

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

Smażone pierogi z pieczonym kalafiolem, 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

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, pikle, 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

Łopatka z ekologicznej baraniny, mus z pieczonego 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

