



# LUNCH

12.00—17.00

## KANAPKI

Chrupiący boczek, jajko sadzone, ser Radamer, pomidor malinowy, majonez, sałaty  
17 zł

Curry burger z kalafiora, hummus z bobu, pikle, warzywa i zioła  
17 zł

Kalmar w tempurze, kimchi z zielonego ogórka, aioli z pieczonego czosnku z różowym pieprzem  
19 zł

Frytki własnej produkcji  
7 zł

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

## PRYZSTAWKI

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

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

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 Gianduaia, granita malinowa, biszkopt 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

