

ME NU



Zimne przystawki

- Tatar wegański**  29
z awokado, świeżego ogórka i kolendry
z dodatkiem oliwy
- Carpaccio z gęsi zagrodowej** 39
z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą,
parmigiano reggiano oraz sosem
tuńczykowym
- Tatar z polskiej wołowiny** 43
z tradycyjnymi dodatkami i odrobiną oliwy
z oliwek

Gorące przystawki

- Wątróbka drobiowa** 29
na truflowej grzance, z młodym szpinakiem
oraz puree z ananasa i wiśni pikantnej
- Quesadilla z kurczakiem** 32
i sosem koktajlowym
- Bułeczki bao (2 szt.)** 48
- z wołowiną i sałatką wakame
- wegetariańskie z marynowanym tofu  35
i wakame
- Krewetki hiszpańskie** 42
z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i
szpinakiem (vat 23%)



Zupy

- Zupa dnia** 18
- Rosół z kluseczkami** 18
ręcznie robionymi, warzywami, na domowej
kurze
- Krem z pieczonego buraka** 22
z emulsją śmietankową, z ravioli z kozim
serem i migdałem
- Zupa tom yum** 25
z kurczakiem, podana z ryżem sushi
- Prawdziwy żur** 25
na leśnych grzybach z białą kiełbasą
i wiejskim jajem
- Bałkańska zupa rybna** 33
z owocami morza podana z pomidorową
bruschettą (vat 23%)

Salaty

- Z rillettes z kaczki** 38
rajskim jabłuszkiem marynowanym według
staropolskiej receptury
z winegretem żurawinowym i chia
- Wegańska**  38
z awokado, szpinakiem, prażoną pestką
słonecznika, cebulą czerwoną
- Z grillowanym kurczakiem** 44
z grzankami pszennymi, serem corregio,
chipsem z bekonu oraz sosem anchois
- Z pieczonym łososiem** 44
ziemniakami, warzywami okopowymi
z nutką sezamu, z winegretem i oliwą
z nasturcji

Pierogi

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

Ryby i owoce morza

Dorsz 65

pieczony w pergaminie, na pomidorze z oliwkami i kaparami, kolendrowym kuskusem i twarogiem

Halibut 67

na szparagach z buraczanym kuskusem i pierzynką z pieczonego czosnku

Łosoś 67

pieczony podany na czarnej soczewicy z fasolką edamame, palonym kalafiozem oraz sosem winno-maślanym

Miętus 68

bastowany masłem na makaronie grandine z pieczonymi warzywami korzennymi oraz sosem ogórkowym

Mule 55


z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową (VAT 23%)

Makarony

Spaghetti aglio e olio 29

z czosnkiem, papryczką piri- piri,  parmezanem oraz pietruszką

*dodatki

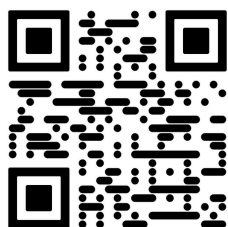
- z ratatouille i sosem pomidorowym  36
oraz parmigiano reggiano

- z kurczakiem i pomidorkami 38

- z krewetkami 4 szt. (vat 23%) 46

Tagliatelle tajske 43

z kurczakiem, warzywami oraz sosem



Wegetariański stek z kalafiora 39

sous vide, zapiekany w sosie barbecue, podany na puree

Mini burgery wołowe (2 szt.) 44

w maślanej bułce, z frytką stekową i sałatką

Kotlet z warchlaka 46

z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka

Grillowany filet z kurczaka 47

supreme z lotką, z grillowanymi warzywami, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego

Polędwiczka wieprzowa 51

zapiekana na domowym gnocchi z sosem kurkowym oraz grillowanymi warzywami

Poliki wieprzowe 51

duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami

Żebro wieprzowe 58

pieczone w bejcy na słodko z nutką chili, podane z pieczonym ananasem oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem

Skok z królika 69

duszony w białym winie, z dodatkiem selera naciowego i tymianku podany z puree z groszkiem i młodymi warzywami

Stek wołowy z biodrówki 77

z ziemniakiem wedges, świeżymi sałatkami oraz sosem pieprzowym

Kaczka po kujawsku 79

na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajskim oraz sosem wiśniowym

Desery

Lody z owocami 23

3 gałki: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe

Sernik pistacjowy 23

z białą czekoladą

Torcik pomarańczowy 25

na pralinowym spodzie

Kula czekoladowa 27

z owocami sezonowymi, sorbetem oraz słonym karmelem