



*Lublin jest miastem kryjącym w sobie wiele niezwykłych miejsc i opowieści. By zrozumieć unikatowy charakter naszego miasta, należy je poznawać i doświadczać wszystkimi zmysłami. Program Miejsce Inspiracji, skierowany do branży HoReCa, powstał w 2009 roku z inicjatywy Urzędu Miasta Lublin. Obecnie wiele obiektów może pochwalić się doskonałą kuchnią, oryginalnym wystrojem oraz wyszukanym menu. Program Miejsce Inspiracji to znacznie więcej niż doskonała jakość, idealna obsługa czy lokalizacja. Laureaci Programu Miejsce Inspiracji sprawiają, że wizyta w danym miejscu staje się niezapomnianą przygodą, a dla turystów często wyjątkowym wspomnieniem z pobytu w Lublinie.*

*Ideą przewodnią Programu Miejsce Inspiracji jest wyróżnienie miejsc, które poza świadczeniem podstawowych usług gastronomicznych, zapewniają swoim gościom emocje i wrażenia związane z poznawaniem i doświadczaniem dziedzictwa oraz atmosfery naszego miasta.*

*Znalezienie się w gronie wyróżnionych to prestiż i szansa na zdobycie nowych klientów, którzy coraz częściej wybierają miejsca oznaczone charakterystycznym kasetonem Programu. Dla Gości odwiedzających rekomendowane miejsca jest to gwarancja nie tylko udanego pobytu, ale również możliwości poznania bliżej miasta dzięki dostępnym materiałom promocyjnym i informacjom udzielanym przez przeszkolonych w tym zakresie pracowników. Ponadto, w ciągu roku realizowanych jest wiele ciekawych wydarzeń przybliżających wybrane obszary dawnych tradycji i przenikających się kultur Lublina oraz inicjatyw ukazujących współczesny charakter i potencjał miasta.*

**8 października 2018r. mieliśmy zaszczyt już po raz drugi otrzymać zaszczytny tytuł "MIEJSCA INSPIRACJI" w ramach V edycji Programu Miejsce Inspiracji.**

*Dziękujemy za to ogromne wyróżnienie. To dla nas prawdziwy zaszczyt, że możemy inspirować, zachwycać i promować Lublin dzięki swojej codziennej pracy. Dziękujemy za docenienie naszego codziennego trudu jakim jest tworzenie kulinarnej historii Lublina oraz pielęgnowanie jego tradycji.*

**Smakujcie LUBLIN razem z Nami!  
Serdecznie zapraszamy!**

**Zespół Restauracji 16 Stołów**

## ***Przekąski (Starters)***

***Klasyczny tatar wołowy, mieszany, podany z musztardą, piklami z cebuli i pieczarek, pieczonym boczkiem oraz majonezem dyniowym***

*/Classic beef tartare, mixed, served with mustard, onion and champignon mushroom pickles, roasted bacon and pumpkin mayonnaise/*

**- 36.00 zł –**



***Tatar z gęsi z musem z buraka, perłową cebulką, musztardą z miodem i chrupką z kaszy gryczanej***

*/Goose tartare with beetroot mousse, pearl onion, mustard with honey and buckwheat crisp/*

**- 41.00 zł –**



***Szynka z karpia z śmietaną, prażonymi migdałami i chrzanem, blinami gryczanymi oraz musem z buraka***

*/Local carp ham with sour cream, roasted almonds and horseradish, buckwheat pancakes and beetroot mousse/*

**- 34.00 zł -**



***Gęsie żółądki w sosie własnym z kalarepką, czosnkiem i tymiankiem, podawane z bagietką smażoną na gęsim smalcu***

*/Goose gizzards in a gravy sauce with kohlrabi, garlic and thyme, served with a baguette fried on goose fat/*

**- 37.00 zł -**

***Śledź marynowany z majonezem z dyni, piklami z cebuli, pesto ziołowym i pieczonymi ziemniaczkami***

*/Marinated herring with pumpkin mayonnaise, onion pickles, herb pesto and roasted potatoes/*

**- 21.00 zł –**

## ***Salatki (Salads)***



***Salaty ze szpinakiem, piklami z gruszki, orzechami laskowymi, sosem miodowo – musztardowym i regionalnym serem cheddar***

*/Mix of salad with spinach with pear pickles, hazelnuts, honey-mustard sauce and regional cheddar cheese/*

***- 27.00 zł -***

***Salaty z kurczakiem zagrodowym, chipsem z boczku, boczniakiem, cukinią, piklami z dyni i sosem orzechowym***

*/Mix of salad with chicken, bacon chip, oyster mushroom, zucchini, pumpkin pickles and nut sauce/*

***- 29.00 zł -***

## ***Zupy (Soups)***



***Lubelski żur na gęsinie z chrzanem, świeżym majerankiem, wędzonym twarogiem i blinem gryczanym***

*/Lublin sour rye soup on goose with horseradish, fresh marjoram, smoked cottage cheese and buckwheat pancake/*

***- 21.00 zł -***



***Zupa z ryb słodkowodnych z białymi warzywami, kiszonym ogórkiem, smażonymi pomidorami i kluseczkami koperkowymi***

*/Freshwater fish soup with white vegetables, pickled cucumber, fried tomatoes and dill noodles/*

***- 19.00 zł -***

***Krem z dyni z oliwą dyniową, prażonymi pestkami dyni, kremowym serkiem imbirowym i chrupką z siemieniem lnianym***

*/Cream of pumpkin with pumpkin oil, roasted pumpkin seeds, creamy ginger cheese and crisp with linseed/*

***- 18.00 zł -***



***Zupa grzybowa z lubelską jagnięciną, uszkami z ziemniakami i suszoną śliwką***

*/Mushroom soup with Lublin lamb served with ravioli stuffed with potatoes and prune/*

***- 21.00 zł -***

## ***Ryby (Fishes)***



### ***Regionalny pstrąg w sosie z muli z pomidorami i cukinią oraz placuszkami ziemniaczanymi***

*/Regional trout fillet in mussels sauce with tomatoes and zucchini and potato pancakes/  
- 39.00 zł –*



### ***Sandacz smażony na palonym maśle z orzechami laskowymi, kaszą pęczak z grzybami i regionalnym serem cheddar, szpinakiem z patelni oraz żelem z kiszonej cytryny***

*/Zander fillet fried on roasted butter with hazelnuts, pearl barley with mushrooms  
and regional cheddar cheese, spinach from the pan and pickled lemon gel/  
- 51.00 zł -*



### ***Gołąbki lubelskie z wędzonym jesiotrem, kaszą jaglaną i rydzami, podane z sosem z pieczonych pomidorów i papryki***

*/Lublin stuffed cabbage with smoked sturgeon, millet groats and saffron milk cup served  
with roasted tomatoes and peppers sauce/  
- 38.00 zł –*

## ***Dania główne (Main Courses)***

***Policzki wołowe w sosie własnym z chrzanem i czarną porzeczką, musem z brokułu i czarnego czosnku, krokietem z soczewicy i buraczkami***

*/Beef cheeks (sous - vide) in gravy sauce with horseradish and black currant, mousse of broccoli and black garlic, lentil croquette and beetroots/*

**- 51.00 zł –**



***Pierogi z gęsią, ziemniakami i świeżym majerankiem, podane na musie z jabłek i lubelskiego cydru oraz okrasą z pora***

*/Dumplings with goose, potatoes and fresh marjoram, sitting on an apple mousse with Lublin cider and butter with leek/*

**- 41.00 zł -**

***Polędwica wołowa w sosie z ogonów wołowych z orzechami laskowymi i śliwką, karmelizowaną marchwią w miodzie z sezamem i ziołami Prowansji, topinamburem w palonym maśle i blinem gryczanym***

*/Beef tenderloin (sous – vide) in oxtail sauce with hazelnut and prune, caramelized carrot in honey with sesame and Provence herbs, Jerusalem artichoke in butter and groats blini/*

**- 89.00 zł -**

***Eskalopki cielęce w sosie z podgrzybka, musem z brokułu, kładzionymi kluseczkami z koperkiem i karmelizowaną marchewką***

*/Neal escalopes in sauce with bay bolete, broccoli mousse, dumplings laid with dill and caramelized carrot/*

**- 51.00 zł -**

***Polówka pieczonej kaczki, glazurowanej miodem w sosie własnym, serwowana z musem z aronii, placuszką ziemniaczanym, brukselką smażoną na maśle z kruszonką z kolendrą***

*/Half of roasted duck, glazed with honey in gravy sauce, served with chokeberry mousse, potato pancake, brussel sprouts fried in butter with crumble with coriander/*

**- 54.00 zł –**



***Kopytka dyniowe z palonym masłem, świeżą szalwią, pestkami dyni i regionalnym serem cheddar***

*/Pumpkin dumplings with roasted butter, fresh sage, pumpkin seeds and regional cheddar cheese/*

**- 29.00 zł –**

## ***Desery (Desserts)***



***Lubelskie gruszki i jabłka zapieczone pod kruszonką z migdałami z sosem waniliowym i wytrawnym żelem z aronii***

*/Pears and apples baked under crumble with almonds and vanilla sauce and a dry chokeberry gel/  
- 18.00 zł -*

***Ciastko czekoladowe z lodami rumowymi, żelem z toffi, kremem śliwkowym, kruszonką z pestkami dyni i orzechami w karmelu***

*/Chocolate cake with rum ice cream, toffee gel, plum cream, crumble with pumpkin seeds and caramel nuts/  
- 19.00 zł -*

***Ciastko dyniowe z assiette z pomarańczy i bezą cytrusową***

*/Pumpkin cake with assiette with orange and meringue citrus/  
- 18.00 zł -*

***Beza z kremem cytrynowym, galaretką z czerwonej porzeczki oraz sosem z rokitnika***

*/Meringue with lemon cream, red currant jelly and sauce from sea buckthorn/  
- 18.00 zł -*

## ***Kawy (Coffee)***

<i>Espresso</i>		<i>7.00 zł</i>
<i>Americano/ kawa czarna</i>		<i>9.00 zł</i>
<i>Doppio</i>		<i>10.00 zł</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>11.00 zł</i>
<i>Flat white</i>		<i>12.00 zł</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>12.00 zł</i>
<i>Irish coffee</i>		<i>16.00 zł</i>
<i>Baileys Coffee</i>		<i>16.00 zł</i>
 <i>Syropy do kawy</i>		 <i>2.00 zł</i>

## ***Napoje zimne (Cold Drinks)***

<i>Coca Cola/ Coca Cola Zero</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7.00 zł</i>
<i>Sprite/ Fanta/ Kinley Tonic</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7.00 zł</i>
<i>Nestea cytrynowa, brzoskwiniowa</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7.00 zł</i>
<i>Woda mineralna Cisowianka Perlage gazowana</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7.00 zł</i>
<i>Woda mineralna Cisowianka Classique niegazowana</i>	<i>0,3 l</i>	<i>7.00 zł</i>
<i>Woda mineralna Cisowianka Perlage gazowana</i>	<i>0,7 l</i>	<i>15.00 zł</i>
<i>Woda mineralna Cisowianka Classique niegazowana</i>	<i>0,7 l</i>	<i>15.00 zł</i>
<i>Dzbanek Coca Cola</i>	<i>1,0 l</i>	<i>24.00 zł</i>
<i>Dzbanek wody mineralnej gazowanej/ niegazowanej</i>	<i>1,0 l</i>	<i>12.00 zł</i>
<i>Dzbanek soku owocowego</i>	<i>1,0 l</i>	<i>22.00 zł</i>

## ***Napoje energetyczne (Energy drinks)***

<i>Red Bull</i>	<i>0,25 l</i>	<i>16.00 zł</i>
-----------------	---------------	-----------------



## ***Soki owocowe (Fruit juices)***

### ***Soki owocowe***

*/pomarańczowy/ grejpfrutowy/ jabłkowy/ pomidorowy/ bananowy/ z czarnej porzeczki/*

***0,2 l      7.00 zł***

### ***Fruit juices***

*/orange juice/ grapefruit juice/ apple juice/ tomatoes juice/ banana juice/ currants juice/*

## ***Soki ze świeżych owoców (Fresh fruit juices)***

### ***Sok ze świeżych pomarańczy***

*/fresh orange juice/*

***0,3 l      16.00 zł***

### ***Sok ze świeżych grejpfrutów***

*/fresh grapefruit juice/*

***0,3 l      16.00 zł***

## **Rozgrzewające napoje...**

*/Hot drinks/*

*Rozgrzewające kawy i herbaty idealne na chłodne, pochmurne dni i długie wieczory. Selekcja wysokogatunkowych herbat aromatyzowanych miodami z dodatkiem suszonych ziół, przypraw korzennych oraz konfitury domowej roboty. Aromatyczne kawy z dodatkiem ciepłego mleka, konfiturą z dyni i aromatami piernika...*

### ***Herbata lawendowa z konfiturą o smaku mirabelki***

*/Lavender tea with mirabelle plum preserves/*

**200 ml 15.00 zł**

### ***Herbata o smaku gorzkiej pomarańczy i goździkami***

*/Bitter orange tea/*

**200 ml 15.00 zł**

### ***Herbata bakaliowa z nutą leśną***

*/Forest fruit tea with nuts and dried fruit/*

**200 ml 16.00 zł**

### ***Herbata Babuni z musem jabłkowo – cynamonowym i goździkami***

*/Black tea with apple jam, dried apples and cinnamon/*

**200 ml 16.00 zł**

### ***Italian Tea z Aperolem i dżemem z rokitnika***

*/Black tea with Aperol and sea buckthorn jam/*

**200 ml 16.00 zł**

### ***Kawa dyniowa z imbirem, kardamonem i bitą śmietaną***

*/Coffee latte with pumpkin jam, ginger and cardamon/*

**200 ml 16.00 zł**

### ***Kawa piernikowa z pianką o smaku słonego karmelu z bitą śmietaną***

*/Coffee latte with gingerbread syrup and salty caramel mousse/*

**200 ml 16.00 zł**

## Grzańce winne i piwne...

*/Hot beer and wine/*

Niegdyś popularne na polowaniach, kuligach i zabawach karnawałowych. Ale również doskonale na długie zimowe wieczory w domu, znakomicie, bowiem rozgrzewają i zapobiegają przeziębieniom. Warto przypomnieć sobie o nich, gdy za oknem deszcz, śnieg i minusowe temperatury...

### **Grzane piwo z aromatycznymi przyprawami korzennymi**

*/Mulled beer with spices/*

500 ml 16.00 zł

### **Grzane wino z aromatycznymi przyprawami korzennymi i wiśniami**

*/Mulled wine with spices/*

150 ml 17.00 zł

### **Grzany cydr lubelski z miodem**

*/Mulled Lublin cider with honey*



330 ml 14.00 zł

## Miody pitne...

*/Mead/*

**Produkowane przez lokalną Spółdzielnię Pszczelarską APIS**, wiodącego producenta miodów pitnych i pszczelich. Miody pitne sporządzano w polskich domach szlacheckich od czasu Średniowiecza. Dzisiaj ich popularność spadła na rzecz "innych" trunków, ale nie wypada ignorować dobrego miodu pitnego. Doskonałym smakiem i aromatem miodu pitnego „Staropolski Tradycyjny” możemy delectować zarówno spożywając go w temperaturze pokojowej jak i w postaci grzańca z dodatkiem goździków i cynamonu...

### **Trójniak Staropolski Tradycyjny /APIS/**

- podawany na ciepło -



150 ml 16.00 zł

### **Dzban Trójniaka Staropolskiego Tradycyjnego /APIS/**

- podawany na ciepło -



700 ml 90.00 zł

## ***Piwa beczkowe regionalne (Regional Drafts Beer)***

<b><i>Perła Chmielowa</i></b>		<b>0,5 l</b>	<b>9.00 zł</b>
<b><i>Perła Chmielowa</i></b>		<b>0,3 l</b>	<b>7.00 zł</b>

## ***Piwa bezalkoholowe (Alcohol-free beer)***

<b><i>Lech Free</i></b>	<b>0,33 l</b>	<b>8.00 zł</b>
<b><i>Piwo 1 na 100</i></b>	<b>0,5 l</b>	<b>14.00 zł</b>

## ***Piwa rzemieślnicze (Craft beer)***

<b><i>Piwa z browaru Tenczynek</i></b>	<b>0,5 l</b>	<b>19.00 zł</b>
<b><i>(rodzaje i dostępność do uzgodnienia z obsługą)</i></b>		

## ***Piwa lokalne butelkowe (Regional Beer Bottles)***

<b><i>Perła Niepasteryzowana</i></b>		<b>0,5 l</b>	<b>10.00 zł</b>
<b><i>Polskie piwo z miodem</i></b>	<b>gryczanym</b>	<b>0,5 l</b>	<b>15.00 zł</b>
<b><i>Zwierzyniec</i></b>		<b>0,33 l</b>	<b>9.00 zł</b>
<b><i>Noteckie ciemne</i></b>		<b>0,33 l</b>	<b>11.00 zł</b>

## ***Cydr (Cider)***

<b><i>Cydr Lubelski</i></b>		<b>0,33 l</b>	<b>9.00 zł</b>
-----------------------------	---	---------------	----------------

## ***Syropy do piwa (Beer syrup)***

<b><i>Malina/ Imbir/ Wiśnia</i></b>	<b>1.00 zł</b>
<b><i>/Raspberry/ Ginger/ Cherry/</i></b>	

## ***Regionalne nalewki...***



*...przyrządzane bezpośrednio przez Szefów Kuchni Restauracji 16 Stołów, według receptury i pod baczным okiem **Pani Reginy Żyły z Olbięcina**, laureatki nagrody w ogólnopolskim konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo” za słynną już „**Malinóweczkę**”. Niezwykłego smaku tych wspaniałych, alkoholowych wyciągów z owoców, kwiatów lub ziół mogą Państwo zakosztować w naszej restauracji zarówno ku zdrowotności, na trawienie, a także dla czystej przyjemności...*

### ***Nalewka regionalna***

*/Rodzaje i smaki nalewek dostępne u obsługi lub w barze/*

**40 ml      9.00 zł**

### ***Nalewka regionalna***

*/Rodzaje i smaki nalewek dostępne u obsługi lub w barze/*

**500 ml      110.00 zł**

*Ulubioną nalewkę mogą Państwo zabrać ze sobą do domu...  
Wystarczy zapytać obsługę o jej dostępność.*

## *Alkohole*

### *Wódki czyste*

<i>Beluga Transatlantic</i>	0,7 l	390.00 zł
<i>Amundsen</i>	40 ml/ 0,5 l	11.00 zł/ 120.00 zł
<i>Finlandia</i>	40 ml/ 0,5 l	10.00 zł/ 110.00 zł
<i>Wyborowa</i>	40 ml/ 0,5 l	9.00 zł/ 90.00 zł
<i>Ostoya</i>	0,7 l	220.00 zł
<i>Belvedere</i>	0,7 l	384.00 zł
<i>Zorza</i>	0,7 l	262.00 zł

### *Wódki gatunkowe*

<i>Saska smakowa</i>	40ml/ 0,5 l	9.00 zł/ 90.00 zł
<i>Żółdkowa Gorzka Tradycyjna</i>	40 ml/ 0,5 l	8.00 zł/ 80.00 zł
<i>Żubrówka z trawą</i>	40 ml/ 0,5 l	9.00 zł/ 90.00 zł
<i>Soplica Staropolska</i>	40 ml	16.00 zł
<i>Miodula Prezydencka</i>	40 ml	24.00 zł

### *Whisky Szkockie*

<i>Auchentoshan American Oak</i>	40 ml	28.00 zł
<i>Bowmore 12 YO</i>	40 ml	31.00 zł
<i>Bowmore 15 YO</i>	40 ml	48.00 zł
<i>Laphroaig 10 YO</i>	40 ml	26.00 zł
<i>Glenfiddich 12 YO</i>	40 ml	29.00 zł

### *Whisky Japońskie/ Irlandzkie*

<i>Hibiki Suntory</i>	40 ml	54.00 zł
<i>Jameson</i>	40 ml	16.00 zł

### ***Bourbon/ Tennessee***

<i>Booker's</i>	40 ml	48.00 zł
<i>Basil Hayden's</i>	40 ml	34.00 zł
<i>Knob Creek Rye</i>	40 ml	24.00 zł
<i>Jim Beam Double Oak</i>	40 ml	14.00 zł
<i>Jim Beam</i>	40 ml	12.00 zł
<i>Makers Mark</i>	40 ml	16.00 zł
<i>Jack Daniel's Old No. 7</i>	40 ml	16.00 zł

### ***Brandy***

<i>Courvoisier v.s.o.p.</i>	40 ml	28.00 zł
<i>Metaxa 12*</i>	40 ml	26.00 zł
<i>Martell v.s.o.p.</i>	40 ml	36.00 zł
<i>Sarajishvili 5*</i>	40 ml	21.00 zł

### ***Rum/ Gin/ Tequila***

<i>Dictador 12 YO</i>	40 ml	25.00 zł
<i>Dictador 20 YO</i>	40 ml	34.00 zł
<i>Havana 3 YO</i>	40 ml	36.00 zł
<i>Havana 7 YO</i>	40 ml	21.00 zł
<i>Beefeater</i>	40 ml	15.00 zł
<i>Tanqueray No. Ten</i>	40 ml	18.00 zł
<i>Olmeca Blanco</i>	40 ml	14.00 zł
<i>Olmeca Gold</i>	40 ml	16.00 zł

### ***Inne alkohole***

<i>Śliwowica Podbeskidzka 72%</i>	40 ml	23.00 zł
<i>Aperol</i>	40 ml	12.00 zł
<i>Martini</i>	100 ml	13.00 zł
<i>Kahlua</i>	40 ml	14.00 zł
<i>Passoa</i>	40 ml	12.00 zł
<i>Bailey's</i>	40 ml	14.00 zł
<i>Jagermeister</i>	40 ml	14.00 zł
<i>Sambuca</i>	40 ml	14.00 zł

## ***Koktajle alkoholowe***

### ***Old Dictador***

*/Dictador 12 YO/ syrop z kawy i pomarańczy/ angostura/*

**25.00 zł**

### ***Wspomnienie lata***

*/Tequila/ dżem z rokitnika/ sok z limonki/ sprite/*

**21.00 zł**

### ***Carmeltini***

*/Rum/ syrop słony karmel/ espresso/*

**19.00 zł**

### ***16 Connection***

*/Jeam Beam/ syrop z herbaty o smaku róży i wanilii/ sok z limonki/ białko/*

**21.00 zł**

### ***Czerwone korale***

*/Gin/ Martini Bianco/ syrop z jarzębiny/ sok z grejpfruta/*

**22.00 zł**

***Klasyczne drinki można zamówić u obsługi lub w barze.***

***Masz ochotę na innego drinka?***

***Skomponuj swoje własne menu alkoholowe i bezalkoholowe w naszym barze...***



## ***Menu dziecięce (Kids menu)***

### ***Rosółek z kluseczkami***

*/Chicken soup with noodles/*

**- 8.00 zł –**

### ***Delikatny krem z dyni z groszkiem ptysiowym***

*/Delicate cream of pumpkin with puff crouton/*

**- 8.00 zł –**

### ***Makaron penne z cielęciną w sosie dyniowym z pomidorami i regionalnym serem cheddar***

*/Penne pasta with veal in pumpkin sauce with tomatoes and regional cheddar cheese/*

**- 13.00 zł –**

### ***Pulpeciki w sosie koperkowym z placuszkiem ziemniaczanym***

*/Meatballs in dill sauce with potato pancake/*

**- 16.00 zł -**

***\*Menu dziecięce serwowane wyłącznie dzieciom do lat 12.***

*/Just for kids menu (under 12years)/*