





ZIMNE PRZYSTAWKI

- Paszтет wegański z soczewicy, gruszki, cebuli oraz suszonego pomidora, na musie z wiśni 17 zł
- Śledź holenderski na trzech salsach (marynowane buraki i grzyby shimeji/pieczona gruszka, koper włoski, cytryna/cebulka, szalwia, seler naciowy, oliwa)  19 zł
- Carpaccio z gęsi zagrodowej z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą, parmigiano reggiano oraz sosem tuńczykowym 22 zł
- Łosoś wędzony na puree z groszku z karmelizowanym orzechem oraz pieczoną rzodkiewką  23 zł
- Tatar z polskiej wołowiny z tradycyjnymi dodatkami i odrobiną najlepszej oliwy z oliwek 24 zł
- Klasyczne carpaccio z polędwicy polskiej z włoskim serem, rukolą i sosem balsamicznym, z oliwą z pierwszego tłoczenia 29 zł


CIEPŁE PRZYSTAWKI

- Wątróbka drobiowa na pietruszkowej polencie z karmelizowaną szalotką, puree z jabłka 18 zł
- Łosoś wędzony na hreczanykach wegańskich, z blanszowanym szpinakiem oraz ogórkową pianką  19 zł
- Bakłażan w ziołowej otoczce z bocznikami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym 25 zł
- Krewetki hiszpańskie z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i szpinakiem 35 zł

ZUPY

- Zupa dnia 12 zł
- Rosół z kluseczkami i warzywami na domowej kurze 12 zł
- Pływają w barszczu kołduny 13 zł
- Prawdziwy żur na leśnych grzybach z białą kiełbasą i wiejskim jajem 15 zł
- Zupa rybna z rejonu Bałkanów, z glonami wakame oraz oliwą pietruszkową  17 zł
- Zupa krewetkowa z rettangoloni z krewetkami i pesto 22 zł



RYBY I OWOCE MORZA

- Sandacz sous vide na makaronie orzo ze szpinakiem, z zielonymi warzywami (romanesco, brokuł, szparagi, groszek)  38 zł
- Halibut pieczony na pęczotto z młodym brokułem 37 zł
- Dorsz z kruszonką orzechową, młodym ziemniakiem oraz młodymi warzywami i sosem porowym 39 zł
- Łosoś na kuskusie izraelskim ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, z sosem z ogórka kiszzonego, z puree z zielonego kalafiora oraz młodą marchewką 39 zł
- Mule z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową 32 zł


MAKARONY

- Trzykolorowe spaghetti z ratatouille i sosem pomidorowym oraz serem parmigiano reggiano 21 zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową, suszonym pomidorem oraz sosem grzybowym z lekką nutą trufli 27 zł
- Spaghetti aglio e olio z czosnkiem, papryczką piri- piri, parmezanem, pietruszką posypane, do wyboru:
 - czyste aglio e olio z czosnkiem, papryczką piri- piri, pietruszką posypane 16 zł
 - z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi 24 zł
 - z krewetkami 4 szt. (Black Tiger) 35 zł

DANIA GŁÓWNE

- Kotlety z warchlaka z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka 28 zł
- Filet z kurczaka supreme z lotką grillowany z warzywami z grilla, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego 31 zł
- Żebro wieprzowe pieczone w bejcy na słodko z nutką chili, podane z pieczonym ananasem  36 zł oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem
- Polędwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym z zielonymi warzywami oraz ziemniakiem hasselblack 37 zł
- Golonka gotowana sous vide w piwie, podawana na kujawski sposób z pęczakiem 38 zł i fasolką szparagową
- Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami 39 zł
- Duszona gęś z masłem i tymiankiem z czerwoną kapustą po kujawsku i smażonymi kopytkami 42 zł
- Kaczka po kujawsku, na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajskim  49 zł oraz sosem wiśniowym
- Stek z polskiej polędwicy wołowej z ziemniakiem z ogniska na sosie ze smardzów z pieczonymi warzywami 79 zł
- Paella hiszpańska z warzywami, owocami morza (małże holenderskie, krewetki) i kurczakiem na patelni serwowana 79 zł


SALATY

- Ze świeżego szpinaku, malin, sera lazur oraz pestek słonecznika z malinowym winegretem 21 zł
- Z rillettes z kaczki, rajskim jabłuszkiem marynowanym według staropolskiej receptury z winegretem żurawinowym i chia 23 zł
- Rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i krotonsami 24 zł
- Wegańska z awokado, szpinakiem, prażoną pestką słonecznika, cebulą czerwoną,  24 zł marynowanym boczniakiem, piklowaną okrą, pieczoną gruszką, winegretem miętowym

PIEROGI

- Ruskie z chrupiącą cebulką i natką pietruszki (8 sztuk) 19 zł
- Cielęco-wieprzowe dobrze okraszone (8 sztuk) 21 zł
- Z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami z chrupiącą cebulką (8 sztuk) 21 zł
- Ze szpinakiem na sosie serowym z suszonym pomidorkiem podane (8 sztuk) 23 zł
- Z gęsiną ze skwarkami (8 sztuk) 27 zł

DESERY

- Torcik z czekolady pomarańczowej z pralinowym spodem 16 zł
- Sernik ricotta na ciasteczkowym spodzie oprószony cynamonem 16 zł
- Strudla jabłkowa z przepisu Babci Zoji z rodzynkami, cynamonem oraz orzechami  16 zł podana z lodami waniliowym
- Kula czekoladowa z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem serwowana przez kelnera 16 zł