



LUNCH

12.00—17.00

KANAPKI

Krupniok smażony z jabłkiem i majerankiem,
jajko sadzone, konfitura z czerwonej cebuli, sałata rzymska

19 zł

Curry burger z kalafiora, hummus z botwiny z za'atarem, sałata rzymska, grillowana cebula, marchew z sezamem, raita ogórkowa

21 zł

Dorsz bałtycki w cieście z kwasu chlebowego,
warzywa marynowane w occie ryżowym,
majonez z miso, sałata rzymska

23 zł

Ozorek cielęcy z sosem tuńczykowym, gremolată,
smażonymi kaparami, pieczonymi pomidorami koktajlowymi,
grillowaną cebulą i sałatą rzymską

23 zł

Burger wołowy, chrupiący bekon, ser Radamer,
grillowana i marynowana czerwona cebula,
ogórek kiszony, sos do wyboru

25 zł

Frytki własnej produkcji

9 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

Śledź bałtycki z lodami z ziemniaka
z czarnym czosnkiem, crème fraîche z koperkiem
i marynowaną kalarepą

25 zł

Raviolo faszerowane wędzoną ricottą od Wojtka Komperdy
ze smażoną włoską kapustą, ziemniakami,
żółtkiem i czosnkiem niedźwiedzim

27 zł

Tatar z polędwicy wołowej i buraków z żółtkiem,
majonezem z mleka i anchois ze świeżym chrzanem
i olejem z pietruszki

32 zł

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

SALAŁY

Sałaty z trocią marynowaną w fenkule i pomarańczy,
z kaparami, jabłkowym winegretem i ziołami

27 zł

Grillowana sałata rzymska
z serem Frontiera Dżersejowa Blue, pszenicą,
pieczonym burakiem, rabarbarem i marynowaną cebulą

27 zł

MAKARONY | RISOTTO

Casarecce (bezglutenowy) z pancettą, dorszem bałtyckim,
cukinią, fenkułem, groszkiem, czosnkiem i serem Emilgrana
w sosie z białego wina

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 jagnięcy na domowej chałce z hummusem z botwiny
z za'atarem, cukinią, smażoną dymką i raitą ogórkową

35 zł

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

45 zł

Biodrówka jagnięca z groszkiem i marchewką, paryskie gnocchi
z czosnkiem niedźwiedzim, sos tymiankowy

65 zł

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej
(tradycyjny lub sous-vide) 200 g | antrykotu 300 g,
domowe frytki, sałaty z ziołami i rzodkiewką z winegretem
na domowym occie jabłkowym, masło z gorczycą i czarnym
czosnkiem, sos z czerwonego wina z jałowcem

85 zł | 60 zł

Ryba dnia – zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

DESERY

Selekcja lodów i sorbetów naszej produkcji
porcja (100 g) – zapytaj o dzisiejszą propozycję

10 zł

Sernik z białą czekoladą, sorbet porzeczkowy

17 zł

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

19 zł

Mus i sorbet rabarbarowy z czekoladą Single Origin
Madagascar, truskawka z pieprzem i sherry

19 zł

Polskie sery zagrodowe, czatnej sezonowy,
pieczywo (120 g)

35 zł

Deser dnia – zapytaj o dzisiejszą propozycję i cenę

*do przygotowania deserów używamy tylko ekologicznych jajek

