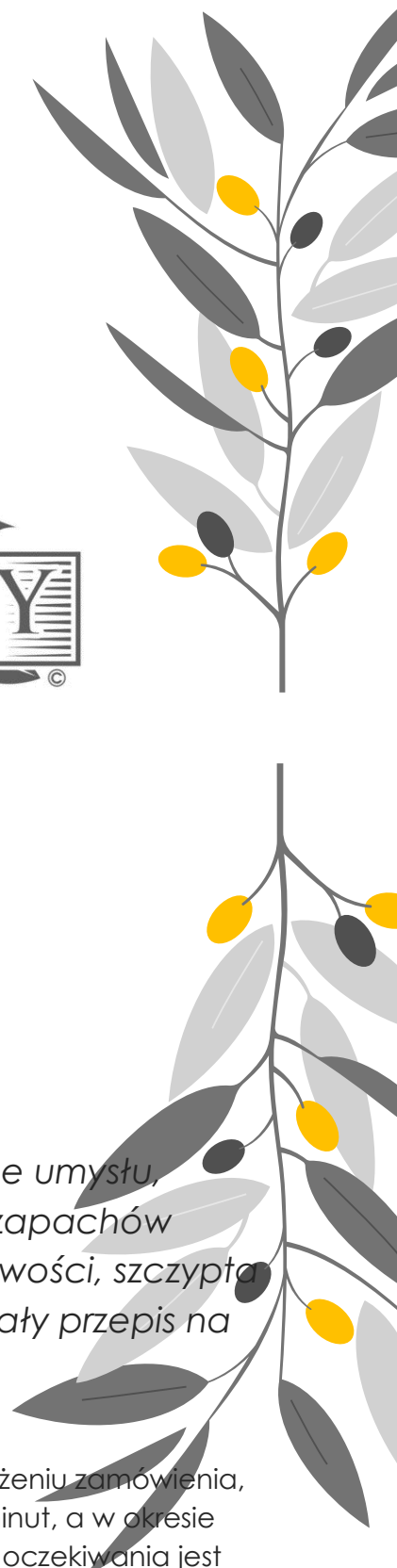




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów
przyprawiających o dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta
wyobraźni, pół litra słodkiego ryzyka to cały przepis na
niebo w gębie.”*

Wszystkie nasze dania powstają bezpośrednio po złożeniu zamówienia,
dlatego czas oczekiwania waha się od 20 do 40 minut, a w okresie
wzmożonego ruchu nawet dłużej. Oczywiście czas oczekiwania jest
bezpłatny ☺



Przystawki / Zupy

Carpaccio

Cienko krojona wołowina z kaparami, selerem naciowym, czerwoną cebulą i parmezanem, rucolą oraz grzanką.

39⁹⁰

½ porcji: 23⁹⁰

Panciotti „Sinatry”

Pieróżki (3 szt.) faszerowane krewetkami i muszlami Świętego Jakuba w sosie na bazie demi-glacé z rozmarynem i kaparami.

39⁹⁰

Zupa rybna „Hemingwaya”

Zupa rybna na wywarze z łososia z krewetkami, mulami, kalmarami, łososiem oraz grzanką.

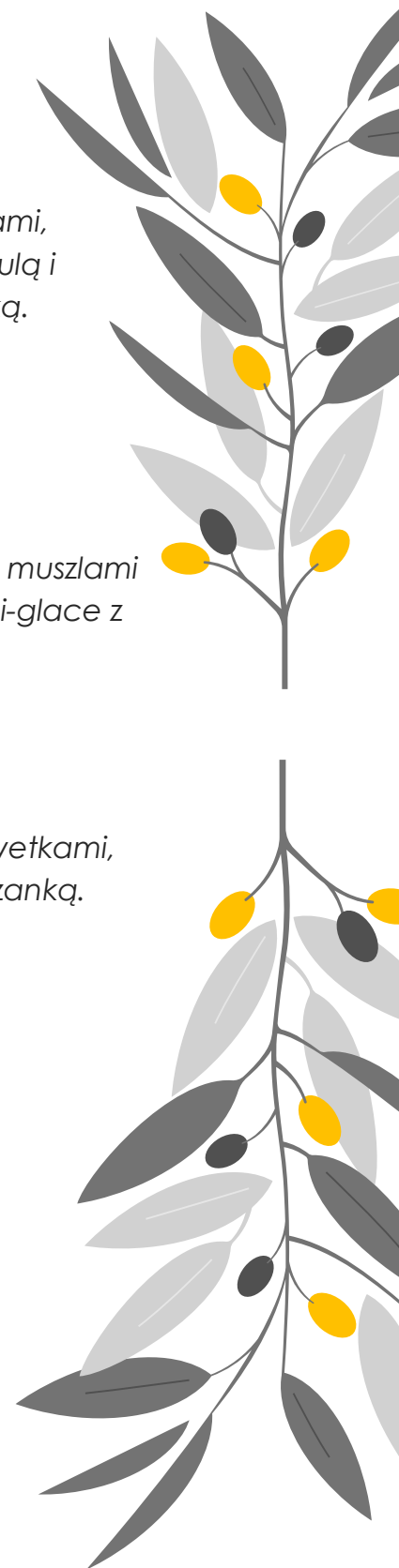
39⁹⁰

Zupa dnia

Krem na bulionie z warzyw.

18⁹⁰

½ porcji: 11⁹⁰



Makarony

Linguine z homarem NOWOŚĆ

Makaron linguine z homarem w sosie z białego wina.
119⁹⁰

Linguine Enzo Ferrari

Makaron linguine z krewetkami tygrysimi 16/20,
pomidorami koktajlowymi i czosnkiem.

49⁹⁰ z 4 krewetkami

59⁹⁰ z 6 krewetkami

Risotto Frutti di Mare

Risotto z 6 krewetkami tygrysimi 16/20, przegrzebką, kalmarami,
mulami, pomidorami koktajlowymi i czosnkiem.

69⁹⁰

Risotto Tacchino Picante NOWOŚĆ

Risotto z indykiem, szalotką, dynią, kalabryjską
kiełbasą 'Nduja, trawą cytrynową i czosnkiem.

43⁹⁰

Linguine Bolognese

Makaron linguine z klasycznym sosem bolońskim
z mięsa wołowego z płatkami parmezanu.

35⁹⁰

Ravioli Carbonara

Ręcznie robione ravioli (11 szt.) faszerowane bekonem
Norcina, serem Pecorino Romano DOP oraz żółtkiem z wolnego
wybiegu w sosie z
oliwy extra virgin, pieprzu i czosnku.

45⁹⁰

Panzerotti NOWOŚĆ

Ręcznie robione pierożki (9 szt.) nadziewane serem ricotta i szpinakiem
w sosie z białego wina, szalwii i masła podane z parmezanem.

43⁹⁰

*Dopłata do makaronu bezglutenowego: 6 zł.

*Wszystkie makarony i risotta są przygotowane z czosnkiem, zieloną pietruszką,
parmezanem i niewielką ilością papryczki piri-piri. Jeśli lubisz dania łagodne, lub
ostre ewentualnie bez jakiegoś składnika, powiedz to obsłudze.

Zrobimy to tak, jak lubisz ☺



Dania główne

Schab „Marsala”

Grillowany schab z kością (350g) serwowany na kolbach kukurydzy z frytkami oraz tzatzikami polany sosem na bazie demi-glace i wina Marsala.

56⁹⁰

Saltimbocca

Cienko krojony filet z indyka w szynce parmeńskiej w sosie z masła, białego wina, szatwii i kaparów. Podawana z Agnoli faszerowanymi czarną truflą i serem stracchino wraz z marchewką paryską.

56⁹⁰

Pierś z kaczki alla „Leonardo da Vinci”

Pierś z kaczki podawana na sosie z pomarańczy, żurawiny oraz estragonu na bazie sosu demi-glace z gnocchi i marchewką paryską.

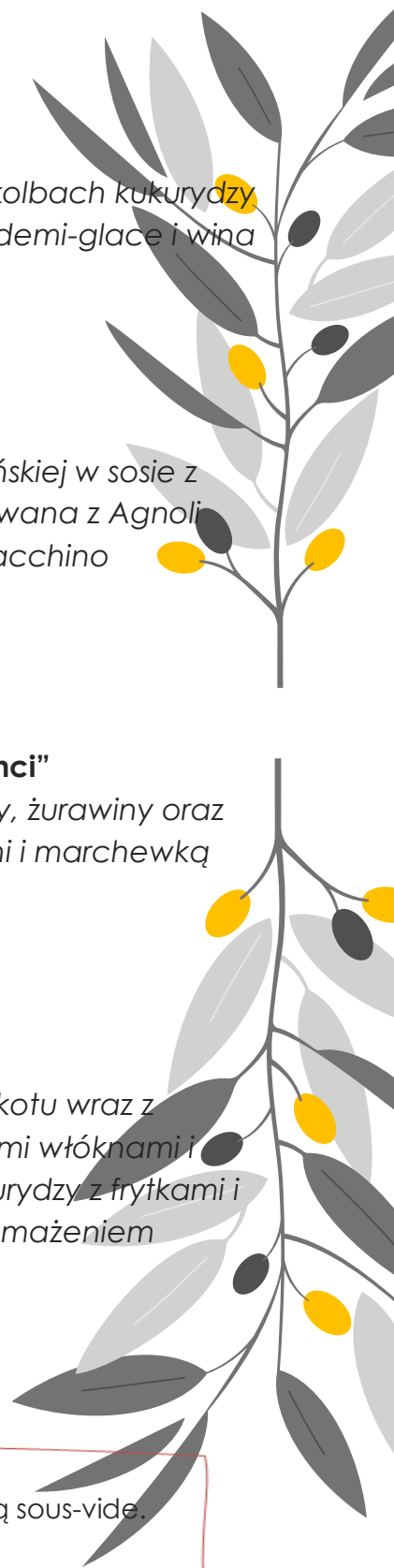
56⁹⁰

Steak Tomahawk NOWOŚĆ

Stek wykrawany ze środkowej części antrykotu wraz z kością żebrową. Charakteryzuje się delikatnymi włóknami i marmurkowatością. Podawany na kolbach kukurydzy z frytkami i masłem czosnkowym. Ok. 670 g przed wysmażeniem

129⁹⁰

*Kaczka i schab są przygotowywane metodą sous-vide.



Ryby i owoce morza

Tuńczyk „Soprano”

Lekko wysmażony stek z tuńczyka z sakiwkami faszerowanymi serem ricotta oraz gruszką. Podawany z sezonowymi warzywami i sosem z trawą cytrynową.

67⁹⁰

Mule po MarynarSKU

Mule duszone w białym winie z cebulą, czosnkiem, piri-piri, śmietaną, sosem pomidorowym, natką pietruszki. Podawane z pieczywem.

68⁹⁰

Owoce morza „Kapitana Nemo”

Półmisek pełen owoców morza: krewetki tygrysie 16/20, ośmiornica, przegrzebki, mule i kalmary.

Podawane z pieczywem.

129⁹⁰ dla 1 osoby

199⁰⁰ dla 2 osób

Krewetki „Black Tiger”

Krewetki tygrysie 16/20 całe z głową (6 szt.) smażone na oliwie z oliwek, z czosnkiem, piri-piri oraz natką pietruszki.

Podawane z pieczywem.

59⁹⁰

Nie chcesz się pobrudzić?

Posiadamy w ofercie śliniaczki ☺

Cena 4⁹⁰



Dania dla dzieci

Tagliatelle Napoli

Makaron tagliatelle z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem.

19⁹⁰

Tagliatelle Bolognese

Makaron tagliatelle z klasycznym sosem bolońskim z mięsa wołowego z płatkami parmezanu.

22⁹⁰

Gnocchi z indykiem

Włoskie kluseczki ziemniaczane z indykiem w maślanym sosie śmietanowym.

22⁹⁰



Desery

Deser dnia

*Jeden z klasycznych deserów
przygotowywany każdego dnia.*

Zapytaj obsługę.

19⁹⁰

Tartufo Nero

*Lody czekoladowe wypełnione
zabaione w otoczce z kakao.*

17⁹⁰

Tartufo Fragola

*Lody truskawkowe z waniliowym sercem
pokryte granulkami bezy.*

17⁹⁰

Tartufo Bianco

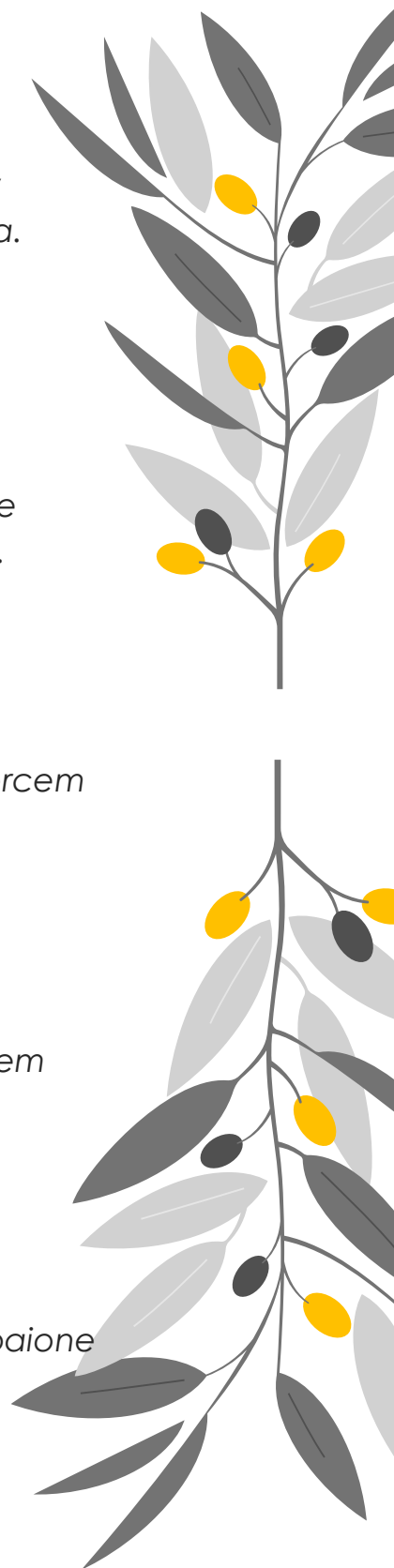
*Lody zabaione z kawowym sercem
pokryte granulkami bezy.*

17⁹⁰

Caffe Affogato

*Lody czekoladowe wypełnione zabaione
w otoczce z kakao
zalane gorącym espresso.*

24⁹⁰



Napoje gorące

Kawy Kimbo

Espresso 9⁰⁰

Espresso doppio 14⁰⁰

Cafe crema 9⁰⁰

Cappuccino 12⁰⁰

Cappuccino Grande 14⁰⁰

Herbaty RichMont

czarne, zielone, owocowe, rooibos, biała, cynamonowa,
imbirowa, korzenna, czekoladowa, miętowa
12⁹⁰

Herbata zimowa
18⁹⁰

Grzane wino
15⁹⁰



Napoje zimne

Woda mineralna Kinga Pienińska
(gazowana, niegazowana 0,3l)
6⁰⁰

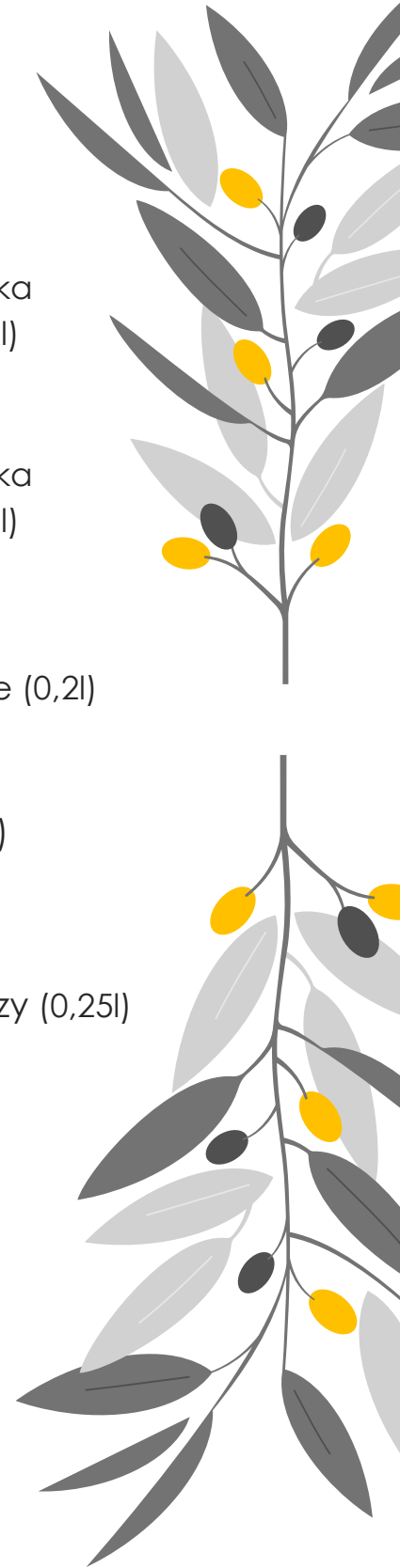
Woda mineralna Kinga Pienińska
(gazowana, niegazowana 0,7l)
11⁰⁰

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (0,2l)
8⁰⁰

Lemoniada owocowa (0,4l)
11⁹⁰

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy (0,25l)
18⁹⁰

Sok Tymbark
jabłkowy (0,2l)
7⁰⁰



Napoje zimne

CHINOTTO

Chino to orzeźwiający napój gazowany popularny we Włoszech. Wytwarzany z owoców cytrusowych o nazwie Chinotto (rodzaj małej mandarynki lekko gorzkiej w smaku, pochodzącej z Chin, ale również uprawianej w Ligurii). Swój klasyczny, ciemny kolor zawdzięcza obecności karmelu, w smaku podobny do Coca Coli lub Pepsi, jednak jest od nich mniej słodki i ma trochę gorzkawy posmak. (puszka 330 ml)

14⁰⁰

CRODINO

Crodino jest napojem bezalkoholowym, produkowanym od 1964 r. w rozlewniach wody Crodo a Crodo w części Piemontu, z którego bierze swoją nazwę. Jest produkowany z mieszanki składników, głównie objętych tajemnicą, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muszkatołowa, pozostawiony do odpoczynku w dębowych beczkach przez okres 6 miesięcy, co daje klasyczny gorzki smak.

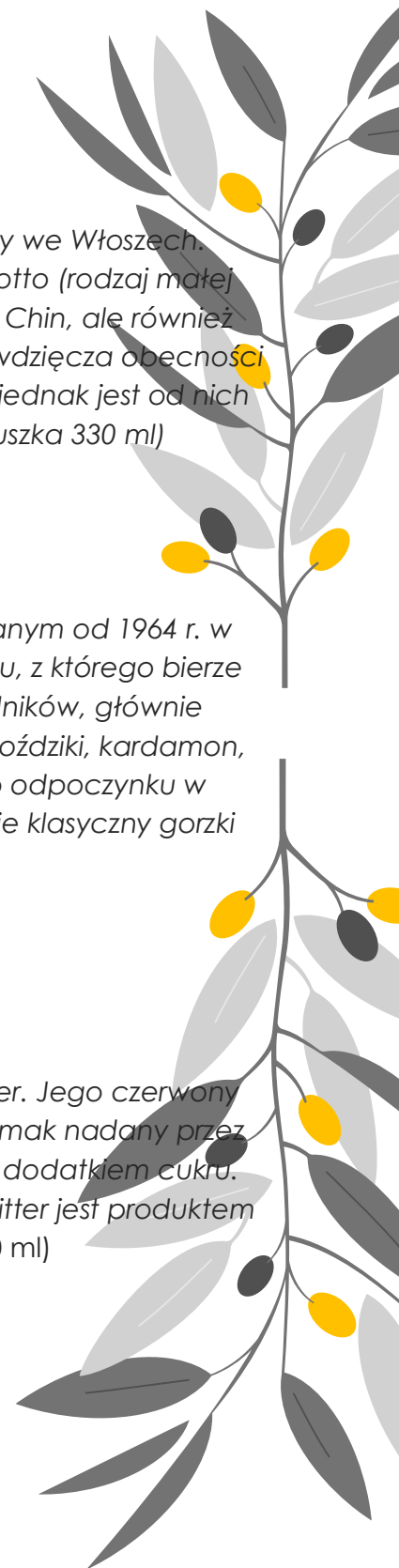
(but. 100 ml)

14⁰⁰

SANBITTER

Charakterystyczny, oryginalny włoski aperitif Sanbitter. Jego czerwony kolor, zdecydowany i niepowtarzalny słodko-gorzki smak nadany przez mieszankę ekstraktów owocowych, przypraw i ziół z dodatkiem cukru. Ma wytrawny smak, przypominający Campari. Sanbitter jest produktem całkowicie bezalkoholowym. (but.100 ml)

Cena: 14⁰⁰



Koktajle alkoholowe

Aperol Spritz

Aperol Spritz to bardzo delikatny koktajl orzeźwiający. Posiada dość specyficzny smak będący połączeniem cytrusów i ziół oraz piękną barwę dzięki obecności likieru Aperol, który ma jasnoczerwony kolor, a jego składnikami są goryczka, gorzka pomarańcza i wyciąg z ziół;
(3 porcje Prosecco, 2 porcje Aperola, 1 porcja wody gazowanej)

23^o

Sanbitter Spritz

To mieszanka Prosecco i Sanbittera – bezalkoholowego włoskiego napoju przypominającego w smaku słodko-gorzkie Campari;

(Sanbitter 100 ml, 100 ml Prosecco)

25^o

Crodino Spritz

To mieszanka Prosecco i Crodino produkowanego z składników, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muskatołowa, co daje klasyczny gorzki smak;

(Crodino 100 ml, 100 ml Prosecco)

25^o

Cynar

Cynar to likier z karczochów znany ze swojej wszechstronności i wyjątkowego słodko-gorzkiego smaku.

Jego charakterystyczny smak wzbogacony jest ekstraktami z 13 ziół i roślin, co czyni go całkowicie naturalnym napojem, o bogatym zapachu i smaku.

(40 ml)

14^o



Piwa

Piwo Zatecky jasne butelka (0,5l)
9⁹⁰

Piwo bezalkoholowe butelka (0,3l)
9⁹⁰

Grimbergen Blonde

(but. 0,33l) – Cena: 13⁰⁰

Grimbergen to piwo klasztorne. Warzone jest według receptur klasztornych pod nadzorem 25 mnichów. Grimbergen Blonde jest trunkiem o złocistej barwie, kremowej pianie i intensywnym smaku, z wyczuwalnym aromatem lukrecji, miodu i orientalnych przypraw.

Grimbergen Blanche

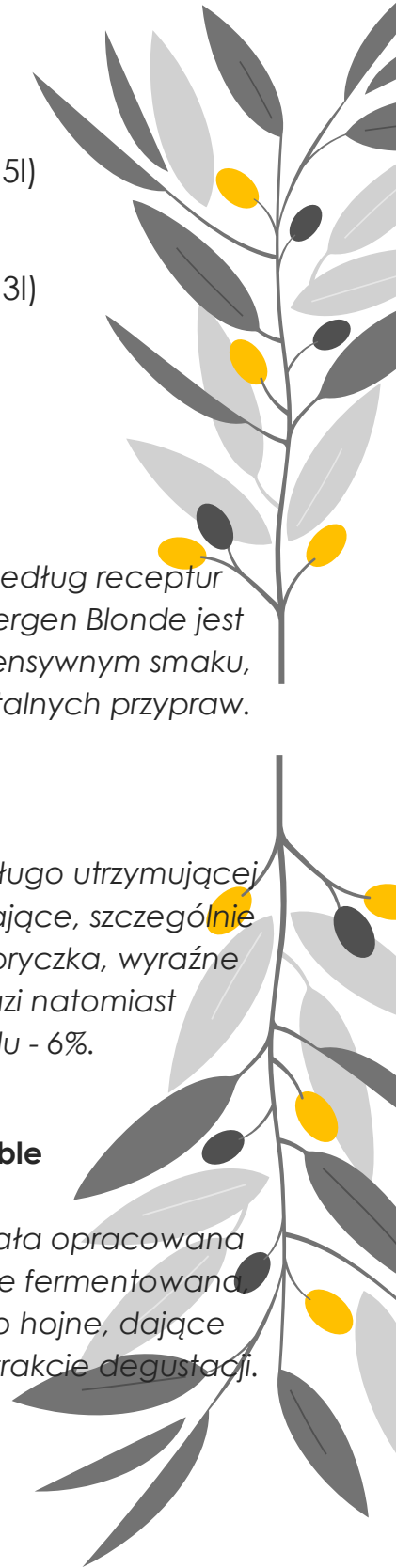
(but. 0,33l) – Cena: 13⁰⁰

Klasztorne piwo pszeniczne o jasnej, delikatnej i długo utrzymującej się pianie, optymalnie wysycone. Bardzo orzeźwiająca, szczególnie schłodzone - w smaku wyczuwalna delikatna goryczka, wyraźne nuty pszenicy i owoców cytrusowych. Nie razi natomiast stosunkowo wysoka zawartość alkoholu - 6%.

Grimbergen Cuvée Ambrée / Double

(but. 0,33l) – Cena: 13⁰⁰

Receptura klasztorного piwa z Grimbergen została opracowana w XII wieku. Ciemna odmiana double, podwójnie fermentowana ma wyczuwalną nutkę karmelową. Piwo bardzo hojne, dające wiele przyjemności dające wiele przyjemności w trakcie degustacji.



Wina białe

Chardonnay

Pasqua / Włochy / wytrawne
150 ml – 16 zł / ¼l - 25 zł / but.1.5l - 120 zł

Sauvignon Blanc

Pulpo / Nowa Zelandia / wytrawne
150 ml – 24 zł / ¼l - 40 zł / but.0,75l- 120 zł

Riesling

Penfolds / Australia / wytrawne
150 ml - 29 zł / ¼l - 55 zł / but. 0,75l - 150 zł

Chablis

Saint Martin / France / wytrawne
150 ml - 41 zł / ¼l - 70 zł / but. 0,75l – 200 zł

Hibernal

Turnau / Poland / półwytrawne
150 ml - 29 zł / ¼l - 48 zł / but. 0,75l - 150 zł

Riesling

Niemcy / półsłodkie
150 ml - 20 zł / ¼l - 30 zł / but. 0,75l - 100 zł

Natureo Muscat White

Torres / Hiszpania /bezalkoholowe / wytrawne
150 ml – 20 zł / ¼l - 30 zł / but.0,75l -100 zł

Wino Lodowe

Turnau / Poland /słodkie
but 0,375l.- 360 zł

Prosecco Valdo Orygine – Extra dry

150 ml – 18 zł / but. 0,75l - 80 zł



Zapytaj obsługę o selekcję win z poza karty

Wina czerwone

Sangiovese

Pasqua / Włochy / wytrawne
150 ml – 16 zł / ¼l -25 zł / but 1,5 l -120 zł

Cabernet Sauvignon

19 Crimes / Australia / wytrawne
150 ml – 20 zł / ¼l - 36 zł/ but. - 110 zł

Primitivo

Pasqua / Włochy / wytrawne
150 ml – 20 zł / ¼l – 36 zł / but. -110 zł

Rioja

Torres / Spain / wytrawne
150 ml – 20 zł / ¼l – 36 zł / but. -110 zł

Celeste

Torres
Spain / 2018
but. 130 zł

El Vinculo

Alejandro Fernandez
Spain / 2008
but. 200 zł

Brunello di Montalcino

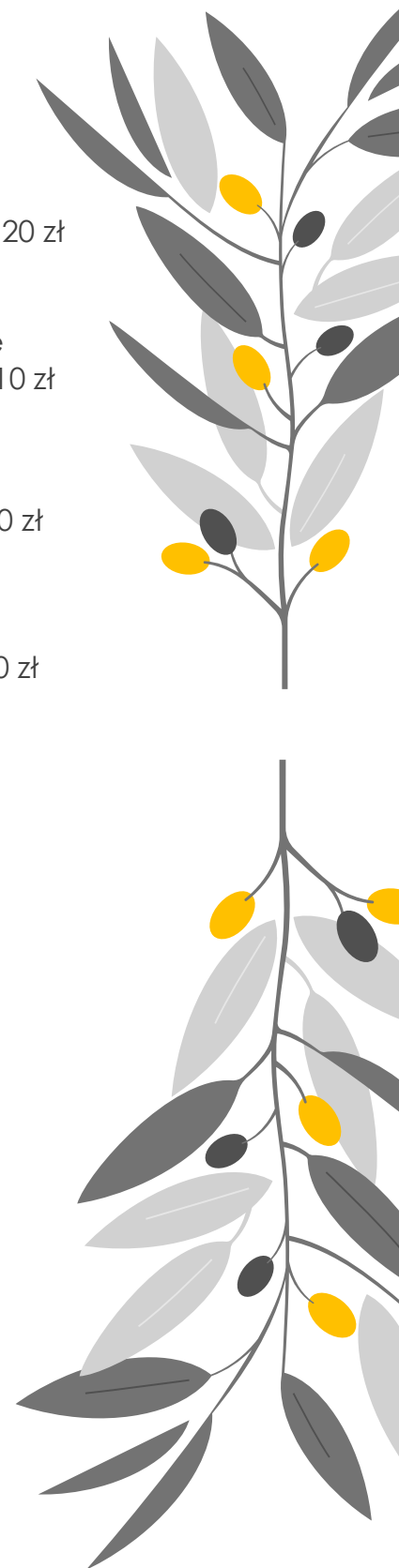
Bartoli Giusti / 2014
but. 220 zł

Barolo

Bussia / 2013
but. 290 zł

La Gioia

Riecine / 2013 / Supertoscan
but. 390 zł



Zapytaj obsługę o selekcję win z poza karty.

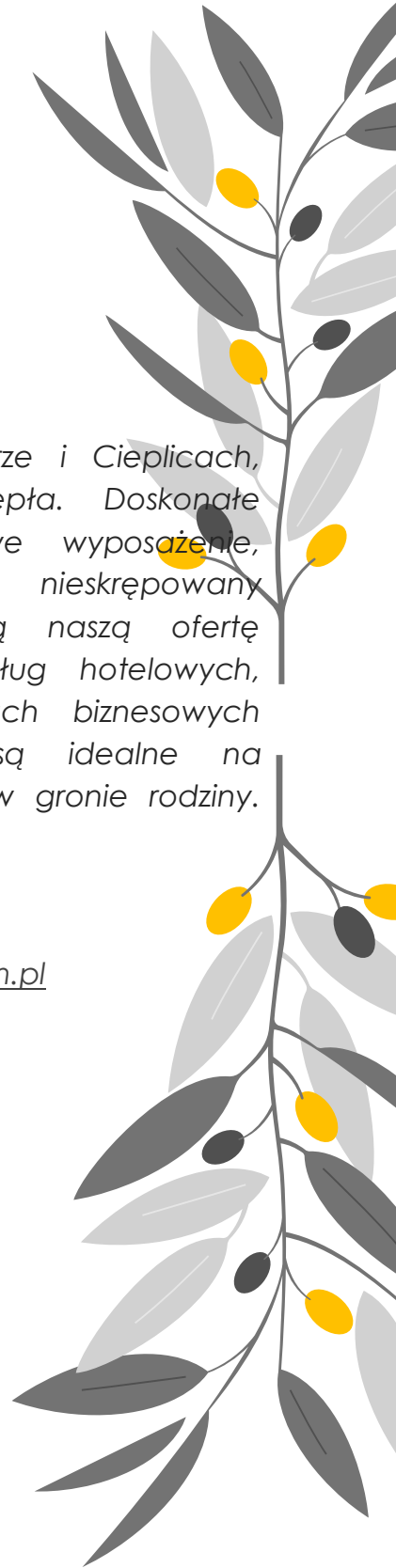
Nasze apartamenty

Jeśli hotel to za mało...

Apartamenty Lemon Pepper w Jeleniej Górze i Cieplicach, to połączenie luksusu i domowego ciepła. Doskonałe lokalizacje w centrum miasta, komfortowe wyposażenie, przestronne wnętrza. Łatwość rezerwacji, nieskrępowany dostęp oraz konkurencyjna cena, czynią naszą ofertę doskonałą alternatywą dla klasycznych usług hotelowych, zarówno z myślą o city break'u, pobytach biznesowych czy wakacyjnych. Nasze apartamenty są idealne na romantyczny wyjazd we dwoje jak i relaks w gronie rodziny. Na Waszym miejscu zrobiłbym rezerwację....

Więcej na www.lemonpepper.com.pl

lub



Menu degustacyjne

Crodino

Tajemnicą sukcesu tego napoju jest tajemniczy i unikalny smak, uzyskany dzięki ekstraktowi ściśle dobranej mieszanki ziół i owoców.

Część składników utrzymana jest w ścisłej tajemnicy, wśród znanych wymienia się goździki, kardamon, kolendrę i gałkę muszkatołową

Carpaccio "Manzo"

Polędwica wołowa pokrojona cienko jak pergamin
wino: Rioja*

Zupa „Frutti di Mare”

Zupa rybna na wywarze z łososia z owocami morza
wino: Chardonnay*

Kotlety jagnięce "Waleczne Serce"

Kotlety ze szkockiej jagnięciny w rozmarynowym sosie na bazie demi-glace z pierożkami faszerowanymi serem ricotta i gruszką
wino: Cabernet Sauvignon*

Rigatoni „Lobster”

Klasyczne włoskie rigatoni z homarem
wino: Sauvignon Blanc*

Kaczka alla "Maximilien Robespierre"

Filet z kaczki barberyjskiej przygotowany metodą sous – vide w sosie z pomarańczy i wina marsala z dodatkami
wino: Primitivo*

Deser Cafe Afogato

wino: Marsala Superiore*

Koszt kolacji bez wina to 199 pln/os

*Koszt kolacji z winem (50 ml) do każdego z dań to 235 pln/os

Kolację można zamówić, dla min. Dwóch osób, najpóźniej do godziny 12:00 tego samego dnia. Do rachunku z degustacją doliczamy serwis 10%

