

Menu

Przystawki 95 g

Śledź opalany na pieńku bukowym/ burak / aioli / oliwa pietruszkowa 18,-

Rillettes z kaczki /szynka dojrzewająca/ rzepa / porzeczki z domowej nalewki / bułka maślana 22,-

Krewetki / czosnek / palone masło 29,-

Zupy 250 ml

Zupa z łososia / pieczona papryka / trawa cytrynowa 29,-

Krem z pieczonego ziemniaka / gęś wędzona / dynia 18,-

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

Salaty 250g

Dynia / ser piwoszek / szalwia / gruszka / pesto 29,-

Kurczak / kiszona sałata rzymska / emilgrana / sos z anchois 22,-

Dania Głównie

Filet z kurczaka zagrodowego / pieczony pasternak / modra kapusta / sos z pieczonego czosnku i kawy/ 160g	36,-
Udko kaczki sous vide / gratin buraczane / sos z nalewki porzeczkowej / burak żółty / kiszzone jabłko/ 160g	41,-
Ravioli / kozia rura / trufle / emilgrana/ 200g	29,-
Dorsz / palona marchew / risotto z grapefruita / jarmuż / beurre blanc/ 160g	39,-
Łosoś jurajski / czarny ryż / salsefia / dynia piklowana / purée z cytryny/ 160g	46,-
Pieczony boczek wieprzowy / kapusta z kminkiem i grzybami/ purée z selera i jabłek/ 160g	32,-
Policzki dzika z jałowcem / gołąbek z pęczakiem i grzybami / musztarda z pieczonego jabłka / cebula karmelizowana/ 160 g	54,-

Desery 150g

Brownie / gruszka z cynamonem / słony karmel /mleko	18,-
Ptyś / lemon curd / krem chantilly / kruszona malina	19,-
Lody z suszonej Moreli / sękacz / pistacje	17,-

*tabela alergenów dostępna u obsługi restauracji.