



LUNCH

12.00—17.00

KANAPKI

Chrupiący boczek, jajko sadzone, ser Radamer, pieczona czerwona papryka, majonez, sałaty
17 zł

Curry burger z kalafiora, baba ghanoush, raita ogórkowa
17 zł

Smażony śledź bałtycki, sos tatarski, czerwona cebula, ogórek, sałata
17 zł

Pieczona łopatka jagnięca, raita ogórkowa, słodko-kwaśna marchewka, sezam, rukiew wodna
21 zł

Frytki własnej produkcji
7 zł

*wszystkie kanapki serwujemy z marynowanymi oliwkami

**wszystkie kanapki podajemy w bułkach własnego wypieku na mące z małego młyna, wolnej od GMO i zbędnych dodatków

PRZYSTAWKI

Zupa dnia 250 ml — zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

*zupę podajemy z pieczywem na zakwasie własnego wypieku, na mące z małego młyna, wolnej od GMO i zbędnych dodatków

Tarta dnia — zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

Młode pory gotowane w palonym maśle, ser Kaszmirek z gospodarstwa Wańczykówka, jajko panierowane, orzechy, zioła
25 zł

Tatar z siei z majonezem krewetkowym, szparagami, rzodkiewką i olejem z pokrzywy
27 zł

Teryna z perliczki, z krupniokiem, sos polski, emulsja z mleka i szczawiu, marynowane smardze
29 zł

Zestaw lunchowy — zupa 250 ml oraz danie — zapytaj o dzisiejszą propozycję
20 | 25 | 30 zł

SALAТЫ

Żółte buraki, rzodkiewka, kalarepa, rzepa, marynowana botwinka, soczewica, zioła i oliwa
25 zł

Wątróbka z królika, chrupiący boczek, rabarbar, mieszane sałaty z malinowym winegretem, grzanka
25 zł

MAKARONY | RISOTTO

Makaron Soba z krewetkami, sosem sojowym, imbirem, chilli, kombu, uszakiem bżowym, groszkiem, kolendrą, kietkami fasoli mung i orzeszkami ziemnymi
29 zł

Pappardelle z kremową pastą truflową, szynka Serrano, pomidory koktajlowe, ser Emilgrana, rukola, oliwa truflowa
29 zł

Risotto arborio — zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

DANIA GŁÓWNE

Burger wołowy, ser Radamer, ogórek kiszony, czerwona cebula, sos
21 zł

Konfitowane udo kaczki, czerwona kapusta gotowana w soku ananasowym, emulsja z czerwonej kapusty i wina, kluski parmezanowe, sos karmelowy z rodzynkami
45 zł

Biodrówka jagnięca na różowo, baba ghanoush, kuskus z ziołami, rukiew wodna, sos z granatów i czerwonego wina
55 zł

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej (tradycyjny lub sous-vide), młode ziemniaki smażone z cebulą i musztardowym winegretem, sałata ze szparagami i rzodkiewką, sos bearnieński
70 zł

Ryba dnia — zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

DESERY

Selekcja lodów i sorbetów naszej produkcji — zapytaj o dzisiejszą propozycję
10 zł

Sernik z białą czekoladą, sorbet porzeczkowy
15 zł

Rabarbar z koglem-moglem na winie rabarbarowym z tłoczni Maurera, lody z kwaśnej śmietany, beza rabarbarowa
17 zł

Czekoladowe tekstury (Single Origin Madagaskar, Bianca BIO, Gianduaia), makaronik
17 zł

Kakaowa beza Pavlovej, mus mascarpone, porzeczki w syropie, malina liofilizowana, konfitowany fenkuł
17 zł

Polskie sery zagrodowe, czatnej sezonowy, pieczywo
35 zł

Deser dnia — zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

*przygotowania deserów używamy tylko ekologicznych jajek

