

**ZIMNE PRYZYSTAWKI**

- Pasztet 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) 23 zł
- Carpaccio z gęsi zagrodowej z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą, parmigiano reggiano oraz sosem tuńczykowym 26 zł
- Tatar z polskiej wołowiny z tradycyjnymi dodatkami i odrobiną najlepszej oliwy z oliwek 29 zł
- Klasyczne carpaccio z polędwicy polskiej z włoskim serem, rukolą i sosem balsamicznym, z oliwą z pierwszego tłoczenia 35 zł

**CIEPŁE PRYZYSTAWKI**

- Wątróbka drobiowa na pietruszkowej polencie z karmelizowaną szalotką, puree z jabłka 21 zł
- Łosoś wędzony na hreczanykach wegańskich, z blanszowanym szpinakiem oraz ogórkową pianką 26 zł
- Bakłażan w ziołowej otoczce z boczniakami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym 27 zł
- Krewetki hiszpańskie z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i szpinakiem (vat 23%) 39 zł

**ZUPY**

- Zupa dnia 14 zł
- Rosół z kluseczkami i warzywami na domowej kurze 14 zł
- Pływają w barszczu kołoduny 15 zł
- Prawdziwy żur na leśnych grzybach z białą kiełbasą i wiejskim jajem 17 zł
- Zupa rybna z rejonu Bałkanów, z glonami wakame oraz oliwą pietruszkową (w kociotku) 24 zł
- Zupa krewetkowa z rettangoloni z krewetkami i pesto (vat 23%) 24 zł

**RYBY I OWOCE MORZA**

- Sandacz sous vide na makaronie orzo ze szpinakiem, z zielonymi warzywami (romanesco, brokuł, szparagi, groszek) z sosem kurkowym 48 zł
- Halibut pieczony na pęczotto z młodym brokułem 47 zł
- Dorsz z kruszonką orzechową, młodym ziemniakiem oraz młodymi warzywami i sosem porowym 47 zł
- Łosoś na kuskusie izraelskim ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, z sosem z ogórka kiszzonego, z puree z zielonego kalafiora oraz marchewką 48 zł
- Mule z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową (vat 23%) 42 zł

**MAKARONY**

- Trzykolorowe spaghetti z ratatouille i sosem pomidorowym oraz serem parmigiano reggiano 27 zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową, suszonym pomidorem oraz sosem grzybowym z lekką nutą trufli 35 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 21 zł
  - z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi 29 zł
  - z krewetkami 4 szt. (Black Tiger) (vat 23%) 39 zł

**DANIA GŁÓWNE**

- Kotlety z warchlaka z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka 36 zł
- Filet z kurczaka supreme z lotką grillowany z warzywami z grilla, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego 37 zł
- Żebro wieprzowe pieczone w bejcy na słodko z nutką chili, podane z pieczonym ananaseм oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem 44 zł
- Polędwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym z zielonymi warzywami oraz ziemniakiem hasselback 42 zł
- Golonka gotowana sous vide w piwie, podawana na kujawski sposób z pęczakiem i fasolką szparagową 47 zł
- Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami 43 zł
- Duszona gęś z masłem i tymiankiem z czerwoną kapustą po kujawsku i smażonymi kopytkami 49 zł
- Kaczka po kujawsku, na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajskim oraz sosem wiśniowym 54 zł
- Stek z polskiej polędwicy wołowej z ziemniakiem z ogniska na sosie ze smardzów z pieczonymi warzywami 84 zł
- Paella hiszpańska z warzywami, owocami morza (małże holenderskie, krewetki) i kurczakiem na patelni serwowana (dla 2 osób) (vat 23%) 87 zł

**SALATY**

- Ze świeżego szpinaku, malin, sera lazur oraz pestek słonecznika z malinowym winegretem 26 zł
- Z rillettes z kaczki, rajskim jabłuszkiem marynowanym według staropolskiej receptury z winegretem żurawinowym i chia 27 zł
- Rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i krotonsami 29 zł
- Wegańska z awokado, szpinakiem, prażoną pestką słonecznika, cebulą czerwoną, marynowanym boczniakiem, piklowaną okrą, pieczoną gruszką, winegretem miętowym 28 zł

**PIEROGI (RĘCZNIE ROBIONE)**

- Ruskie z chrupiącą cebulką i natką pietruszki (8 szt.) 25 zł
- Cielęco-wieprzowe dobrze okraszone (8 szt.) 29 zł
- Z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami z chrupiącą cebulką (8 szt.) 25 zł
- Ze szpinakiem na sosie serowym z suszonym pomidorkiem podane (8 szt.) 29 zł
- Z gęsiną ze skwarkami (8 szt.) 34 zł

**DESERY**

- Torcik z czekolady pomarańczowej z pralinowym spodem 19 zł
- Sernik ricotta na ciasteczkowym spodzie oprószony cynamonem 18 zł
- Strudla jabłkowa z przepisu Babci Zoji z rodzynkami, cynamonem oraz orzechami podana z lodami waniliowym 18 zł
- Kula czekoladowa z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem serwowana przez kelnera 19 zł