



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 zakarbieniem 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!

PRYZYSTAWKI

CARPACCIO ZE SŁONINY
Z OKOWITĄ | 100g 34,-

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

SAŁATKA Z DOMOWYM
PÓŁGĘSKIEM * | 150g 38,-

*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!!!*

SKÓRKI ZIEMNIACZANE | 120g 30,-

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

SAŁATKA CEZARA | 150g 36,-

*z grillowanym kurczakiem, grzankami
i sosem anchois*

SAŁATKA Z SERAMI
ZAGRODOWYMI | 150g 36,-

z winegretem z chilli

ŁOSOĆ GRAVLAX | 150g 38,-

*na placku ziemniaczanym,
z twarożkiem szczypiorkowym*

ZUPY

ZUPA DYNIOWA | 250g 25,-

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

ŻUR DOMOWY | 250g 26,-

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

ROSÓŁ DOMOWY | 250g 23,-

z lanymi kluseczkami

DANIA REGIONALNE KUCHNI WARMIŃSKIEJ I OBERLANDZKIEJ

KLOPSIKI KRÓLEWIECKIE | 150g 49,-

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

WARMIŃSKIE FARSZYŃKI | 150g 47,-

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

WARMIŃSKIE PLIŃCE
Z POMOĆKĄ | 200g 46,-

*placki ziemniaczane przekładane
domową wędzonką i twarożkiem*

WARMIŃSKIE DZYNDZAŁKI | 200g 44,-

*regionalne pierożki z nadzieniem wołowym,
z chrupiącym boczkiem*



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM

DANIA OBIADOWE

PIERŚ Z KACZKI | 150g 68,-

marynowana w pomidorach z kluskami śląskimi i surówką z pora

UDO KACZE PIECZONE | 150g 56,-

z sosem śliwkowym, kopytkami i modrą kapustą

PIECZEŃ Z DZIKA ZE SMORODINĄ | 150g 68,-

w sosie borowikowym, ze skorupkami ziemniaczanymi nadziewanymi buraczkami, podawana ze smorodininówką na okowicie miodowej

GULASZ WĘGIERSKI Z DZIKA PIKANTNY | 150g 64,-

podawany z plackami ziemniaczanymi

KOTLET SCHABOWY WIEPRZOWY | 200g 51,-

z kapustą zasmażaną i ziemniakami

GOLONKA DUSZONA W CIEMNYM PIWIE | wg wagi 100g 14,-

marynowana, podawana z sosem chrzanowym i domowym pieczywem

MAKARON PAPPARDELLE | 200g 46,-

z borowikami i papryczką chilli

DLA NAJMŁODSZYCH

ZESTAW OBIADOWY | 70g 30,-

kotlecik z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem

PIEROŻKI Z TWAROŻKIEM NA SŁODKO | 120g 27,-

NALEŚNIKI | 120g 30,-

z twarogiem na słodko

DANIA RYBNE

PSTRĄG W ZIOŁACH | 200g 54,-

smażony na maśle klarowanym, podawany na sałatach z winegretem jogurtowym

JESIOTR | 150g 68,-

smażony na maśle klarowanym, z sosem ogórkowo-koperkowym z pieczonym ziemniakiem

SANDACZ PO WARMIŃSKU | 150g 58,-

smażony na sklarowanym maśle, z duszonymi warzywami w sosie śmietanowym



DESERY

SZARLOTKA DOMOWA NA BOGATO | 120g 28,-

z rodzynkami, orzechami i skórką pomarańczową kandyzowaną podawana z bitą śmietaną lub lodami

ŚLIWKI W CZERWONYM PIEPRZU | 100g 27,-

z imbirem, podawane z lodami

CIASTO DNIA | 120g 24,-

NALEŚNIKI SUZETTE | 150ml 32,-

z pomarańczami i likierem Cointreau

CZEKOLADOWY FONDANT | 100ml 34,-



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM

NAPOJE GORĄCE

CAFFÈ CREMA (100% Arabica)	180ml	12,-
ESPRESSO (85% Arabica 15% Robusta)	30ml	9,-
ESPRESSO DOPPIO (85% Arabica 15% Robusta)	60ml	18,-
ESPRESSO MACHIATO (85% Arabica 15% Robusta)	30ml	11,-
FLAT WHITE (100% Arabica)	180ml	18,-
CAPPUCCINO	180ml	14,-
LATTE MACCHIATO, LATTE Z SYROPEM	250ml	15,- 250ml 19,-
CAFFÈ LATTE, CAFFÈ LATTE Z SYROPEM	250ml	18,- 250ml 20,-
ICED LATTE	300ml	20,-
IRISH COFFEE	180ml	20,-
CZEKOLADA NA GORĄCO	120ml	16,-
HERBATA	200ml	9,-

NAPOJE ZIMNE

KOMPOT DOMOWY	dzbanek 1,5l	34,-
	0,2l	9,-
SOKI WYCISKANE	0,25l	26,-
<i>skład wg życzenia – grejpfrut, pomarańcza, jabłko, gruszka, burak, natka pietruszki, seler naciowy, marchewka, pokrzywa, szpinak</i>		
KWAS CHLEBOWY	0,3l	15,-
<i>tradycyjny, miodowy</i>		
PIGWONIADA	0,3l	17,-
<i>klasyczna, z herbatą, z miodem</i>		
SOKI OWOCOWE	0,2l	10,-
WODA MINERALNA	karafka 1l	15,-
	0,5l	10,-
LIPTON	0,2l	10,-
<i>brzoskwiniowa</i>		
NAPOJE GAZOWANE	0,2l	10,-
<i>Pepsi, Mirinda, tonic, 7-up</i>		



PIWA

PIWO STAROGDAŃSKIE | 0,5l 17,-
CLASSIC Z NALEWAKA | 0,3l 15,-

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

PIWO STAROGDAŃSKIE | 0,5l 17,-

*odtworzona receptura słynnego piwa Gdańskiego
z legendarnego Browaru DAB*

KORMORAN CIEMNY | 0,5l 16,-

MIODNE | 0,5l 16,-

ciemne z miodem

PIWO GRZANE | 0,5l 20,-

z goździkami

PIWO PSZENICZNE / ŻYTNIĘ | 0,5l 15,-

PIWO BEZALKOHOLOWE
STAROGDAŃSKIE | 0,5l 15,-

PODPIWEK WARMIŃSKI
KORMORAN | 0,5l 15,-

ALKOHOLE

WÓDKA BACZEWSKI | 50ml 16,-
| butelka 500ml 110,-

OKOWITA MIODOWA | 50ml 20,-

COGNAC HENNESSY | 50ml 22,-

CHIVAS WHISKY | 50ml 20,-

JACK DANIEL'S WHISKEY | 50ml 20,-

RUM BIAŁY / CIEMNY | 50ml 18,-

DRINKI

NUTA MANGO | 250ml 26,-

*syrop mango, grenadyna, prosecco,
wódka, sok z cytryny, sok z pomarańczy*

APEROL SPRITZ | 250ml 26,-

prosecco, aperol, woda gazowana

TRAFFIC LIGHTS | 250ml 26,-

sok z pomarańczy, grenadyna, blue curaçao, wódka

WHISKEY SOUR | 250ml 26,-

*sok z cytryny, syrop cukrowy,
whiskey, aperol, aqua faba*



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM

WINA MUSUJĄCE

ITINERA PROSECCO BRUT, | kieliszek 150ml 20,-
DOC | butelka 750ml 75,-

MGM Itynera Veneto
Grona: 100% Glera



WINA BIAŁE

TREBBIANO- | kieliszek 150ml 20,-
-CHARDONNAY | karafka 500ml 55,-
RUBICONE, IGT | butelka 750ml 75,-

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

FALANGHINA | butelka 750ml 75,-
BENEVENTANO, IGP

IORIO CANTINE, Torrecuso, Campania
Grona: Falanghina 100%

LA RUSTICA COLLI | kieliszek 150ml 20,-
PIACENTINI BIANCO | butelka 750ml 75,-
MALVASIA AMABILE, DOC

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

VILLA DA VINCI IGT | butelka 750ml 135,-

Leonardo Da Vinci, Toscana
Grona: 100% Vermentino

WINA CZERWONE

SANGIOVESE RUBICONE, | kieliszek 150ml 20,-
IGT | karafka 500ml 55,-
| butelka 750ml 75,-

Faenza, Emilia Romagna,
Grona: 100% Sangiovese

AGLIANICO | butelka 750ml 75,-
BENEVENTANO, IGP

IORIO CANTINE, Torrecuso, Campania
Grona: Aglianico 100%

LA RUSTICA COLLI | kieliszek 150ml 20,-
PIACENTINI ROSSO | butelka 750ml 75,-
BONARDA AMABILE, DOC

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

1502 DA VINCI IN | butelka 750ml 135,-
ROMAGNA DOC

Leonardo Da Vinci, Emilia-Romagna
Grona: 85% Sangiovese

APRIMONDO, ROSSO | butelka 750ml 100,-
APPASIMENTO IGT

Cavrio Aprimondo, Puglia, wino półwytrawne
wegańskie; Grona: Primitivi, Negroamaro

BORGO DEI GUIDI | butelka 750ml 140,-
RUBICONE IGT

Poderi Dal Nespoli, Emilia-Romagna
Grona: 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon

PETRA ZINGARI IGT | butelka 750ml 120,-

Petra, Toscana
Grona: Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese

MONTEPULCIANO | butelka 750ml 120,-
D'ABRUZZO TRALCETTO
DOC

Zaccagnini, Abruzzo
Grona: Montepulciano



TABELA ALERGENÓW

Produkt zawiera:	gluten*	jaja	ryby	orzechy*	soję	mleko*	gorczycę	seler	sezam	miód
Carpaccio ze słoniny										
Kaszanka domowa										
Sałatka cesar	A			c d						
Sałatka z półgęskiem										
Skórki ziemniaczane										
Rosół z lanymi kluskami										
Żurek										
Zupa dyniowa				c d						
Sandacz smażony										
Pstrąg w ziołach										
Zestaw dla najmłodszych										
Pieczeń z dzika										
Gulasz węgierski										
Placki ziemniaczane										
Kotlet schabowy										
Golonka										
Sos chrzanowy										
Makaron z borowikami										
Warmińskie farszynki z sosem										
Warmińskie plńce z pomoćką										
Pierogi ruskie / na słodko										
Szarlotka z lodami / bitą śmietaną				b c						
Śliwki w pieprzu		e		f						
Naleśniki Suzette z twarogiem, z musem										
Puchar lodowy		e		f						
Udo kaczce										
Klopsiki królewskie										
Dzyndzałki										
Łosoś gravlax										
Sałatka z serami zagrodowymi										
Jesiotr										
Ciasto dnia										
Fondant czekoladowy					h	gg				
Brownie z lodami					h	gg				

* GLUTEN:

A – pszenny
B – żytni
C – orkiszowy
D – jęczmienny
E – owsiany

* ORZECHY:

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

* MLEKO

i wszystkie jego pochodne

* MOŻE

ZAWIERAĆ:

e – jaja
f – orzechy
g – mleko
h – soję



LEGENDARNY ZAJAZD
POD KŁOBUKIEM