

**ZIMNE PRZYSTAWKI**

- Tatar wegański z awokado, świeżego ogórka i kolendry z dodatkiem oliwy 25 zł
- Carpaccio z ośmiornicy podane z małą sałatką z rukoli i selera naciowego, w towarzystwie kaparów i oliwek 29 zł
- Carpaccio z gęsi zagrodowej z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą, parmigiano reggiano oraz sosem tuńczykowym 39 zł
- Tatar z polskiej wołowiny z tradycyjnymi dodatkami i odrobiną oliwy z oliwek 34 zł
- Klasyczne carpaccio z polędwicy polskiej z włoskim serem, rukolą i sosem balsamicznym oraz z oliwą z pierwszego tłoczenia 39 zł

**CIEPŁE PRZYSTAWKI**

- Wątróbka drobiowa duszona w Burbonie, z nutką granata na puree pietruszkowym oraz francuską musztardą i oliwą porową 24 zł
- Łosoś wędzony w hotelowej wędzarni na pomarańczowej polencie, z serkiem philadelphia, pistacjami oraz puree z jabłka 32 zł
- Bakłażan w ziołowej otoczce z boczniakami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym 32 zł
- Krewetki hiszpańskie z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i szpinakiem (vat 23%) 39 zł

**ZUPY**

- Zupa dnia 16 zł
- Rosół z kluseczkami i warzywami na domowej kurze 16 zł
- Pływają w barszczu kołduny 17 zł
- Prawdziwy żur na leśnych grzybach z białą kielbasą i wiejskim jajem 21 zł
- Krem z pieczonego buraka z emulsją śmietankową oraz ravioli z kozim serem i migdałem 19 zł
- Bałkańska zupa rybna, z owocami morza podana z pomidorową bruschettą (vat 23%) 29 zł

**RYBY I OWOCE MORZA**

- Sandacz sous vide zapiekany z duszonym porem i parmezanem podany na duecie ryżów, z parisienne z miodowo-cytrynowej marchewki 57 zł
- Halibut na zielonym asiette (risotto ze świeżym szpinakiem, kalafior romanesco, świeży groszek cukrowy) podany z sosem winno-maślanym z wongolami 58 zł
- Polędwica z dorsza atlantyckiego zapiekana z kruszonką orzechową, młodym ziemniakiem oraz młodymi warzywami i sosem porowym 58 zł
- Łosoś sous vide na puree ziemniaczanym, z nutką glonów wakame w panko, na grillowanych boczniakach, z pianką ze świeżego ogórka oraz chipsem z pietruszkowego parmezanu 59 zł
- Mule z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową (vat 23%) 49 zł

**MAKARONY**

- Tagliolini z sepią, zapiekane w pergaminie, z owocami morza i serem parmigiano reggiano 45 zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową, suszonym pomidorem oraz sosem grzybowym z lekką nutką trufli 39 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 23 zł
  - z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi 33 zł
  - z krewetkami 4 szt. (vat 23%) 41 zł
  - z ratatouille i sosem pomidorowym oraz parmigiano reggiano 29 zł

**DANIA GŁÓWNE**

- Kotlety z warchlaka z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka 39 zł
- Filet z kurczaka supreme z lotką grillowany z warzywami z grilla, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego 39 zł
- Żebro wieprzowe pieczone w bejcy na słodko z nutką chili, podane z pieczonym ananasm oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem 49 zł
- Grillowana polędwiczka wieprzowa podana z gratin, z grillowanymi warzywami oraz sosem demi glass z nutką żurawiny i zielonego pieprzu 45 zł
- Golonka gotowana sous vide w piwie, podawana na kujawski sposób z pęczakiem i fasolką szparagową 59 zł
- Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami 47 zł
- Skok z królika duszony z w białym winie, z dodatkiem selera naciowego i tymianku podany z puree z groszkiem i młodymi warzywami 65 zł
- Kaczka po kujawsku, na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajskim oraz sosem wiśniowym 72 zł
- Stek z polskiej polędwicy wołowej z sosem Cafe de Paris, ziemniakiem oraz warzywami sezonowymi 99 zł
- Marynowany wegetariański stek z kalafiora sous vide, zapiekany w sosie barbecue podany na puree 36 zł

**SAŁATY**

- Z pieczonym, marynowanym burakiem, kozim serem, czarną soczewicą, prażoną pestką słonecznika oraz winegretem z dzikiej żurawiny 31 zł
- Z rillettes z kaczki, rajskim jabłuszkiem marynowanym według staropolskiej receptury z winegretem żurawinowym i chia 31 zł
- Rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i krotonami 38 zł
- Wegańska z awokado, szpinakiem, prażoną pestką słonecznika, cebulą czerwoną, marynowanym bocznikiem, piklowaną okrą, pieczoną gruszką, winegretem miętowym 31 zł

**PIEROGI (RĘCZNIE ROBIONE)**

- Ruskie z boczkiem, chrupiącą cebulką i natką pietruszki (8 sztuk) 31 zł
- Cielęco-wieprzowe dobrze okraszone (8 sztuk) 35 zł
- Z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami z chrupiącą cebulką (8 sztuk) 31 zł
- Ze szpinakiem na sosie serowym z suszonym pomidorkiem podane (8 sztuk) 33 zł
- Z gęsiną ze skwarkami (8 sztuk) 41 zł

**DESERY**

- Torcik z czekolady pomarańczowej z pralinowym spodem 22 zł
- Mus karmelowy na bazie czekolady, pistacjowym chrupkim spodzie, pokryty jadalnym zamszem, z nutką sosu karmelowego 21 zł
- Strudla jabłkowa z przepisu Babci Zoji z rodzynkami, cynamonem oraz orzechami, podana z lodami waniliowym 22 zł
- Kula czekoladowa z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem serwowana przez kelnera 23 zł