





ZIMNE PRYZYSTAWKI

- 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)  21 zł
- Carpaccio z gęsi zagrodowej z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą, parmigiano reggiano oraz sosem tuńczykowym 24 zł
- Łosoś wędzony na puree z groszku z karmelizowanym orzechem oraz pieczoną rzodkiewką  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 33 zł


CIEPŁE PRYZYSTAWKI

- Wątróbka drobiowa na pietruszkowej polencie z karmelizowaną szalotką, puree z jabłka 19 zł
- Łosoś wędzony na hreczanykach wegańskich, z blanszowanym szpinakiem oraz ogórkową pianką  24 zł
- Bakłażan w ziołowej otoczce z bocznikami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym 27 zł
- Krewetki hiszpańskie z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i szpinakiem (vat 23%) 37 zł

ZUPY

- Zupa dnia 14 zł
- Rosół z kluseczkami i warzywami na domowej kurze 13 zł
- Pływają w barszczu kołduny 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 kociołku)  22 zł
- Zupa krewetkowa z rettangoloni z krewetkami i pesto (vat 23%) 23 zł



RYBY I OWOCE MORZA

- Sandacz sous vide na makaronie orzo ze szpinakiem, z zielonymi warzywami  43 zł
(romanesco, brokuł, szparagi, groszek)
- Halibut pieczony na pęczotto z młodym brokułem 42 zł
- Dorsz z kruszonką orzechową, młodym ziemniakiem oraz młodymi warzywami i sosem porowym 41 zł
- Łosoś na kuskusie izraelskim ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, z sosem z ogórka kiszzonego, z puree z zielonego kalafiora oraz młodą marchewką 42 zł
- Mule z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową (vat 23%) 37 zł


MAKARONY

- Trzykolorowe spaghetti z ratatouille i sosem pomidorowym oraz serem parmigiano reggiano 24 zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową, suszonym pomidorem oraz sosem grzybowym z lekką nutą trufli 31 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 19 zł
 - z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi 27 zł
 - z krewetkami 4 szt. (Black Tiger) (vat 23%) 37 zł

DANIA GŁÓWNE

- Kotlety z warchlaka z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka 32 zł
- Filet z kurczaka supreme z lotką grillowany z warzywami z grilla, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego 33 zł
- Żebro wieprzowe pieczone w bejcy na słodko z nutką chili, podane z pieczonym ananasem  38 zł oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem
- Polędwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym z zielonymi warzywami oraz ziemniakiem hasselblack 38 zł
- Golonka gotowana sous vide w piwie, podawana na kujawski sposób z pęczakiem 41 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 45 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 (dla 2 osób) (vat 23%) 81 zł


SALATY

- Ze świeżego szpinaku, malin, sera lazur oraz pestek słonecznika z malinowym winegretem 24 zł
- Z rillettes z kaczki, rajskim jabłuszkiem marynowanym według staropolskiej receptury z winegretem żurawinowym i chia 25 zł
- Rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i krotonsami 27 zł
- Wegańska z awokado, szpinakiem, prażoną pestką słonecznika, cebulą czerwoną, marynowanym boczniakiem, piklowaną okrą, pieczoną gruszką, winegretem miętowym  26 zł

PIEROGI (RĘCZNIE ROBIONE)

- Ruskie z chrupiącą cebulką i natką pietruszki (8 sztuk) 23 zł
- Cielęco-wieprzowe dobrze okraszone (8 sztuk) 25 zł
- Z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami z chrupiącą cebulką (8 sztuk) 23 zł
- Ze szpinakiem na sosie serowym z suszonym pomidorkiem podane (8 sztuk) 25 zł
- Z gęsiną ze skwarkami (8 sztuk) 29 zł

DESERY

- Torcik z czekolady pomarańczowej z pralinowym spodem 17 zł
- Sernik ricotta na ciasteczkowym spodzie oprószony cynamonem 16 zł
- Strudla jabłkowa z przepisu Babci Zoji z rodzynkami, cynamonem oraz orzechami podana z lodami waniliowym  16 zł
- Kula czekoladowa z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem serwowana przez kelnera 16 zł