

## *Przystawki*

Śledź opalany/ maślanka/ kiszona fasolka szparagowa/ ziemniaki truflowe	21 zł
Łosoś/ żel cytrynowy/ chipsy z selera/ szalotka	38 zł
Tatar wołowy/ pikle/ majonez z czarnego czosnku/ chrust z ziemniaka/ żółtko 63*	49 zł
Pieczony seler/ jajko 63*/ chrust z ziemniaka/ veloute chrzanowe/ pistacje	24 zł
Deska serów/ 4 gatunki sera/ grisini/ konfitura	60 zł

## *Zupy*

Krem z grzybów leśnych/ suszone pomidory/ palone masło/ chrust z ziemniaka	25 zł
Zupa rybna/ dorsz/ kimchi/ wakame	32 zł

## *Salaty*

Salata rzymska/ pierś z kurczaka/ sos cezar/ konfitowane pomidory z rozmarynem	34 zł
Kozia rura/ selekcja sałat/ malinowy vinegret/ śliwka w rumie/ orzechy pecan	38 zł



## Dania Głównie

### Pierś z kaczki sous vide

Słonecznik bulwiasty/ sos z porto/ cebula karmelizowana/ kiszona buraki z malinami 59 zł

### Golonka konfitowana

piklowane warzywa/puree ziemniaczane z musztardą/ majonez ziołowo-chrzanowy 49 zł

### Pierś z kurczaka

risotto z szafranem/ sos rodzynkowy/ pieczona marchew 47 zł

### Ravioli

kozi ser/ chorizo/ sos maślany 39 zł

### Burger wołowy

kiszona czerwona kapusta/ sos z jalapeno/ ser cheddar 40 zł

### Risotto z borowikiem

borowiki/ emilgrana/ prażony rozmaryn 36 zł

### Halibut

puree z skorzonery/ cykorii z majonezem ziołowym/ soliród 59 zł

### Dorsz

puree z ziemniaka/ puree Granny Smith/ sos z szalotki/ buraki 51 zł

## Desery

Crepe brulee/ amaretki/ gruszka z tonką/ pistacje 32 zł

Fondant czekoladowy/ wiśnie z rumem 29 zł