

MENU RESTAURACJI WIDNOKRĄG

„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 Widnokręgu, 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 przemyca 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 Widnokręgu.

Zespół oraz Właściciele

PRZYSTAWKI *STARTERS*

Śledź marynowany | 42 zł

fenkuł, groszek, soliród, śmietana, ziemniak, pieczywo naszego wypieku
Marinated herring with fennel, peas, samphire, cream, potato, our homemade bread

Tatar z polędwicy wołowej | 53 zł

bocznik, czosnek fermentowany, musztarda z gorczycą, olej dyniowy, olej rzepakowy tłoczony na zimno od „Rolnik serwuje”, szalotka, żółtko jaja od Łukasza Wilka z „Jajka z Sokola”, zielony pieprz, pieczywo naszego wypieku
Beef tenderloin tartare with oyster mushroom, fermented garlic, mustard with mustard seeds, pumpkin oil, cold-pressed rapeseed oil from local producer, shallot, egg yolk from Lukasz Wilk from "Jajko z Sokola", green pepper, our homemade bread

Carpaccio z konfitowanego selera | 42 zł

Borowik, gorczyca, orzech laskowy, pieczarka, płatki drożdżowe, topinambur, pieczywo naszego wypieku
Confit celery carpaccio with boletus, mustard, hazelnut, mushroom, yeast flakes, jerusalem artichoke and our homemade bread

ZUPY *SOUPS*

Dyniowa zupa rybna z wędzonym węgorzem | 36 zł

crème fraiche, fasola wrzawska*, pieczywo naszego wypieku
Pumpkin fish soup with smoked eel, crème fraiche, Wrzawska local beans, our homemade bread

Rosół z gęsiny z makaronem żółędziowym | 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

***Fasola wrzawska** jest uprawiana na terenie kilku gmin w województwie podkarpackim, nieopodal Sandomierza. Matecznikiem jej jest wieś Wrzawy, stąd popularna nazwa tej wyjątkowej rośliny strączkowej, która już w 2012 roku została wpisana do rejestru chronionych produktów regionalnych w Unii Europejskiej.

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

dynia, figa, orzech włoski, słonecznik, winegret z owoców leśnych, pieczywo naszego wypieku
Selection of lettuces with local cheese from Paweł Lis with pumpkin, fig, walnut, sunflower, forest fruit vinaigrette, our homemade bread

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Kopytka z dyni i lędźwianu** z Zabłocia 🌿 | 56 zł

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

Filet z okonia morskiego | 78 zł

bocznik, burak, fasola wrzawska, rodzynki, sos limonkowy
Seabass fillet with oyster mushroom, beetroot, Wrzawska local beans, raisins and lime sauce

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

Polędwica cielęca | 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

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

DODATKI SIDES

Selekcja sałat z winegretem *Salad selection with vinaigrette* | 18 zł

Oliwki Bella di Cerignola *Bella di Cerignola olives* | 18 zł

DESERY DESSERTS

Mus z kasztanów jadalnych z nutą whisky | 32 zł

imbir, orzech laskowy, rokitnik | *Chestnut and whiskey mousse with ginger, hazelnut, sea buckthorn*

Biszkopt czekoladowy z lodem z kalafiora | 36 zł

jeżyna, kasztany, orzechy pekan, sos czekoladowy | *Chocolate cake with cauliflower ice cream, blackberry, chestnuts, pecans and chocolate sauce*

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.