

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

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

Tatar z pstrąga 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

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 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 Gianduia, 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

