

Menu

Przystawki 95g

Makrela wędzona / jogurt / chrzan / oliwa szczypiorkowa 19,-

**Śledź opalany/ogórek małosolny/ majonez koperkowy /
młody ziemniak z ogniska 18,-**

Pastrami/ kiszony rabarbar / mus z pieczonego czosnku / malina 23,-

Krewetki /chilli /papaya/ grzanka 29,-

Zupy 250ml

Krem z białego szparaga/ botwinka /żółtko 63* / nasturcja 23,-

Chłodnik z ogórka / kiszona botwinka / kabanos 16,-

Tom yum / pierożki z kaczki / kolendra 24,-

Sałatki 250g

Sałata rzymska / kurczak / sos cezar 22,-

Wędzona kaczka / sałata / awokado / vinegret malina 28,-

*tabela alergenów dostępna jest u obsługi restauracji

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

Menu

Dania Główne

Pierś z kaczki / botwina / puree z pietruszki / sos malinowy z pieprzem 170g 43,-

Stek z bavette / puree z pieczonej papryki/ młode warzywa / demi glace z whisky/ pieczony ziemniak 220g 49,-

Kurczak zagrodowy / puree z cukinii / młode warzywa / porzeczka 160g 36,-

Łopatka cielęca / szparagi / młode kurki / sos z czosnku niedźwiedziego/ młode ziemniaki 170g 41,-

Dorsz/ puree z młodej marchwi / gremolata/ młode warzywa 160g 38,-

Łosoś jurajski / sos z szalotki / młode ziemniaki/ piklowany ogórek/ kabanos 160g 46,-

Makaron fusilloni/krewetki/czosnek/chili/emilgrana 220g 35,-

Risotto z polskim szafranem / emilgrana/ zielony groszek / oliwa szczypiorkowa 220g 26,-

Desery 150g

Beza / truskawki /chantilly creme 18,-

Fondant czekoladowy / granita marakuja 19,-

Lody śmietankowe / beza włoska / rabarbar / kokosanki 17,-

*tabela alergenów dostępna jest u obsługi restauracji

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