



LUNCH

12.00—17.00

KANAPKI

Krupniok smażony z jabłkiem i majerankiem,
jajko sadzone, konfitura cebulowa
17 zł

Curry burger z kalafiora, hummus, sałata rzymska,
grillowana cebula, ketchup z buraka
17 zł

Dorsz w cieście, colesław z chrzanem, sos tatarski
21 zł

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

Policzek wołowy, smażone chorizo,
pikantny relish z pomidorów koktajlowych i papryki
23 zł

Frytki własnej produkcji
7 zł

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

PRYZYSTAWKI

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

Smażone pierogi z pieczonym kalafiorom, orzechem włoskim
i espumą z koziego bundza od Kaszubskiej Kozy
25 zł

Gołąbek z sandaczem i kaszą krakowską
z sosem z raków i koperkiem
27 zł

Tatar z polędwicy wołowej i buraków z żółtkiem, majonezem
z mleka i anchovies oraz świeżym chrzanem
29 zł

Zestaw lunchowy – zupa 250 ml
oraz danie – zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

SAŁATY

Pieczona dynia z orientalnymi przyprawami,
ser Smażyciel z gospodarstwa Kwaśne Drzewo,
hummus, jogurt z kolendrą i limonką
27 zł

Sałata rzymska z długo pieczonym boczkiem,
krupniokiem, panierowanym jajkiem ekologicznym,
marynowaną gruszką, burakiem i ziołami
27 zł



MAKARONY | RISOTTO

Linguine z dorszem bałtyckim, wędzonym boczkiem
i sosem pomidorowym z koprem włoskim, czerwoną cebulą,
chilli, czosnkiem i serem Emilgrana
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 z dziczyzny, tostowana chałka, konfitura cebulowa,
sałata rzymska, pickle, ketchup z buraka
33 zł

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

Łopatką z ekologicznej baraniny, mus z piezonego selera,
skorzonera, czatnej z renklody, sos z suski sechlońskiej
i czerwonego wina
55 zł

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej
(tradycyjny lub sous-vide), frytki, sałata rzymska
z marynowanym rydzem, burakiem i cebulą, masło rydzowe,
winegret z wywaru cielęcego i octu sherry
70 zł

Ryba dnia – zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

DESERY

Selekcja lodów i sorbetów naszej produkcji –
zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

Sernik z białą czekoladą, sorbet porzeczkowy
17 zł

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

Cremoux z czekolady gianduia, krem z orzecha laskowego,
ptasie mleczko z białej czekolady,
granita i beza z rokitnika
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