




## PRYZYSTAWKI

Wędzony tatar z polędwicy wołowej, emulsja z żółtka, mus z kaparów	65 PLN
Krewetki duszone w mleku kokosowym, czerwona pasta curry, cukinia, kolendra, oliwa chili, grzanka czosnkowa	55 PLN



## ZUPY

Żur na borowikach	30 PLN
Krem z kasztanów jadalnych z chili	  32 PLN
Bogracz z domowymi kluskami i kwaśną śmietaną	34 PLN



## SAŁATY

Klasyczna sałatka cezar z sosem anchois i parmezanem	48 PLN
Sałatka z grillowanym serem Halloumi, karmelizowana gruszka, orzechy włoskie, bordowa cebula, dresing musztardowo-miodowy z pomarańczową nutą	 52 PLN

## PIEROGI I MAKARONY

Risotto buraczane, plastry zielonego jabłka, niebieski ser	 39 PLN
Kołoduny z baraniną na sosie kurkowym ze szpinakiem	 45 PLN
Makaron azjatycki chow mein z kurczakiem, kompozycja warzyw	42 PLN

## DANIA GŁÓWNE RYBNE

Polędwica z dorsza przygotowana na patelni z risotto borowikowym, sos holenderski, młoda marchewka, cukrowy groszek	 75 PLN
Sandacz z pieca, purée z zielonego groszku, szpinak, młode warzywa, sos maślany z kaparami, świeży koper	 65 PLN

## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Stek z polędwicy wołowej, buraczane gnocchi, grillowane warzywa, sos z zielonego pieprzu	165 PLN
Panierowany schab z kością, purée ziemniaczane z kwaśną śmietaną i koprem, glazurowane buraczki w miodzie i winie, sos aioli	58 PLN
Faszerowany kurczak Supreme z warzywami i serem mozzarella, ziemniaki z patelni, pieczone pomidorki cherry, sos szalwiowy	55 PLN

## DESERY

Fondant czekoladowy	30 PLN
Tarta z gruszką i serem Gorgonzola	30 PLN
Tiramisu dyniowe	30 PLN



ostre przyprawy



wegetariańskie



bezglutenowe



produkty lokalne

Informacja o alergenach dostępna jest na życzenie.