

# Menu

## **Przystawki** 95 g

**Śledź opalany** na pieńku bukowym / seler / śliwka kompresowana śliwownicą 18,-

**Łosoś jurajski** / kiszony szparag / burak / wódka 26,-

**Pasztet z dzika** / kiszony rabarbar / porzeczki z domowej nalewki / pistacje 22,-

**Krewetki** / anyż / sos ostrygowy 29,-

## **Zupy** 250 ml

**Flaki cielęce** / rydze z patelni / oliwa majerankowa 20,-

**Krem z pieczonych buraków** / śledź / zielone jabłko 18,-

**Rosół z pieczonej kaczki** / polski szafran / pierożki z kaczką 19,-

## **Salaty** 250 g

**Kozia rura** / pikle z dyni / mus z czarnej porzeczki i wódki / cykoria / gruszka 26,-

**Kurczak grillowany** / sałata rzymska / sos cezarski / emilgrana / cherry 22,-

## **Dania Głównie**

**Policzki z dzika** z jałowcem / purée z ziemniaka z limonką  
musztarda z pieczonego jabłka / grzyby 160 g 54,-

**Pieczony boczek wieprzowy** / kapusta z kminkiem i grzybami  
purée z selera i jabłek / biszkopt pietruszkowy 160 g 32,-

**Filet z kurczaka zagrodowego** / słonecznik bulwiasty / mus z pieczonej marchwi  
sos z rokitnika i miód gryczany 160 g 36,-

**Udka kaczki sou vide** / baba ziemniaczana / sos z wędzonych śliwek / burak żółty 41,-

**Makaron Rigatoni** / leśne grzyby / czosnek niedźwiedzi / ser emilgrana  
orzech włoski 200 g 26,-

**Łosoś jurajski** / czarny ryż / salsefia / dynia piklowana / purée z cytryny 160 g 46,-

**Dorsz** / pieczony kalafior / purée z ziemniaka / jarmuż / maślanka z burakiem 160 g  
39,-

## **Desery**

**Crème Brulée** / śliwki / suszona malina / kruszone amaretti 150 g 18,-

**Brownie** / mus z solonego karmelu / malina / orzechy laskowe 150 g 18,-

**Lody fiołkowe** / prażone migdały / palona biała czekolada 150 g 18,-