

Menu

Przystawki 95g

Śledź /buraczane crème fraiche / wędzony ziemniak / burak kompresowany
nalewką malinową **18,-**

Wędzona gęś / mus z jeżyn i porto / piklowana dynia / szara reneta **23,-**

Kaszanka / kiszony rabarbar / puree z pieczonego jabłka / karmelizowana
cebula **19,-**

Krewetki / whisky / pomidory / czosnek **27,-**

Zupy 250ml

Zupa rybna / soczewica / kumin / łosoś jurajski **22,-**

Krem z pieczonego ziemniaka / zakwas żytni / borowik / biała kiełbasa **19,-**

Tom yum / pierożki z kaczką i limonką / piklowana cebula **24,-**

Sałatki 250g

Sałata rzymska / kurczak / sos cezar/ emilgrana **22,-**

Ser piwoszek / gruszka konferencja / sałaty / vinegret ziołowy / boczek **24,-**

*tabela alergenów dostępna jest u obsługi restauracji

** przy grupach powyżej 6 osób doliczany jest 10% serwis kelnerski

Menu

Dania Główne

Gęś confit/ pieróg z ziemniakiem/ puree z czerwonej kapusty/ sos wiśniowy 210g **48,-**

Stek z bavette/ fondant ziemniaczany/ sos z czerwonej cebuli i boczku / portobello 220g **49,-**

Pierś z kurczaka zagrodowego/ arancini/ morele w winie/ biały sos z żółtkiem i rodzynkami 160g **36,-**

Łopatka cieleca / sos kurkowy / pikle z dyni / karmelizowana cebula/ fondant ziemniaczany 170g **38,-**

Dorsz/ puree z pora i gruszki / chorizo/ por confit 160g **39,-**

Łosoś / sos borowikowy / czarna soczewica / topinambur/ jabłko 160g **42,-**

Półdzwiczka wieprzowa / skorzonera/ orzech laskowy / palona marchewka 220g **36,-**

Gnocchi/ grzyby leśne / czosnek niedźwiedzi / emilgrana 220g **29,-**

Desery 150g

Mus z rokitnika / biszkopt pistacjowy / słonecznik w karmelu **17,-**

Brownie / śliwki / lody śmietankowe/ olej z pestek dyni **18,-**

Beza /chantilly crème/ czekolada / tapioka pomarańczowa **18,-**

*tabela alergenów dostępna jest u obsługi restauracji

** przy grupach powyżej 6 osób doliczany jest 10% serwis kelnerski