

# KOLACJA

17.00—21.00

## 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

Krokiet z wędzonego owczego bundza,  
sok z pieczonych pomidorów,  
strączki marynowane w oliwie z ziołami  
25 zł

Tatar z pstrągą tęczowego z chłodnikiem z ogórka,  
olejem koperkowym, rzodkiewką i Crème fraîche  
27 zł

Cielęcina duszona w białym winie,  
marynowany tuńczyk, lody z octu sherry  
29 zł

## SAŁATY

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, kiełkami 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 z kalmarem w tempurze, kimchi z zielonego  
ogórka i aioli z pieczonego czosnku z różowym pieprzem  
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

Gicz jagnięca duszona w pomidorach, szafranowy pęczak,  
kurki z fasolką szparagową smażoną na maśle, zabajone z oliwy  
55 zł

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej (tradycyjny  
lub sous-vide), młode ziemniaki smażone z cebulą  
i musztardowym winegretem, sałata ze strączkami,  
masło z wędzonymi wiśniami, winegret z wywaru cielęcego  
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

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

Cremoux z czekolady Giandua, granita malinowa,  
biskopt z malinami i żelem z nalewki malinowej,  
kruszonka i krem z orzecha laskowego  
19 zł

Polskie sery zagrodowe, czatnej sezonowy, pieczywo  
35 zł

Deser dnia — zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

\*do przygotowania deserów używamy tylko ekologicznych jajek

