

Menu

Przystawki 95g

Śledź opalany na pieńku / kiszony rabarbar / majonez szczypiorkowy	19,-
Tatar z pniewskiej wołowiny / musztarda jabłkowa / suszone żółtko / czarnuszka / pikle	40,-
Łosoś zasalany / olej rzepakowy / piklowana rzepa	28,-
Ser kozi / mus z buraka i malin / siemię lniane	26,-
Deska serów 4 gatunki sera / grisini / konfitura	50,-

Zupy 250ml

Szczaw / jajko 63* / wędzona gęś	21,-
Kapuśniak / dorsz / czerwona kapusta kiszona/puree chrzanowe	21,-

Salatki 250g

Kurczak / emilgrana / boczek / sos cezar	28,-
--	------



Menu

Dania Główne 200g

Pstrąg z zielenicy / volute z ryb / szparagi / młody ziemniak	43,-
Dorsz /puree z młodej marchwi/ piklowana sałata rzymska / maślanka / koper / jabłko	45,-
Pierś z kaczki / botwinka / puree z pieczonego czosnku/sos malina	47,-
Polędwiczka wieprzowa / młody ziemniak / grillowane warzywa / ziołowe chimichurri	44,-
Makaron garganelli / krewetki / chilli	39,-
Burger z bavette / bułka maślana / emilgrana / frytki	38,-

Desery 150g

Beza / krem z mascarpone / maliny	22,-
Sernik z białą czekoladą / rokitnik / kruche ciastko	23,-

Lobby bar/Kids menu

Burger wołowy	38,-
Hot – dog	11,-
Krażki cebulowe	12,-
Krem z pomidorów	12,-
Makaron z wołowiną	18,-