

# NIEDZIELA I ŚWIĘTA

12.00—20.00

## 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

## SALATY

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, kielkami 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, szparagi, jajko sadzone, sałata, sos bearnerński  
30 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 bearnerński  
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 kogłem-mogłem na winie rabarbarowym z tłoczni  
Maurera, lody z kwaśnej śmietany, beza rabarbarowa  
17 zł

Czekoladowe tekstury (Single Origin Madagaskar,  
Bianca BIO, Gianduia), 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

