato 9 zł**
- 5. Doppio 10zł**
- 6. Capuccino 12zł**
- 7. Latte macchiato 14zł**

## ***Herbaty:***

- 1. Herbata Rozgrzewająca 12 zł**  
Z przyprawami korzennymi, syropem malinowym i cytrusami
- 2. Herbata OD KUCHNI z firmową nalewką 14 zł**
- 3. Herbata czarna liściasta 10 zł**
- 4. Herbata zielona liściasta 10 zł**
- 5. Dotyk anioła 10 zł**

Zielona herbata Sencha z niewielką domieszką herbaty Chun-Mee z dodatkiem jabłka, maliny i moreli. Całość dopełniają płatki kwiatu nagietka przyprawione delikatnym cytrusowym aromatem.

- 6. Uśmiech leśniczego 10 zł**

To wyśmienite połączenie czarnej jagody, jeżyny i poziomki z orzeźwiającą trawą cytrynową. Żółte płatki nagietka idealnie kontrastują z ciemnym liściem czarnej herbaty Cejlońskiej

- 7. Owocowa Rozkosz (suszy) 10 zł**

Hibiskus, jabłko, mango, czarna bez, malina, truskawka, płatki słonecznika, płatki bławatka

## ***Zimne napoje:***

- 1. Cisowianka Perlage/ Classique – 0,3l - 7 zł**
- 2. Coca Cola / Coca Cola Zero 0,25l - 6 zł**
- 3. Sprite / Tonic 0,25l-6 zł**
- 4. Sok pomarańczowy/jabłkowy 0,25l - 6 zł**
- 5. Nektar porzeczkowy 0,25l -6zł**
- 6. Świeży sok (pomarańcze, grejfruty) 0,25l -12 zł**
- 7. Red bull 0,25 l- 10 zł**
- 8. Lemoniada na cytrusach z miętą 0,3l-12 zł / 0,75l – 25 zł**
- 9. Karafka wody z cytryną i miętą 0,75l- 12 zł**



### ***Piwo:***

- 1. Perła chmielowa beczka 0.3l- 7 zł / 0.5l- 8 zł**
- 2. Perła Koźlak 0.33l- 10 zł**
- 3. Nałęczowskie jasne 0,5l – 12 zł**
- 4. Nałęczowskie ciemne 0,5l – 12 zł**
- 5. Paulaner 0,5l- 14 zł**
- 7. Cydr jabłkowy Sadowski 0,275l – 10 zł**
- 8. Heineken bezalkoholowy 0% 0,5l – 10 zł**
- 9. Grzaniec z piwa – 0,5l - 12 zł**
- 10. Grzane wino – 0,25l- 14 zł**

### ***Wino do stołu:***

**CERRO DE LA CRUZ** - Bezkompromisowe, wytrawne  
wino hiszpańskie.

Lampka ( 150 ml ) – 10 zł

Karafka ( 750 ml ) – 45 zł

#### **PROSECCO LA GANCIA**

Butelka mała ( 200 ml ) – 20 zł

Butelka duża ( 750 ml ) – 80 zł

**Prosecco bezalkoholowe 750 ml – 60 zł**

**POZOSTAŁE WINA DOSTĘPNE W BARZE – 80 zł/ but.**

## *Drinki:*

### **1. APEROL SPRITZ 22zł**

Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana, lód

### **2. MOJITO 19 zł**

Bacardi White, woda gazowana, mięta, cukier, limonka, lód

### **3. TEQUILA SUNRISE 20 zł**

Tequila Olmecca Silver, sok pomarańczowy, grenadina, lód

### **4. CUBA LIBRE 19 zł**

Bacardi White, coca cola, sok z limonki, lód

### **5. WHISKY SOUR 19 zł**

Jack Daniel's, sok cytrynowy, syrop cukrowy

### **6. MARTINI FIERRO TONIC 19 zł**

Martini Fierro, tonik, pomarańcza, lód

### **7. BMW 23 zł**

Baileys, Malibu, Ballantine's, lód

### **8. JASMINE 24 zł**

Cointreau, Campari, Seagrams Gin, sok z cytryny, lód

## *Alkohole:*

### **JAGERMEISTER**

40ml-10zł

### **MARTINI**

100ml-10zł

### **BAILEY'S**

40ml-10zł

### **MALIBU**

40ml- 10zł

### **CAMPARI**

40ml- 10zł

### **COINTREAU**

40 ml – 12zł

### **CHIVAS REGAL (12 Y)**

40ml- 16zł

### **BALANTINE'S**

40ml- 13zł

### **JACK DANIEL'S**

40ml- 15zł

### **SEAGRAMS GIN**

40ml- 12zł

### **BACARDI WHITE**

40ml- 12zł

### **METAXA\*\*\*\*\***

40ml- 18zł

### **STOCK 84V.S.O.P**

40ml- 18zł

### **OLMECA SILVER**

40ml -14zł

### **WÓDKA WYBOROWA**

40ml-8zł / 0,5l-70 zł

### **WÓDKA ŻOŁĄDKOWA**

40ml- 8 zł /0,5l-70zł

### **WÓDKA FINLANDIA**

40ml- 9 zł / 0.5l-80zł

### **OSTOYA VODKA**

0,7l – 150zł

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT