




ZIMNE PRYZYSTAWKI

- Tatar wegański z awokado, świeżego ogórka i kolendry z dodatkiem oliwy  28 zł
- Carpaccio z ośmiornicy podane z małą sałatką z rukoli i selera naciowego, w towarzystwie kaparów i oliwek 32 zł
- Tatar z polskiej wołowiny z tradycyjnymi dodatkami i odrobiną oliwy z oliwek 39 zł
- Carpaccio z gęsi zagrodowej z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą, parmigiano reggiano oraz sosem tuńczykowym 43 zł
- Klasyczne carpaccio z polędwicy polskiej z włoskim serem, rukolą i sosem balsamicznym oraz z oliwą z pierwszego tłoczenia 45 zł



CIEPŁE PRYZYSTAWKI

- Wątróbka drobiowa na truflowej grzance, z młodym szpinakiem oraz puree z ananasa i wiśni pikantnej 27 zł
- Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni na pomarańczowej polencie, z serkiem philadelphia, pistacjami oraz puree z jabłka 35 zł
- Bakłażan w ziołowej otoczce z boczniakami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym  35 zł
- Krewetki hiszpańskie z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i szpinakiem (vat 23%) 39 zł

ZUPY

- Zupa dnia 18 zł
- Rosół z kluseczkami (ręcznie robionymi) i warzywami na domowej kurze 18 zł
- Płynąją w barszczu kołduny (ręcznie robione) 21 zł
- Krem z pieczonego buraka z emulsją śmietankową, z ravioli z kozim serem i migdałem  21 zł
- Prawdziwy żur na leśnych grzybach z białą kiełbasą i wiejskim jajem 24 zł
- Bałkańska zupa rybna, z owocami morza podana z pomidorową bruschettą (vat 23%) 33 zł

SALAТЫ

- Z pieczonym, marynowanym burakiem, kozim serem, czarną soczewicą, prażoną pestką słonecznika oraz winegretem z dzikiej żurawiny  36 zł
- Z rillettes z kaczki, rajskim jabłuszkiem marynowanym według staropolskiej receptury z winegretem żurawinowym i chia 36 zł
- Wegańska z awokado, szpinakiem, prażoną pestką słonecznika, cebulą czerwoną, marynowanym boczniakiem, piklowaną okrą, pieczoną gruszką, winegretem miętowym  36 zł
- Rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i krotonsami 43 zł

RYBY I OWOCE MORZA

- Sandacz sous vide zapiekany z duszonym porem i parmezanem podany na duecie ryżów, z parisienne z miodowo-cytrynowej marchewki 62 zł
- Polędwica z dorsza atlantyckiego zapiekana z kruszonką orzechową, ziemniakiem oraz warzywami i sosem porowym 63 zł
- Łosoś pieczony podany na czarnej soczewicy z fasolką edamame, palonym kalafiorom oraz sosem winno-maślanym 65 zł
- Halibut na zielonym asietto (risotto ze świeżym szpinakiem, kalafior romanesco, świeży groszek cukrowy) podany z sosem winno-maślanym z wongolami 65 zł
- Mule z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową (VAT 23%) 53 zł

MAKARONY

- Spaghetti aglio e olio z czosnkiem, papryczką piri- piri, parmezanem oraz pietruszką ✓ 27 zł
 - * z dodatkami:
 - z ratatouille i sosem pomidorowym oraz parmigiano reggiano ✓ 35 zł
 - z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi 37 zł
 - z krewetkami 4 szt. (vat 23%) 45 zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową, z suszonymi pomidorami oraz sosem grzybowym z lekką nutą trufli 45 zł
- Tagliolini z sepią, w pergaminie, z owocami morza i parmigiano reggiano (vat 23%) 48 zł

DANIA GŁÓWNE

- Marynowany wegetariański stek z kalafiora sous vide, zapiekany w sosie barbecue, podany na puree ✓ 39 zł
- Kotlet z warchlaka z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka 44 zł
- Grillowany filet z kurczaka supreme z lotką, z grillowanymi warzywami, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego 45 zł
- Grillowana polędwiczka wieprzowa podana z gratin, z grillowanymi warzywami oraz sosem demi glass z nutką żurawiny i zielonego pieprzu 49 zł
- Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami 49 zł
- Żebro wieprzowe pieczone w bejcy na słodko z nutką chili, podane z pieczonym ananasem oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem 55 zł
- Golonka gotowana sous vide w piwie, podawana na kujawski sposób z pęczakiem i fasolką szparagową 69 zł
- Skok z królika duszony w białym winie, z dodatkiem selera naciowego i tymianku podany z puree z groszkiem i młodymi warzywami 69 zł
- Kaczka po kujawsku, na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajskim oraz sosem wiśniowym 79 zł
- Stek z polskiej polędwicy wołowej z sosem Cafe de Paris, ziemniakiem oraz warzywami sezonowymi 109 zł

PIEROGI (RĘCZNIE ROBIONE)

- Ruskie z boczkiem, chrupiącą cebulką i natką pietruszki (8 sztuk) ✓ 35 zł
- Z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami, z chrupiącą cebulką (8 sztuk) ✓ 35 zł
- Ze szpinakiem na sosie serowym z suszonym pomidorkiem podane (8 sztuk) 37 zł
- Cielęco-wieprzowe dobrze okraszone (8 sztuk) 39 zł
- Z gęsiną, okraszone skwarkami (8 sztuk) 47 zł

DESERY

- Lody z owocami (3 gałki: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe) 23 zł
- Torcik z czekolady pomarańczowej z pralinowym spodem 25 zł
- Strudla jabłkowa z przepisu Babci Zoji z rodzynkami, cynamonem oraz orzechami, podana z lodami waniliowymi 25 zł
- Mus karmelowy na bazie czekolady, pistacjowym chrupkim spodzie, pokryty jadalnym zamszem, z nutką sosu karmelowego 26 zł
- Kula czekoladowa z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem serwowana przez kelnera 27 zł