



LEGENDARNY ZAJAZD POD KŁOBUKIEM

Z dumą i radością witamy Państwa w naszych gościnnych progach! Wyjątkowa gościnność Kłobuka oczaruje Państwa i wprawi w poczucie nie tylko kulinarnego zadowolenia.

Czeka na Państwa tradycyjna i zdrowa kuchnia oparta na produktach od lokalnych dostawców, wprost z zagrody. Jesteśmy członkiem organizacji „Dziedzictwo Kulinarne Warmia-Mazury-Powięśle” wchodzącej w skład sieci Europejskiego Dziedzictwa Kulinarne propagującej regionalne produkty, kuchnię slow-food i zdrowy styl życia.

Nasz zajazd cieszy się również pięknym rodowodem i architekturą. Neogotycka oficyna pałacowa pochodząca

z 1820 roku była częścią dużego kompleksu pałacowego należącego do dóbr Augusta II Mocnego. Dziś budynek jest wpisany do rejestru zabytków.

Z wielkim szacunkiem kultywujemy więc najlepsze tradycje regionalnej kuchni uświetnionej trunkami: legendarnym piwem i wybornymi winami.

Zachęcamy również do noclegu w pięknie stylizowanych i wyjątkowych wnętrzach naszych pokoi gościnnych.

Spontaniczna wizyta, czy zorganizowana uroczystość wymagająca godnej oprawy i obsługi na najwyższym poziomie? Czekamy na Państwa zawsze z otwartymi rękami!

LEGENDA O KŁOBUKU

Legendarny Kłobuk, na Mazurach zwany również chołdem i latańcem, był diabełkiem dość dobrotliwym, gdyż nie zabiegał o duszę człowieka. Za swoje usługi wymagał jedynie troskliwej opieki. Występował pod postacią czarnej kury, sowy albo małpki z długim i puszystym ogonem. Wiemy, że potrafił dostać się do każdego domostwa, nie zważając na zabezpieczenia.

Najbardziej znana wersja wierzeń związanych z zaskarbieniem sobie sympatii Kłobuka mówi o czarnej, zmokłej kurze, która nagle pojawiała się w gospodarstwie. Mieszkańcy musieli ją osuszyć i ogrzać w domu, a następnie otoczyć troskliwą opieką i zapewnić ciemne pomieszczenie, najlepiej na strychu w beczce z piórami i smakowitą strawę.

Kłobuk był bowiem smakoszem nie lada! Najbardziej gustował w jajecznicy z tłustymi skwarkami. Nie gardził też kluskami z winem. Troskliwie pielęgnowany nie opuszczał mieszkania w ciągu dnia, buszował dopiero ciemną nocą.

Kto zirytował Kłobuka, narażał się na wielki gniew tego złośliwego psotnika. Poddenerwowany, a co gorsza: głodny Kłobuk sikał do mleka lub do studni, albo płatał koniom grzywy.

A więc baczcie na to, czy podczas pobytu w naszym regionie gdzieś niepostrzeżenie nie wsiądzie Wam do samochodu, albo nie schowa się w plecaku nasz psotnik!

PRZYSTAWKI

CARPACCIO ZE SŁONINY
Z OKOWITĄ MIODOWĄ | 100g 30,-

*z winegretem z ogórków kiszonych,
na syropie sosnowym z kaparami,
z domowym pieczywem i masłem*

DOMOWA KASZANKA | 120g 28,-

*na tarcie, grillowana z pieczonym jabłkiem
i sosem dijon*

SAŁATKA Z DOMOWYM
PÓŁGĘSKIEM* | 150g 34,-

*na mixie sałat, z półgęskiem domowym z gęsi
owsianej kołudzkiej, z serem kozim zagrodowym,
gruszką, na vinegrecie z pigwowca*

** Nagroda główna w konkursie na najpyszniejsze
danie na targach Pyszna Polska 2017!!!*

SAŁATKA CEZARA | 150g 32,-

z grillowanym kurczakiem, sosem z anchovies

SKÓRKI ZIEMNIACZANE | 120g 26,-

*nadziewane domowymi wędzonymi,
serem pleśniowym, z sosem czosnkowym*

PLACUSZKI JAGLANE
Z WARZYWAMI | 180g 34,-

podawane z sałatą z winegretem ziołowym

ZUPY

ZUPA DYNIOWA | 250g 19,-

*pikantny krem z dyni z serem Gruyere
i bitą śmietaną posypaną orzechami*

ŻUR DOMOWY | 250g 19,-

*na zakwasie żytnim, z jajkiem i wędzonką,
podawany w chlebie*

ROSÓŁ DOMOWY | 250g 17,-

z lanymi kluseczkami

DANIA REGIONALNE KUCHNI WARMIŃSKIEJ I OBERLANDZKIEJ

SANDACZ PO WARMIŃSKU | 150g 50,-

*smażony na sklarowanym maśle,
z duszonymi warzywami w sosie śmietanowym*

KLOPSIKI KRÓLEWIECKIE | 150g 40,-

*oberlandzkie klopsiki wołowo-cielęce,
z purée ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty*

WARMIŃSKIE FARSZYŃKI | 150g 38,-

*kotleciki ziemniaczane z nadzieniem
wołowo-wieprzowym w sosie kurkowo-śmietanowym*

WARMIŃSKIE PLIŃCE
Z POMOĆKĄ | 200g 38,-

*placki ziemniaczane przekładane
domową wędzonką i twarożkiem*

WARMIŃSKIE DZYNDZAŁKI | 200g 34,-

*regionalne pierożki z nadzieniem wołowym,
z chrupiącym boczkiem*



DANIA RYBNE

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA | 150g 50,-
na czarnym tagliatelle z pomidorami suszonymi i orzeszkami pinii

FILET Z PSTRĄGA W ZIOŁACH | 150g 48,-
grillowany, podawany na sałatach z winegretem jogurtowym

DLA NAJMŁODSZYCH

ZESTAW OBIADOWY | 70g 20,-
kotlecik z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem

PIEROŻKI Z TWAROŻKIEM NA SŁODKO | 120g 19,-

DANIA OBIADOWE

UDO KACZE KONFITOWANE | 150g 44,-
w gęsim tłuszczu, z sosem śliwkowym, kopytkami i modrą kapustą

PIECZEŃ Z DZIKA ZE SMORODINĄ | 150g 52,-
w sosie borowikowym, ze skorupką ziemniaczaną nadziewaną buraczkami, podawana ze smorodiniówką na okowicie miodowej

GULASZ WĘGIERSKI Z DZIKA PIKANTNY | 150g 50,-
podawany z plackami ziemniaczanymi

KOTLET SCHABOWY WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ | 200g 40,-
z kapustą zasmażaną i ziemniakami

GOLONKA DUSZONA W CIEMNYM PIWIE | wg wagi 100g 12,-
marynowana, podawana z sosem chrzanowym i domowym pieczywem

MAKARON PAPPARDELLE | 200g 36,-
z borowikami i papryczką chilli

PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ | 200g 34,-

DESERY

SZARLOTKA DOMOWA NA BOGATO | 120g 18,-
z rodzynkami, orzechami i skórką pomarańczową kandyzowaną podawana z bitą śmietaną lub lodami

ŚLIWKI W CZERWONYM PIEPRZU | 100g 21,-
z imbirem, podawane z lodami

NALEŚNIKI SUZETTE | 150g 21,-
z likierem Cointreau i pomarańczami

NALEŚNIKI DOMOWE | 150g 20,-
*1. z twarożkiem na słodko
2. z musem jabłkowym*

PUCHAR LODOWY | 150g 18,-

CIASTO DNIA | 120g 16,-



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM

NAPOJE GORĄCE

CAFFÈ CREMA (100% Arabica)	180ml	9,-
ESPRESSO (85% Arabica 15% Robusta)	30ml	9,-
ESPRESSO DOPPIO (85% Arabica 15% Robusta)	60ml	16,-
FLAT WHITE (100% Arabica)	180ml	16,-
CAPPUCCINO	180ml	13,-
CAFFE LATTE, LATTE MACCHIATO Z SYROPEM	250ml 250ml	16,- 13,- 14,-
ICED LATTE	300ml	14,-
IRISH COFFEE	180ml	18,-
CZEKOLADA NA GORĄCO	120ml	14,-
HERBATA	200ml	8,-

DRINKI

NUTA MANGO	250ml	22,-
<i>syrop mango, grenadyna, prosecco, wódka, sok z cytryny, sok z pomarańczy</i>		
APEROL SPRITZ	250ml	22,-
<i>prosecco, aperol, woda gazowana</i>		
TRAFFIC LIGHTS	250ml	22,-
<i>sok z pomarańczy, grenadyna, blue curaçao, wódka</i>		
WHISKEY SOUR	250ml	22,-
<i>sok z cytryny, syrop cukrowy, whiskey, aperol, aqua faba</i>		
CYDR MELI MELUM	butelka 0,3l	16,-
	butelka 0,7l	32,-

NAPOJE ZIMNE

KOMPOT DOMOWY	dzbanek 1,5l	30,-
	0,2l	8,-
SOKI WYCISKANE	0,25l	16,-
<i>skład wg życzenia – grejpfrut, pomarańcza, jabłko, gruszka, burak, natka pietruszki, seler naciowy, marchewka, pokrzywa, szpinak</i>		
KWAS CHLEBOWY	0,3l	10,-
<i>tradycyjny, miodowy</i>		
PIGWONIADA	0,3l	12,-
<i>klasyczna, z herbatą, z miodem</i>		
SOKI OWOCOWE	0,2l	8,-
WODA MINERALNA	karafka 1l	12,-
	0,5l	8,-
LIPTON	0,2l	8,-
<i>cytrynowa, brzoskwiniowa</i>		
NAPOJE GAZOWANE	0,2l	8,-
<i>Pepsi, Mirinda, tonic, 7-up</i>		



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM

WINA MUSUJĄCE

ITINERA PROSECCO BRUT, | kieliszek 150ml 16,-
DOC | butelka 750ml 70,-

*MGM Itynera Veneto
Grona: 100% Glera*

LA FAVORITA, | butelka 750ml 60,-
LAMBRUSCO REGGIANO
ROSATO DOLCE, DOC

*MEDICI ERMETE & FIGLI, Gaida, Emilia-Romagna
Grona: Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani*

WINA BIAŁE

TREBBIANO- | kieliszek 150ml 16,-
-CHARDONNAY | karafka 500ml 45,-
RUBICONE, IGT | butelka 750ml 70,-

*CAVIRO, Faenza, Emilia Romagna,
Grona: Trebbiano 70%, Chardonnay 30%*

FALANGHINA | butelka 750ml 70,-
BENEVENTANO, IGP

*IORIO CANTINE, Torrecuso, Campania
Grona: Falanghina 100%*

LA RUSTICA COLLI | kieliszek 150ml 16,-
PIACENTINI BIANCO | butelka 750ml 70,-
MALVASIA AMABILE, DOC

*VALTIDONE Cantina, Borgonovo, Emilia-Romagna
Grona: 100% Malvasia*

ALKOHOLE

WÓDKA BACZEWSKI | 50ml 14,-
| butelka 500ml 100,-

OKOWITA MIODOWA | 50ml 18,-

COGNAC HENNESSY | 50ml 20,-

CHIVAS WHISKY | 50ml 18,-

JACK DANIEL'S WHISKEY | 50ml 16,-

WINA CZERWONE

SANGIOVESE RUBICONE, | kieliszek 150ml 16,-
IGT | karafka 500ml 45,-
| butelka 750ml 70,-

*Faenza, Emilia Romagna,
Grona: 100% Sangiovese*

AGLIANICO | butelka 750ml 70,-
BENEVENTANO, IGP

*IORIO CANTINE, Torrecuso, Campania
Grona: Aglianico 100%*

LA RUSTICA COLLI | kieliszek 150ml 16,-
PIACENTINI ROSSO | butelka 750ml 70,-
BONARDA AMABILE, DOC

*VALTIDONE Cantina, Borgonovo, Emilia-Romagna
Grona: 100% Bonarda*

PIWA

PIWO STAROGDAŃSKIE | 0,5l 13,-
CLASSIC Z NALEWAKA | 0,3l 11,-

*Warzone wg tradycyjnej receptury piwa Heweliusz.
Piwo jasne pełne, niepasteryzowane, niefiltrowane.*

PIWO STAROGDAŃSKIE | 0,5l 13,-

*odtworzona receptura słynnego piwa Gdańskiego
z legendarnego Browaru DAB*

KORMORAN CIEMNY | 0,5l 11,-

MIODNE | 0,5l 11,-
ciemne z miodem

PIWO GRZANE | 0,5l 14,-
z goździkami



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM

TABELA ALERGENÓW

Potrawa	Produkt zawiera:									
	gluten*	jaja	ryby	orzechy*	soję	mleko*	gorczycę	seler	sezam	
Carpaccio ze słoniny										
Kaszanka domowa										
Sałatka ceszar	A			c d						
Sałatka z półgęskiem										
Skórki ziemniaczane										
Rosół										
Kluski lane										
Żurek										
Zupa dyniowa				c d						
Placuszki jaglane z warzywami i sałatką										
Sandacz smażony										
Pstrąg w ziołach										
Zestaw dla najmłodszych										
Pieczeń z dzika										
Gulasz węgierski										
Placki ziemniaczane										
Kotlet schabowy										
Golonka										
Sos chrzanowy										
Makarony z borowikami										
Warmińskie farszynki z sosem										
Warmińskie plięce z pomocą										
Pierogi z dzika										
Pierogi ruskie / na słodko										
Szarlotka				b c						
Śliwki w pieprzu										
Naleśniki Suzette z twarogiem, z musem										
Puchar lodowy										
Udo kaczki										
Klopsiki królewskie										
Dzyndzałki										
Łosoś				c						

* GLUTEN:

A - pszeniczny
 B - żytni
 C - orkiszowy
 D - jęczmienny
 E - owsiany

* ORZECHY:

a - migdały
 b - słonecznik
 c - orzech włoski
 d - pestki dyni

* MLEKO i wszystkie jego pochodne



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM