

Specjalne MENU

Przystawki

<i>Pierś z kaczki wędzona, puree z mango, mix sałat</i>	18,00
<i>Carpaccio wołowe, świeży parmezan, rukola, oliwa</i>	24,00
<i>Tatar wołowy, marynowane pikle, żółtko konfitowane</i>	24,00
<i>Grawlax marynowany w jeżynach, świeże owoce z sałatami</i>	22,00

Zupy

<i>Krem dyniowy, mleczko kokosowe, domowe grzanki</i>	12,00
<i>Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem</i>	12,00
<i>Zupa Azteca z nachosami</i>	12,00

Dania główne

<i>Polędwica wołowa, caponata warzywna, pieczone ziemniaki, masło ziołowe</i>	52,00
<i>Schab sous vide, młode kurki, puree tymiankowe, warzywa rustykalne</i>	34,00
<i>Gęś konfitowana, mini placki ziemniaczane, modra kapusta</i>	32,00
<i>Łosoś, sos imbirowo pomarańczowy, warzywne tagliatelle, soba gryczana</i>	48,00
<i>Tagliatelle, krewetki, pasta szafranowa, świeżo tarty parmezan</i>	33,00

Sałatki

<i>Cezar – sałata rzymska, parmezan, grzanki, sos anchois</i>	24,00
<i>Mix sałat, marynowany kurczak w balsamico, owoce</i>	26,00

Desery

<i>Crepe brulee, świeże owoce</i>	14,00
<i>Sernik dyniowy, ciepły sos waniliowy</i>	14,00