

Duszystawki

| | |
|---|-------|
| Pstrąg z zielenicy zasalany/ sos picatta/ kiszona rzodkiewka/ jabłko z żubrówką | 43 zł |
| Tatar wołowy/ ptysie/ suszone żółtko/ olej rydzowy/ kurki w occie | 59 zł |
| Krewetki/ sos maślany/ grzanka | 49 zł |
| Śledź opalany na pieńku bukowym/ ziemniaki z kminkiem/aioli czosnkowe | 29 zł |
| Selekcja kiszonek/ hummus/ chips kukurydziany vegan | 25 zł |
| Deska serów/ 4 gatunki sera/ grisini/ konfitura vege | 65 zł |

Zupy

| | |
|--|-------|
| Krem ze skorzonery/ żółtko 63*/ podwędzany pstrąg | 29 zł |
| Dziadówka/ szarpana wołowina/ maślanka/ olej z chili | 32 zł |

Salaty

| | |
|--|-------|
| Salata rzymska/ pierś z kurczaka/ sos cezar/ grzanka | 35 zł |
| Carpaccio z pieczonego buraka/ kozia rura/ majonez ziołowy/ pistacje vege | 31 zł |

Dania Głównne

| | |
|--|--------|
| Polędwica wołowa | 149 zł |
| puree z selera i kawy/ słońecznik buwiasty/ boczniak/ sos cielęcy z czekoladą | |
| Policzki z dzika | 62 zł |
| puree z ziemniaka z szczypiorkiem/ kiszone buraki/ dynia piklowana | |
| Golonka wieprzowa | 59 zł |
| ekler z ziemniakami/ gołąbek z grzybami/ sos z piwa Kasztanka | |
| Pierś z kaczki sous vide | 69 zł |
| konfitura z czeremchy/ puree z dyni/ skorzonera/ demi glace | |
| Burger wołowy | 58 zł |
| pastrami/ majonez sriracha/ ser mimollette/ czerwona kapusta/ cebula karmelizowana | |
| Ravioli <i>vege</i> | 56 zł |
| kozia rura / jarmuż w maślanie | |
| Pierś z kurczaka zagrodowego | 49 zł |
| czerwona kiszona kapusta/ puree z pieczonego ziemniaka/ drobiowy demi glace | |
| Jesiotr | 89 zł |
| risotto z grapefruitem/ żel z cebuli/ cykorii z orzechem laskowym | |
| Dorsz w panko | 65 zł |
| krem z kukurydzy i chilli/ fondant z ziemniaka | |

Desery

| | |
|--|-------|
| Tiramisu/ biskopt migdałowy/ krem kawowy/ galaretka z amaretto/ śliwka | 31 zł |
| Sękacz kaszubski/ krem z marakuji i tymianku/ pistacje/ chips kakaowy/ maliny | 29 zł |

Gramatura mięs oraz ryb w daniach wynosi ok. 160g.
Do stolików powyżej 6os. doliczamy serwis kelnerski 10% .
O wykaz alergenów pytaj kelnera.