

Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa

Przystawki

Tatar wołowy/ żółtko/ pikle/ musztarda francuska/ masło smakowe/ pieczywo
52 PLN

Biała kiełbaska/ śliwka suszona/ fondant maślany/ konfitura z białej cebuli
35 PLN

Krewetka w cieście ziemniaczanym/ salsa z mango/ majonez ziołowy/ grzanka ziołowa
45 PLN

Salatki

Miks sałat/ pomidorki cherry/ rzodkiewka kompresowana/ żelka z ogórka/ boczniak w cieście/ dressing pietruszkowy
30 PLN

Pieczony burak/ mozzarella di Bufala/ rukola/ krem balsamiczny/ kawior pomarańczowy/ prażone ziarna słonecznika
32 PLN

• Zupy •

Krem z młodego szczawiu/ jajko sous-vide/ grzanka ziołowa
30 PLN

Krem z pieczywa żytniego/ szparagi zielone
28 PLN

Ramen wieprzowy/ jajko marynowane/ rzodkiewka/ szczypior/ wieprzowina/ makaron jajeczny
45 PLN

Dania Główne

Roladka wołowa z grzybami/ puree ziemniaczane/ konfitura z czerwonej kapusty/sos demi-glace
66 PLN

Łosoś/gołąbek z kapusty włoskiej z grzybami/ sos berneński/ puree z marchewki
69 PLN

Udko faszerowane po chorzelowsku/ zapiekanka ziemniaczana/ mus z młodej marchwi/ sos porto/ szparagi
44 PLN

Stek z polędwicy wołowej/ pieczony faszerowany ziemniak/ sos demi-glace/ miks sałat/szparagi/ pieczarki
110 PLN

Filet z selera/ mus z kiszzonej kapusty/ palony por/ sos pomarańczowy/pave z kalarepy
55 PLN

Pierogi 3 kolory- 3 smaki
(pomidorowe/ szpinakowe/ z kaszanką)
36 PLN

Makaron spaghetti carbonara
47 PLN

Desery

Pierozek z buraka z truskawkami/ liofilizowane truskawki/ puder yuzu/ krem z wędzonej białej czekolady
32 PLN

Mus owoce leśne/ confit z leśnych owoców/ żelka kokosowa/ glazura pistacjowa
30 PLN

Lubaszka

Smak • Gościnność • Zabawa

Appetizer

Beef tartare/ egg yolk/ pickles/ French
mustard/ flavored butter/ bread
52 PLN

White sausage/ dried plum/ butter fondant/
white onion jam
35 PLN

Shrimp in potato dough/ mango salsa/ herb
mayonnaise/ herb toast
45 PLN

Salads

Salad mix/ cherry tomatoes/ compressed
radish/ cucumber jelly/ oyster mushroom in
dough/ parsley dressing
30 PLN

Baked beetroot/ mozzarella di Bufala/ rucola/
balsamic cream/ orange caviar/ roasted
sunflower seeds
32 PLN

● Soups ●

Cream of young sorrel/ sous-vide egg / herb
toast
30 PLN

Cream of rye bread / green asparagus
28 PLN

Pork ramen/ marinated egg/ radish/ chives/
pork/ egg noodles
45 PLN

Main Dishes

Beef roulade with mushrooms/ potato puree/ red
cabbage jam/ demi-glace sauce
66 PLN

Salmon/ cabbage roll with mushrooms/ bernaise
sauce/ carrot puree
69 PLN

Chicken leg stuffed in Chorzelów style/ potato
gratin/ young carrot mousse/ port sauce/ asparagus
44 PLN

Beef tenderloin steak/baked stuffed potato/ demi-
glace sauce/ salad mix/ asparagus/ champignons
110 PLN

Celery fillet/sauerkraut mousse/burned leek/orange
sauce/kohlrabi pave
55 PLN

Dumplings 3 colors - 3 flavors
(tomato/ spinach/ with blood sausage)
36 PLN

Spaghetti carbonara pasta
47 PLN

Desserts

Beetroot dumpling with strawberries/ freeze-dried
strawberries/ yuzu powder/ smoked white chocolate
cream
32 PLN

Forest fruit mousse/ forest fruit confit/ coconut jelly/
pistachio glaze
30 PLN

Napoje zimne/ Cold drinks

Pepsi/ Mirinda/ 7up/ Schweppes/ Pepsi Max.....	8 PLN
Lipton.....	8 PLN
Woda gazowana/ niegazowana (<i>sparkling/ still water</i>).....	7 PLN
Sok 330 ml pomarańczowy/ grejpfrutowy/ jabłkowy/ nektar z czarnej porzeczki (<i>juice orange/grapefruit/ apple/ blackcurrant nectar</i>)	8 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy (<i>Freshly squeezed orange juice</i>).....	17 PLN
Rockstar/ Redbull.....	12 PLN

Kawa & Herbata/ Coffee & Tea

Kawa biała (<i>white coffee</i>).....	12 PLN
Kawa czarna (<i>black coffee</i>).....	10 PLN
Espresso.....	10 PLN
Espresso Doppio.....	14 PLN
Cappucino.....	14 PLN
Caffe latte.....	14 PLN
Caffe latte macchiato.....	16 PLN
Herbaty gatunkowe (<i>quality tea</i>).....	10 PLN

Piwa/ Beers

Łańcut	15 PLN
- zapytaj kelnera o dostępne rodzaje (<i>ask the waiter about the available types</i>)	
Staropramen.....	14 PLN
- zapytaj kelnera o dostępne rodzaje (<i>ask the waiter about the available types</i>)	
Lubaszka Śliwkowe (<i>Lubaszka plum</i>).....	15 PLN
Cornelius Hazy Grejpfrutowy (<i>Grapefruit</i>).....	12 PLN
Cornelius Banan (<i>Banana</i>).....	12 PLN
Browincja 0%.....	15 PLN

Lane/ Draught beer

Staropramen 500 ml.....	15 PLN
Staropramen 330 ml.....	10 PLN

Koniaki/ Brandy 40 ml
Cognac/ Brandy

Metaxa Grande Fine.....	38 PLN
Hennessy Fine de Cognac.....	35 PLN
Hennessy Very Special.....	20 PLN
Martell Medalion VSOP.....	35 PLN
Metaxa.....	25 PLN
Calvados VSOP.....	25 PLN
Deau Cognac VS.....	26 PLN

Gin/ Tequila/ Rum 40 ml

Ginetic Dry Gin.....	18 PLN
Lady Ann Dry Gin.....	16 PLN
Hendrick's Gin.....	26 PLN
Bombay Sapphire Dry Gin.....	20 PLN
Seagram's Gin.....	18 PLN
Olmecca Gold/Silver.....	26 PLN
Malibu.....	14 PLN
Bacardi Black / Superior.....	18 PLN
Passionne Rhum de Guadeloupe.....	16 PLN
Canoubier Rum.....	18 PLN

Likiery/ Wermuty 40 ml
Liqueurs/ Vermouths

Jagermeister.....	18 PLN
Cointreau.....	16 PLN
Bailey's.....	16 PLN
Campari Bitter.....	15 PLN
Kahlua.....	15 PLN
Martini Extra Dry / Bianco / Rosso.....	14 PLN
Amaretto.....	15 PLN
Aperol.....	15 PLN

Wódki czyste/ gatunkowe 40 ml
Pure/ Quality Vodkas

Prime Superior.....	12 PLN
Marlin Ocean.....	12 PLN
Belvedere.....	25 PLN
Ostoya.....	15 PLN
Baczewski.....	15 PLN
Wyborowa.....	10 PLN
Stock.....	10 PLN
Żołądkowa Gorzka.....	10 PLN
Soplica Wiśniowa.....	12 PLN
Maraska Sljivovica.....	18 PLN

Whisky/ Whiskey/ Burbon 40 ml

Chivas Regal Ultis Scotch Whisky.....	150 PLN
Glenmorangie Signet Scotch Whisky...	130 PLN
Chivas Regal 25 Yl Scotch Whisky.....	110 PLN
Chivas Regal 18 YO Scotch Whisky.....	40 PLN
Jack Daniel's Gentleman Whiskey.....	29 PLN
Jim Beam Black Kentucky Burbon.....	25 PLN
Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky.....	25 PLN

Jim Beam Kentucky Burbon.....	20 PLN
Jameson Irish Whisky.....	18 PLN
Jack Daniel's Tennessee Whiskey.....	18 PLN
Ballantine's Scotch Whisky.....	16 PLN
Tullamore D.E.W. Ireland Whiskey.....	18 PLN
Highland's Friends Scotch Whisky.....	14 PLN
Hunting Lodge Scotch Whisky.....	14 PLN