

Przystawki

Śledź / kawa/ brandy/ cebula piklowana/ mus chrzanowy	26 zł
Tatar z polędwicy wołowej/ ptyś/ pikle/ majonez czosnkowy	54 zł
Pate z wątróbki/ żel z granatu/ kiszony rabarbar	21 zł
Szparagi białe/ sos holenderski/ suszone żółtko/ migdały <i>vege</i>	29 zł
Deska serów/ 4 gatunki sera/ grisini/ konfitura <i>vege</i>	65 zł

Zupy

Botwinka/ jajko 63*/ gęsie pipki	25 zł
Zupa rybna/ kimchi/ prażony ryż/ dorsz	34 zł

Salaty

Salata rzymska/ pierś z kurczaka/ sos cezar	35 zł
Kozia rura/ botwinka/ selekcja sałat/ malinowy vinegret/ młody burak <i>vege</i>	39 zł



Dania Głównie

Młoda marchew *vegan*

puree z kalafiora/ podsuszane pomidory/ wegański demi glace 42 zł

Udziec cielęcy

czosnek niedźwiedzi/ brokuł/ arancici/ sos kurkowy 59 zł

Golonka

sos piwny/ musztarda jabłkowa/ młoda marchew/ ciastko parzone z puree ziemniaczanym 53 zł

Comber jagnięcy

puree z kalafiora / szparagi z gremolată / sos z zielonym pieprzem 135 zł

Burger wołowy

cheddar / kiszona czerwona kapusta / sos z jalapeno / bułka maślana 50 zł

Pappardelle *vege*

kozi ser / czosnek niedźwiedzi 58 zł

Pierś z kurczaka zagrodowego

marchewka z groszkiem / puree z pieczonego ziemniaka / demi glace 64 zł

Jesiotr

veloute z kawiozem / puree z groszku / kalarepa / puree z jabłka 78 zł

Dorsz

młode ziemniaki / mizeria z sałaty masekowej/ olej koperkowy 68 zł

Desery

Beza/ kremem waniliowy / pistacje / truskawki 29 zł

Ekler/ czekolada / semifredo malinowe 31 zł