

## PRZYSTAWKI

- **Oscypek z Kicarza** 24 zł  
dzika żurawina, por, dynia
- **Tatar z łabowskiej polędwicy wołowej** 39 zł  
mrożone żółtko, chips ryżowy, konfitura z maślaka
- **Placki pasterskie** 17 zł  
konfitura z pomidora i boczku

## ZUPY

- **Flaki wołowe** 27 zł  
majeranek, pomidory, olej z pestek dyni
- **Krem z dyni** 19 zł  
pomarańcza, goździki
- **Żurek żytni w chlebie** 23 zł  
jajko, chleb żytni
- **Bulion z trzech ptaków** 21 zł  
Tortellini z długo pieczoną wołowiną

## MAKARONY

- **Spaghetti Aglio e olio** 28 zł  
pomidorki, pietruszka, parmezan
- **Tagliatelle z krewetką i pomidorami** 47 zł  
feta, parmezan, chili
- **Papardelle z borowikiem i czarną truflą** 32 zł  
pietruszką, mangalica

## RYBY

- **Jesiotr** 74 zł  
puree z kalafiora, czarna soczewica  
brunoise z warzyw okopowych,  
pralinka z kalarepy
- **Pstrąg z Łabowej** 54 zł  
pieczarka łąkowa, pasta z białego wina  
i migdałów

## DANIA GŁÓWNE

- **Schab z kością** 37 zł  
kapustą zasmażaną i ziemniaki
- **Pierś z kaczki** 58 zł  
puree z dyni, asiet z topinamburu  
(puree, risotto, chips)
- **Roladka drobiowa** 41 zł  
puree z marchwi, mangalica, oscypek,  
żurawina, kasza gryczana, brokuł
- **Burger wołowy** 46 zł  
konfitura z boczku i cebuli, ogórek  
konserwowy, pomidor malinowy,  
sałata lodowa
- **Wegańskie kopytka** 28 zł  
słodkie ziemniaki z truflą
- **Polędwica wołowa** 79 zł  
risotto z topinamburu,  
smażona marchew, karmelizowana  
cykoria, orzechy włoskie
- **Gnocchi** 42 zł  
sos anyżowo jałowcowy z polędwicą  
wołową
- **Pierogi "Łomnicańskie"** 25 zł  
Kwaśna śmietana, boczek
- **Żeberko marynowane w piwie** 42 zł  
surówka colesław , frytki
- **Pierogi ruskie** 20 zł  
cebulka z masłem

## SALAATKI

- **Sałatka z kozim serem** 38 zł  
rukola, żurawina,  
redukcja balsamiczna, grzanki
- **Sałatka z kurczakiem** 30 zł  
mimolet boczek, anchois, pomidor

## DESER

- **Lody rzemieślnicze** 18 zł  
bita śmietana, sos malinowy
- **Kopytka** 18 zł  
kruszonka migdałowa, lody
- **Gorące jabłko** 18 zł  
z Łukowicy z lodami

# KICARZ

Idea jaką kierowaliśmy się podczas tworzenia restauracji to przede wszystkim szacunek do regionu i tradycji, w połączeniu z nowatorskim podejściem naszego zespołu chcielibyśmy zaprezentować kuchnię polską w autorskiej odsłonie.

Dostawcy: Drób/Wieprzowina- Laskopol, Wołowina- Zaczek, Pstrągi - Pstrągowa dolina, Nabiał - Tosca, Warzywa- POLVIT