

WEEKENDY I ŚWIĘTA

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

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

SALATY

Salaty 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

