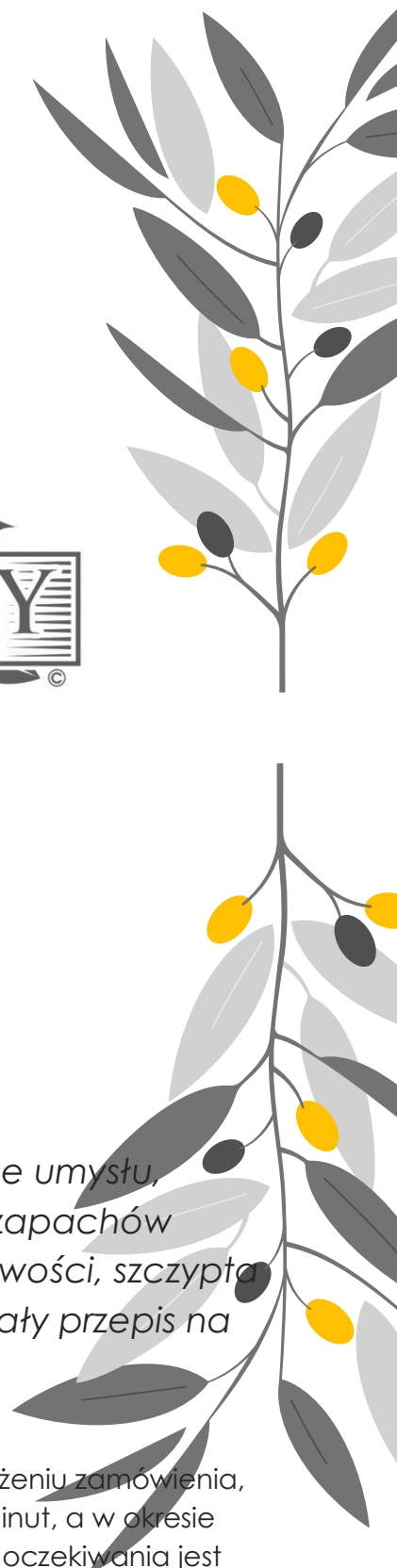




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów
przyprawiających o dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta
wyobraźni, pół litra słodkiego ryzyka to cały przepis na
niebo w gębie.”*

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, parmezanem i rucolą oraz grzanką.

39⁹⁰

½ porcji: 23⁹⁰

Panciotti „Sinatry”

Pierogi (3 szt.) faszerowane krewetkami i muszlami Świętego Jakuba w sosie na bazie demi-glace 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 / Rissotta

Każdy makaron można zastąpić risotto.

Linguine z homarem NOWOŚĆ

Makaron linguine z homarem w sosie z białego wina.

129⁹⁰

Linguine Enzo Ferrari

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

54⁹⁰ z 4 krewetkami

64⁹⁰ z 6 krewetkami

Linguine Frutti di Mare

Linguine z 4 krewetkami tygrysimi 16/20, przegrzebką, kalmarami, mulami, pomidorami koktajlowymi, natką i czosnkiem.

69⁹⁰

Tagliatelle Emilia Romagna

Makaron z borowikami i podgrzybkami, polędwiczką wieprzową, szalotką, cukinią, czosnkiem, z sosem na bazie demi-glace.

45⁹⁰

Linguine Bolognese

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

38⁹⁰

Ravioli Carbonara NOWOŚĆ

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

46⁹⁰

Panzerotti NOWOŚĆ

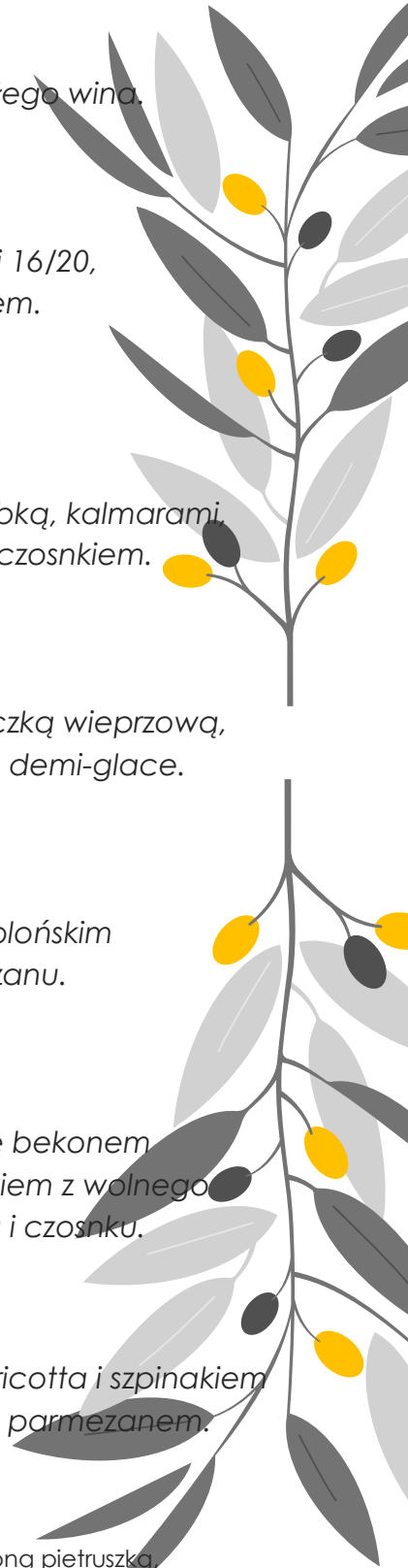
Ręcznie robione pierożki (9 szt.) nadziewane serem ricotta i szpinakiem w sosie z białego wina, szalwii i masła podane z parmezanem.

46⁹⁰

Każdy makaron można zastąpić risotto.

*Wszystkie makarony 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 (przygotowany metodą sous-vide 350g) serwowany na kolbach kukurydzy z ziemniakami pieczonymi oraz tatarskimi, polany sosem na bazie demi-glace, szalotek i wina

Marsala.

64⁹⁰

Saltimbocca

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

64⁹⁰

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.

64⁹⁰

Polędwiczka „Porcini”

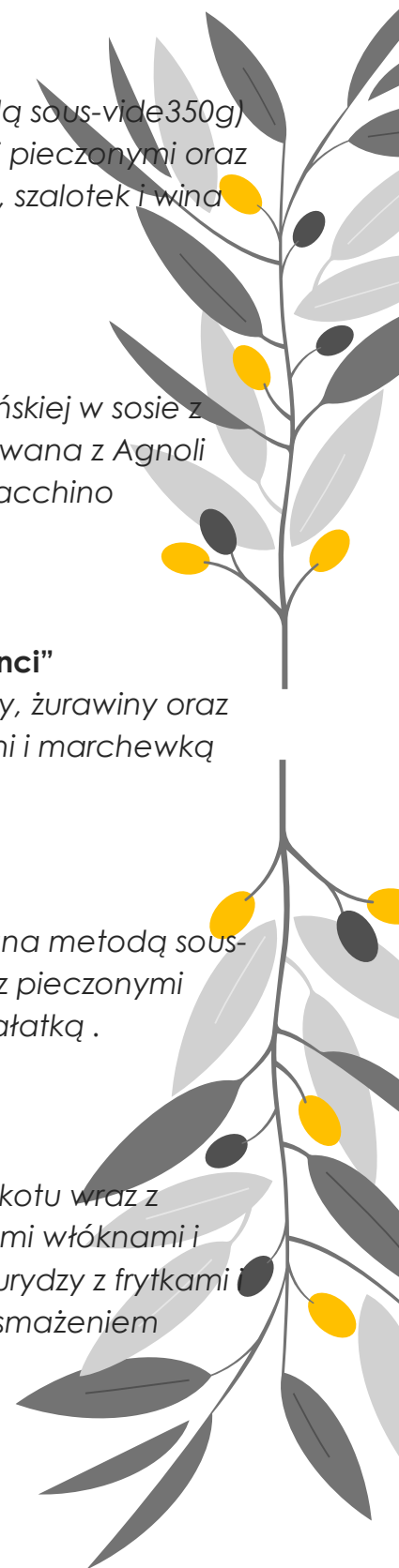
Grillowana polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide z borowikami i podgrzybkami podana z pieczonymi ziemniakami, tatarskimi oraz zieloną sałatką.

64⁹⁰

Steak Tomahawk NOWOŚĆ

Steak 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



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.

69⁹⁰

Mule po Marynarsku

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

69⁹⁰

Owoce morza „Kapitana Nemo”

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

Podawane z pieczywem.

139⁹⁰ dla 1 osoby

219⁰⁰ 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.

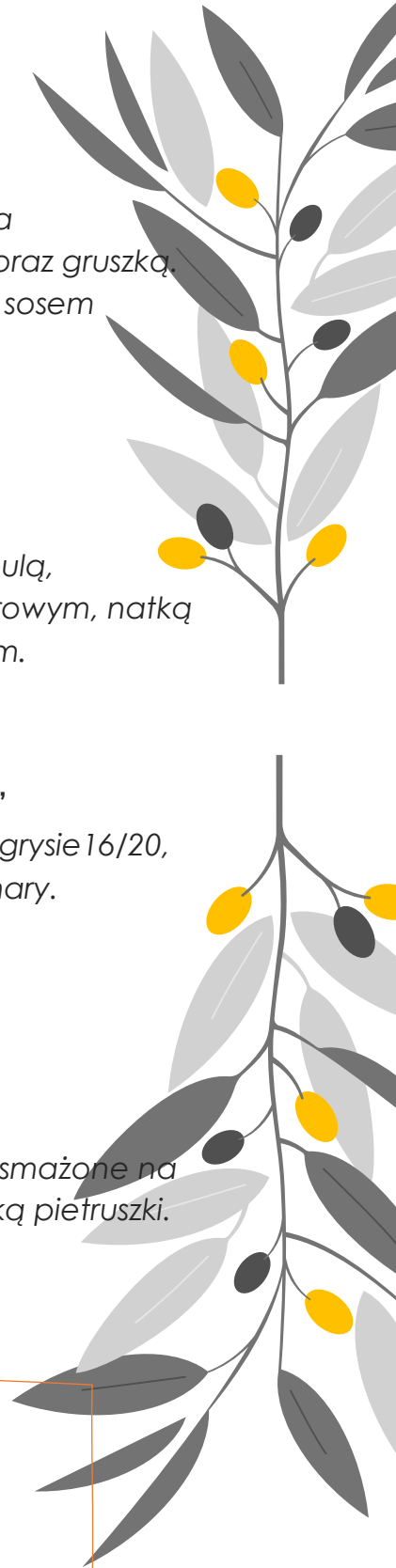
Podawane z pieczywem.

65⁹⁰

Nie chcesz się pobrudzić?

Posiadamy w ofercie śliniaczki ☺

Cena 4⁹⁰



Salaty

Salata „Lemon Peper”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, pomidorem koktajlowym, grillowanym indykiem, oryginalną grecką fetą i bruschettą czosnkową.

45⁹⁰

Salata „Gamberetti”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, krewetkami, melonem, pomidorem koktajlowym i bruschettą czosnkową.

47⁹⁰

Dania dla dzieci

Tagliatelle Napoli

Makaron tagliatelle z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem.

19⁹⁰

Tagliatelle Bolognese

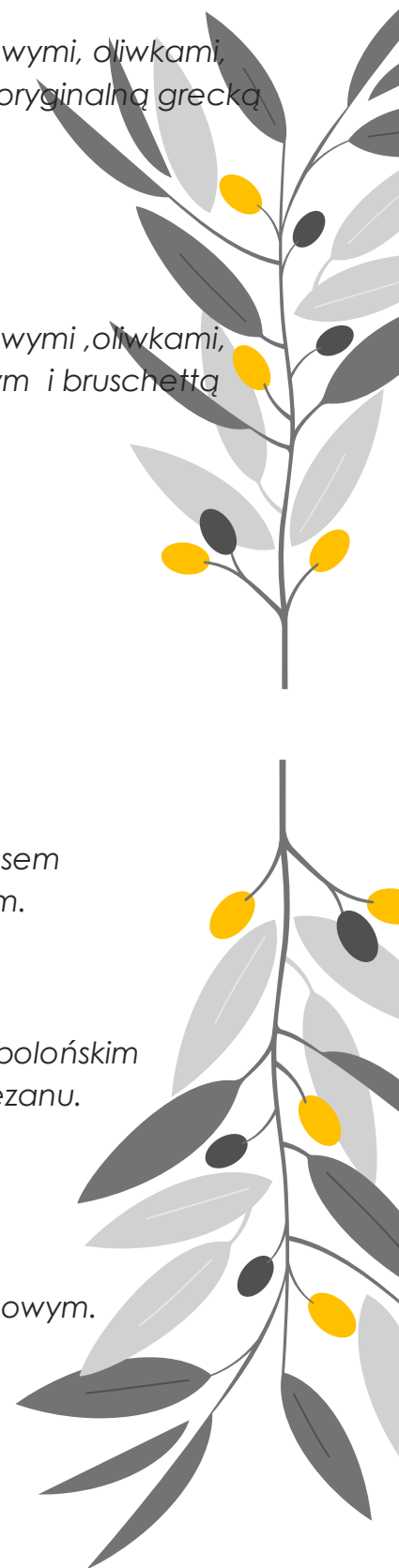
Makaron tagliatelle z klasycznym sosem bolońskim z mięsa wołowego z płatkami parmezanu.

25⁹⁰

Gnocchi z indykiem

Włoskie kluseczki ziemniaczane z indykiem w maślanym sosie śmietanowym.

25⁹⁰



Desery

Deser dnia

*Jeden z klasycznych deserów
przygotowywany każdego dnia.*

Zapytaj obsługę.

22⁹⁰

Tartufo Nero

*Lody czekoladowe wypełnione
zabaione w otoczce z kakao.*

19⁹⁰

Tartufo Fragola

*Lody truskawkowe z waniliowym sercem
pokryte granulkami bezy.*

19⁹⁰

Tartufo Bianco

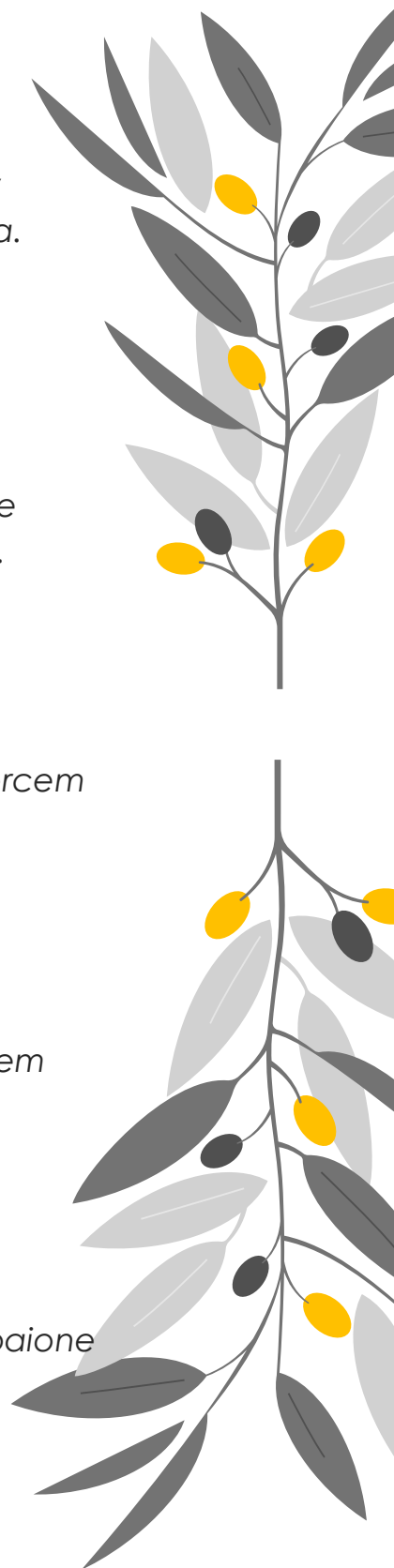
*Lody zabaione z kawowym sercem
pokryte granulkami bezy.*

19⁹⁰

Caffe Affogato

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

24⁹⁰



Napoje gorące

Kawy Kimbo

Espresso 9⁹⁰

Espresso doppio 14⁹⁰

Cafe crema 11⁹⁰

Cappuccino 12⁹⁰

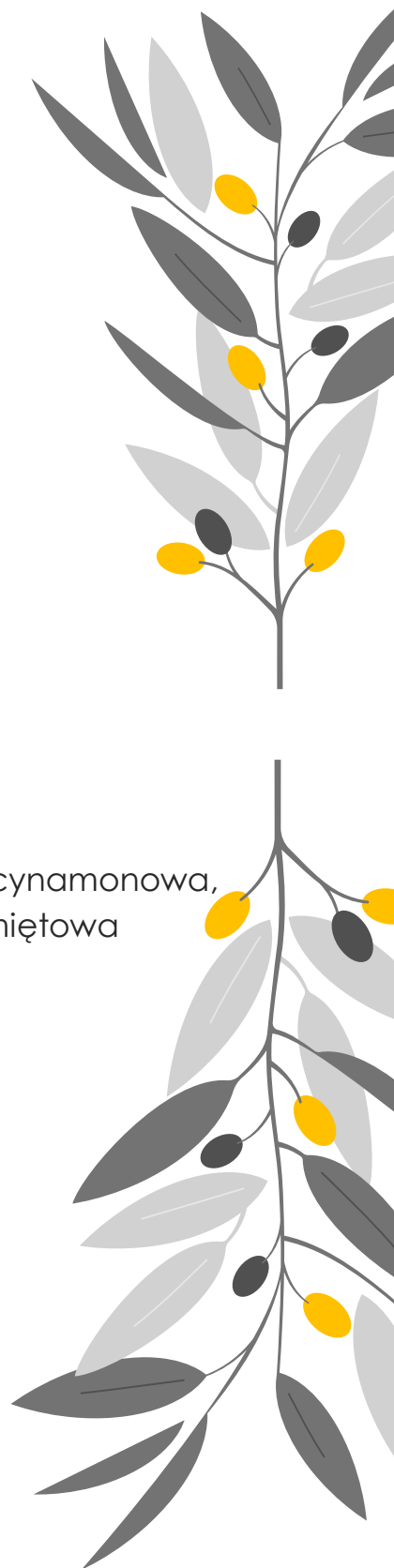
Cappuccino Grande 14⁹⁰

Herbaty RichMont

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

Herbata zimowa
18⁹⁰

Grzane wino
15⁹⁰



Napoje zimne

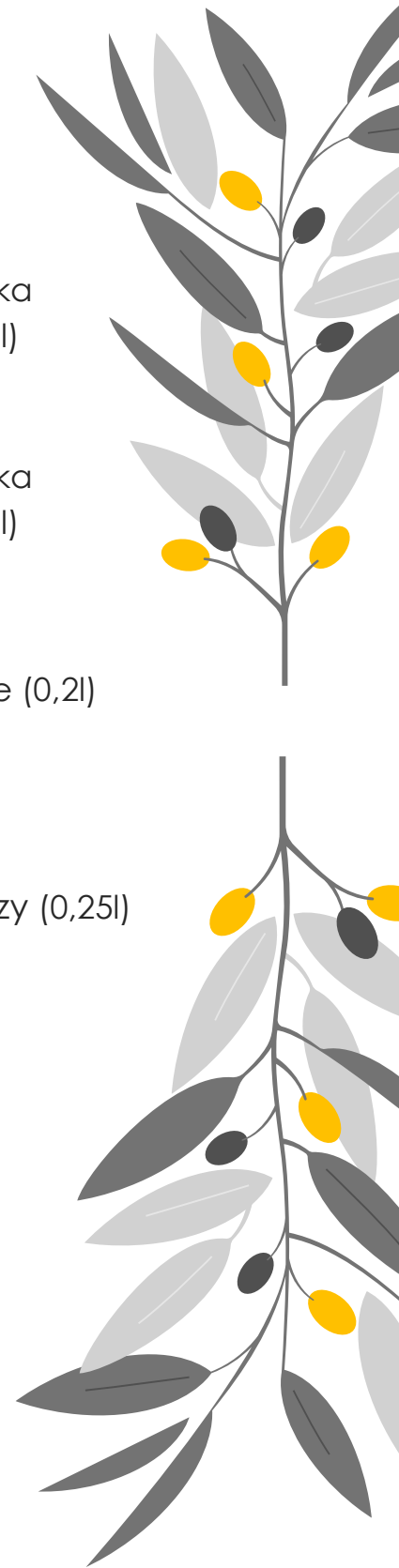
Woda mineralna Kinga Pienińska
(gazowana, niegazowana 0,3l)
7⁰⁰

Woda mineralna Kinga Pienińska
(gazowana, niegazowana 0,7l)
13⁰⁰

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (0,2l)
9⁰⁰

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

Sok Tymbark
jabłkowy (0,2l)
8⁰⁰



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)

14⁹⁰

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.

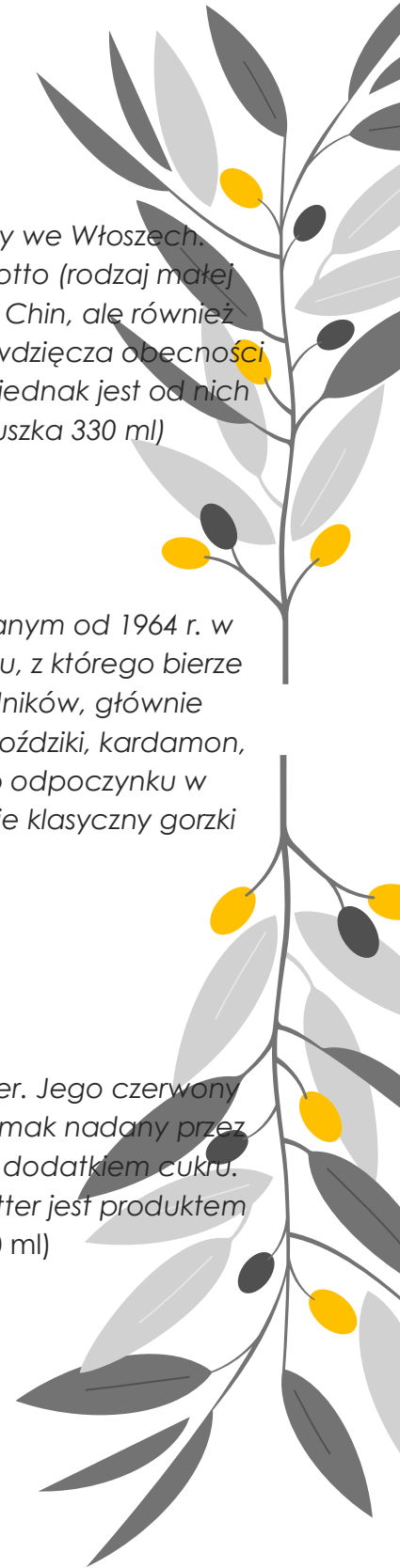
(but. 100 ml)

14⁹⁰

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: 14⁹⁰



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)

25°0

Sanbitter Spritz

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

(Sanbitter 100 ml, 100 ml Prosecco)

25°0

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°0



Piwa

Piwo Zatecky jasne butelka(0,5l)

Cena: 9⁹⁰

Piwo bezalkoholowe butelka(0,3l)

Cena: 9⁹⁰

Ginger Berr

(but. 0,27l) – Cena: 14⁰⁰

Bezalkoholowe włoskie piwo imbirowe

Grimbergen Blonde

(but. 0,33l) – Cena: 13⁰⁰

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

Grimbergen Blanche

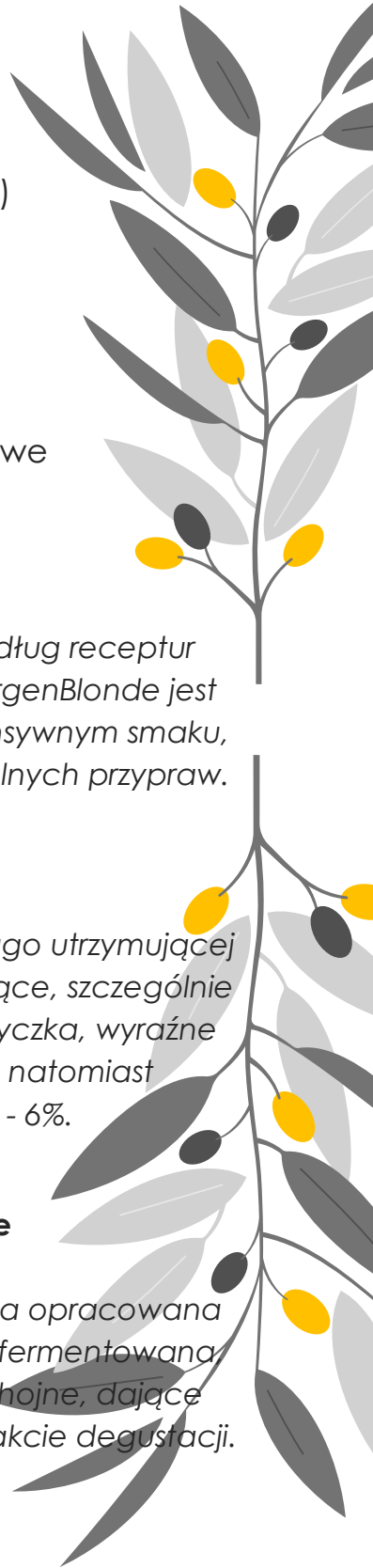
(but. 0,33l) – Cena: 13⁰⁰

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%.

GrimbergenCuvéeAmbrée / Double

(but. 0,33l) – Cena: 13⁰⁰

Receptura klasztornego 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

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

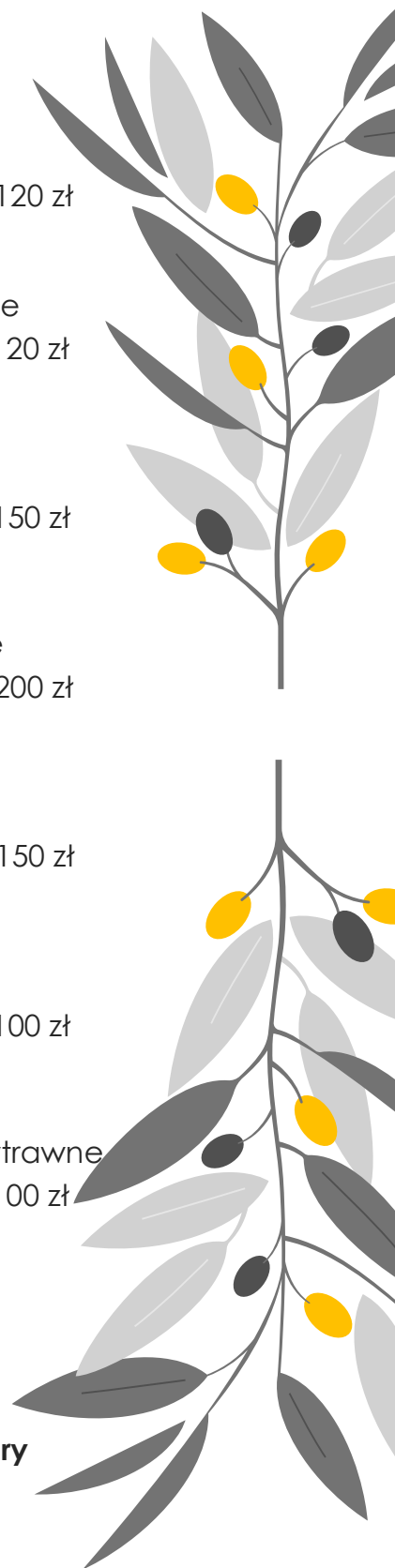
Wino Lodowe

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 / ¼ l - 25 zł / but 1,5 l - 120 zł

Cabarnet Sauvignon

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

Primitivo

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

Rioja

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

Snoop Cali Red

19 Crimes

Australia / Wytrawne / Sirah / Zinfandel
but. 130 zł

El Vinculo

Alejandro Fernandez
Spain / 2008
but. 200 zł

Brunello di Montalcino

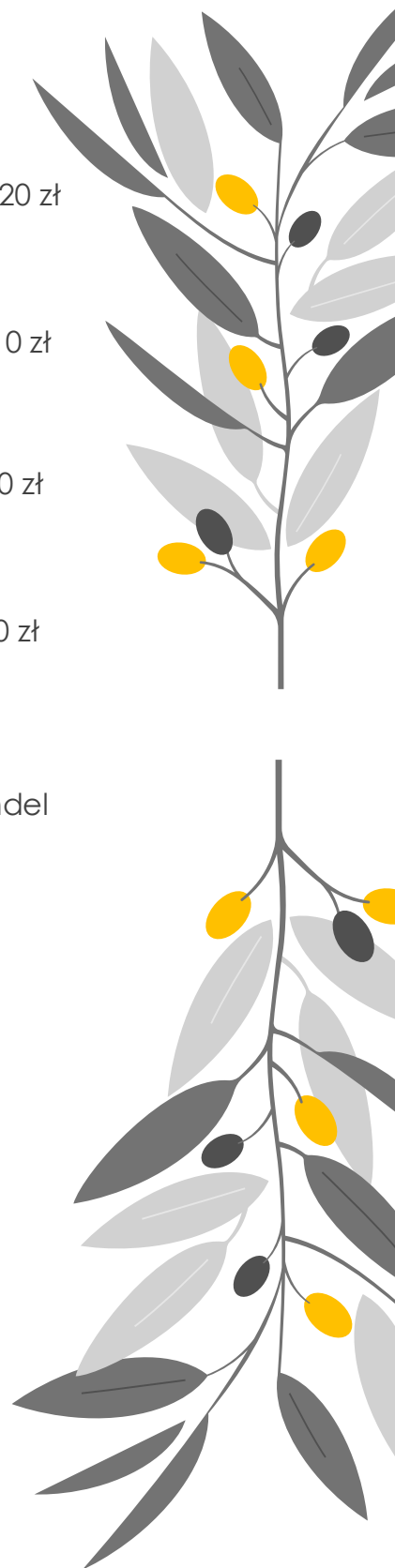
Bartoli Giusti / 2014
but. 220 zł

Barolo

Bussia / 2013
but. 290 zł

La Gioia

Riecine / 2013 / Supertoscan
but. 390 zł



Zapytaj obsługę o selekcję win z poza karty.

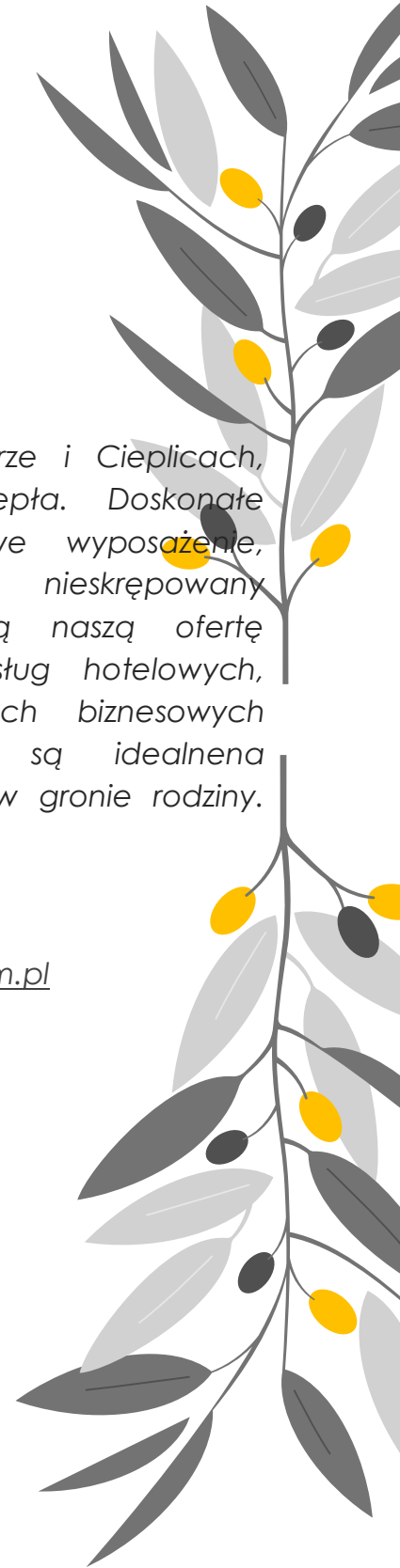
Nasze apartamenty

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 citybreak'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 muskatołową

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 225 pln/os

*Koszt kolacji z winem (50 ml) do każdego z dań to 270 pln/os

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

