

# L I R A

★ ★ ★

## PENSJONAT

### Menu

#### **PIZZA NEAPOLIŃSKA (Wypiekana w 500°C)**

Sekretem naszej pizzy jest rzemieślnicze ciasto o wysokiej hydratacji (70%), dojrzewające w niskich temperaturach od 24 do 48 godzin. Pracujemy wyłącznie na oryginalnej, włoskiej mące Caputo Saccorosso. Dzięki procesowi autolizy i powiększonej gramaturze porcji (280 g), nasze ciasto jest niezwykle lekkostrawne, a jego brzegi (cornicione) stają się nieziemsko puszyste, miękkie i chrupiące zarazem.

#### **Margherita DOP — 39 zł**

*Klasyka w absolutnie najczystszej formie. Baza ze słodkich, dojrzewających we włoskim słońcu pomidorów San Marzano DOP, rwana, rzemieślnicza mozzarella Fior di Latte, liście świeżej bazylii oraz musnięcie oliwy Extra Virgin.*

#### **Diavola Premium (Spianata & Hot Honey) — 47 zł**

*Wyrazista i niebanalna. Słodkie pomidory San Marzano DOP przetamane pikanterią oryginalnego włoskiego salami Spianata Piccante i łagodnością sera Fior di Latte. Całość wykańczamy kroplami ostrego miodu (Hot Honey), który wspaniale balansuje smaki na gorącym cieście.*

#### **Bianca Krynicka (Nasza Wizytówka) — 49 zł**

*Hotd dla naszego regionu serwowany w formie białej pizzy (bez sosu pomidorowego). Delikatna baza z kremowej ricotty, wędzony lokalny ser z Sądecczyzny, chrupiąca włoska pancetta (boczek) oraz słodka, karmelizowana czerwona cebula.*

## **DANIA GŁÓWNE (Koncepcja „Stół Peten Obfitości”)**

Dania główne przygotowujemy innowacyjną metodą sous-vide. Powolne gotowanie w próżni i niskiej temperaturze pozwala zachować maksimum witamin, niesamowitą soczystość i idealną teksturę mięs oraz warzyw. Całość wykańczamy na mocno rozgrzanym grillu, aby wydobyć głęboki aromat.

W cenie każdego dania głównego otrzymują Państwo nielimitowany dostęp do naszego Bufetu Zimnego (świeże sałaty, chrupiące warzywa, domowe sosy i pieczywo) oraz Bufetu Gorącego (sezonowe warzywa z pieca i grilla).

### **Soczysta Polędwiczka Wieprzowa Sous-Vide — 54 zł**

*Delikatna polędwiczka, powoli gotowana w temperaturze dokładnie 62°C z dodatkiem palonego masła, świeżego tymianku i czosnku, dzięki czemu zachowuje idealny, różowy środek i niezwykłą miękkość. Przed podaniem krótko grillowana i ułożona na pikantnym sosie paprykowym.*

### **Różowy Filet z Kaczki Sous-Vide — 69 zł**

*Wykwintna pierś z kaczki, powoli gotowana w próżni, co gwarantuje jej niezwykłą miękkość i idealnie różowy środek. Bezpośrednio przed podaniem skóra jest mocno karmelizowana na grillu. Danie serwowane z głębokim w smaku sosem na bazie wiśni i świeżo parzonego espresso.*

### **Stek z Korzenia Selera — 42 zł**

*Nowoczesne i wykwintne spojrzenie na warzywa. Seler korzeniowy gotowany w próżni w palonym maśle, a następnie mocno karmelizowany na grillu, co nadaje mu głęboki, „mięsisty” i lekko orzechowy profil smakowy. Podawany na słodko-kwaśnym sosie ze świeżych śliwek.*

Drodzy Goście, w Pensjonacie LIRA dbamy o środowisko. Zrezygnowaliśmy z jednorazowych butelek plastikowych. Do każdego zamówienia na miejscu serwujemy bezpłatną, krystalicznie czystą, filtrowaną wodę (gazowaną lub niegazowaną) z naszego nowoczesnego dystrybutora.

**Dodatek do pizzy — według życzenia (w miarę możliwości) — 7 zł**

**Opłata za dowóz na terenie Krynicy-Zdroju — 20 zł**

**Przy zamówieniu powyżej 100 zł — dowóz gratis**