

# MENU RESTAURACJI WIDNOKRĄG październik 2024

*„Najciężej jest ruszyć. Nie dojsć, ale ruszyć. Bo ten pierwszy krok nie jest krokiem nóg, lecz serca. To serce najpierw rusza, a dopiero potem nogi za nim zaczynają iść. A na to nie tylko trzeba siły, ale i przeznaczenia, żeby przemóc serce i powiedzieć: to ruszam” – Wiesław Myśliwski, „Widnokrąg”.*

Nazwa naszego miejsca przywołuje powieść Wiesława Myśliwskiego. Dla nas to jedna z piękniejszych i ważniejszych książek we współczesnej literaturze polskiej. Autor, życiem i uczuciami silnie związany z Sandomierzem, akcję powieści umieścił w pejzażu miasta. Powieść „Widnokrąg” została nagrodzona Nagrodą Nike w 1997 roku i przetłumaczono ją na kilkanaście języków świata.

Widnokrąg to wyjątkowe, iście polskie słowo, tłumaczone zwykle jako „horyzont”, lecz oznaczające coś więcej. Ufamy, że również wyjątkowy będzie dla Państwa nasz Widnokrąg.

Przekraczając próg sandomierskiego Widnokregu, zabieramy Państwa w podróż w czasie. Przy ostatniej ocalałej, gotyckiej bramie miejskiej w Sandomierzu, przeszłość spotyka się z teraźniejszością. We wnętrzach dziewiętnastowiecznej kamienicy, w której mieści się Restauracja Widnokrąg, Szef Kuchni tworzy współczesną kuchnię czerpiącą z najlepszych tradycji polskich i europejskich. Do wielu potraw używa „darów Ziemi” z naszej farmy lub produktów z okolic Sandomierza, a w menu przemycia doświadczenie oraz pasję do gotowania. Za gotyckim murem miejskim, stworzyliśmy Galerię Sztuki Widnokrąg – miejsce kontemplacji, ekspozycji sztuki, ale i rodzinnych spotkań, koncertów, konferencji, pokazów filmowych czy wymiany myśli. Na piętrze, urządziliśmy 4 pokoje gościnne.

Z serdecznością zapraszamy do zanurzenia się w lekturze oraz do zasmakowania naszego Widnokregu.

Zespół oraz Właściciele

## PRZYSTAWKI *STARTERS*

Chałka i Skagen, czyli krewetki po skandynawsku w autorskiej odsłonie Szefa Kuchni | 46 zł

czosnek niedźwiedzi, jajko od Łukasza Wilka z “Jajka z Sokola”, jogurt, marynowana szalotka

*Challah and Skagen i. e. Scandinavian style shrimps in the regional version of the Chef with wild garlic, egg from Lukasz Wilk from “Jajko z Sokola”, yogurt and pickled shallot*

Najbardziej klasyczna odsłona tatar z polędwicy wołowej w historii kuchni naszej restauracji | 51 zł

grzyb marynowany, lubczyk, musztarda z gorczycą, ogórek piklowany, oliwa lubczykowa, szalotka, żółtko jaja od Łukasza Wilka

z “Jajka z Sokola”, pieczywo naszego wypieku

*The most classic version of beef tenderloin tartare in the history of the Widnokrąg restaurant cuisine with pickled mushroom, lovage, mustard with mustard seeds, pickled cucumber, lovage oil, shallot, egg yolk from Lukasz Wilk from “Jajko z Sokola”, our homemade bread*

Tatar z bocznika królewskiego 🌿 | 48 zł

bocznik, trufła, seler, tłoczony na zimno lokalny olej rzepakowy od „Rolnik serwuje”, żółtko jaja od Łukasza Wilka z “Jajka z Sokola”, pieczywo naszego wypieku

*Royal oyster mushroom tartare with oyster mushroom, truffle, celery, cold pressed local rapeseed oil from “Rolnik serwuje”, egg yolk from Lukasz Wilk from “Jajko z Sokola”, our homemade bread*

## ZUPY *SOUPS*

## JESIENNE NOWOŚCI W MENU

Dyniowa zupa rybna z wędzonym węgorzem | 36 zł

creme fraiche, fasola wrzawska, pieczywo naszego wypieku

*Pumpkin fish soup with smoked eel, crème fraiche, our homemade bread*

Rosół z gęsiny z makaronem żółdziowym | 36 zł

kapusta włoska, marchew, pulpeciki z gęsiny

*Royal broth with acorn noodles, savoy cabbage, carrot and goose meatballs*

Zupa z topinamburu 🌿 | 35 zł

brukselka, grzyby leśne, orzech laskowy, pieczywo naszego wypieku

*Jerusalem artichoke soup, brussels sprouts, wild mushrooms, hazelnut, our homemade bread*

Dla grup od 6 Gości, doliczamy serwis w wysokości 10% rachunku. Dla grup od 6 Gości, nie ma możliwości podziału rachunku.  
*For groups of 6 or more, we add service in the amount of 10% of the bill. It is not possible to split the bill for groups of 6 or more Guests.*

## SALATKI SALADS

### Salata Cezar a'la Widnokrag | 56 zł

pierś indyka, krakers z nasion, parmezan, pomidor, radicchio, sałata rzymska, sos Cezar na bazie ogórka kiszzonego cukinia, pieczywo naszego wypieku  
*Caesar Salad a'la Widnokrag with turkey breast, seed cracker, parmesan, tomato, radicchio, romaine lettuce, Caesar dressing based on pickled cucumber, zucchini, our homemade bread*

### Selekcja sałat z serem lokalnym od Pawła Lisa 🌿 | 51 zł

burak żółty, marchew, mandarynka, orzech włoski słony, winegret z granata i marakuiji, pieczywo naszego wypieku  
*Selection of lettuces with local cheese from Pawel Lis with yellow beetroot, carrot, mandarin, salty walnut, pomegranate and passion fruit vinaigrette, our homemade bread*

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### Kopytka z dyni i lędzwanu\* z Zabłocia 🌿 | 56 zł

grzyby shitake, kapusta kiszona, mandarynka, żurawina, sos dyniowy  
*Pumpkin and grass-pea "gnocchi" from Zablocie with shitake mushrooms, sauerkraut, tangerine, cranberry and pumpkin sauce*

**JESIENNA NOWOŚĆ W MENU**

### Filet z okonia morskiego | 76 zł

groszek cukrowy, kalafior, kapusta, kurka, śmietana, ziemniak, sos limonkowy  
*Seabass fillet with sugar snap peas, cauliflower, cabbage, chanterelle, cream, potato, lime sauce*

**JESIENNA NOWOŚĆ W MENU**

### Pierogi z ptactwa | 54 zł

dynia, jarmuż, beszamel grzybowy z szafranem | *Poultry dumplings with pumpkin, kale, mushroom béchamel with saffron*

### Pierś gęsi marynowana w cydrze | 88 zł

purée z topinamburu i ziemniaka, kapusta włoska z gruszką i wędzonym w Widnokregu karczkiem, bób, sos demi-glace z owocami leśnymi  
*Goose breast marinated in cider with Jerusalem artichoke and potato purée, savoy cabbage with pear and smoked pork neck, broad bean, demi-glace sauce with forest fruits*

### Polędwiczka wieprzowa w popiele z warzyw | 61 zł

borowik, ogórek kiszony, papryka, ziemniak, sos demi-glace z granatem  
*Pork tenderloin in vegetable ash with boletus, pickled cucumber, pepper, potato, demi-glace sauce with pomegranate*

**JESIENNA NOWOŚĆ W MENU**

### Polędwica cieleca | 89 zł

bocznik królewski, purée z pietruszki, skorzonera, czyli „wężymord”, sos ze smardzy  
*Veal tenderloin with royal oyster mushroom, parsley purée, scorzonera (black salsify) called "winter asparagus" and morel sauce*

\***Lędzwan** to roślina strączkowa o wysokiej zawartości białka, znany także jako soczewica podlaska. Uprawiany był już przez prawdziwych Słowian. Ma wysoką odporność na suszę. **Zabłocie** to miejscowość na Lubelszczyźnie, gdzie znajduje się gospodarstwo ekologiczne, w którym kupujemy nasiona roślin oleistych oraz lędzwan.

## DODATKI SIDES

### Selekcja sałat z winegretem | 18 zł

### Oliwki Bella di Cerignola | 18 zł

## DESERY DESSERTS

### Mus z białej czekolady i jogurtu | 36 zł

rabarbar, pistacja, truskawka | *White chocolate and yogurt mousse with rhubarb, pistacchio and strawberry sorbet*

### Semifreddo z mascarpone i różą 🌿 | 35 zł

ciasteczka amaretti, daktyle, owoce sezonowe | *Semifreddo with mascarpone and rose, amaretti cookies, dates, seasonal fruit*

### Selekcja serów od Jacka Szklarka\*\* | 36 zł

*Selection of cheeses from Jacek Szklarek, which we recommend with wine labels from our main wine list.*

\*\*Jacek Szklarek - założyciel Slow Food Polska, odkrywca, promotor i znawca jakościowych produktów które wytwarzane są w sposób tradycyjny.  
*Jacek Szklarek - founder of Slow Food Polska, discoverer, promoter and expert on quality culinary products that are produced in a traditional way.*

### Espresso Martyny – aksamitny koktajl deserowy | 36 zł

Inspirowany klasycznym Espresso Martini – autorski koktajl naszej barmanki na bazie rumu, likieru kawowego oraz śmietanki.  
*Martina's Espresso – a velvety dessert cocktail inspired by the classic Espresso Martini – our barmaid's original cocktail based on rum, coffee liqueur and cream.*