

menu

stworzone przez Karola Okrasę

Przystawki

48 zł

Orientalny tatar z troci z kremem z wasabi i chipsami buraczanymi 4,6,7,10,11

Śledź z sosem botwinkowym z jajem przepiórczym i wędzonym ziemniakiem 3,4,7,10

Tatar wołowy z sałatką z dymki z sosem balsamicznym 1,3,7,10

Pieczone pomidory z kozim serem i pesto z pieczonego bakłażana 1,7,8,10

Pierwsze Dania

54 zł

Pierogi z jagnięciną z pesto z czosnku niedźwiedziego 1,3,7,8,9,10

Spaghetti z dymką i kaczką 1,3,7,8,9,10

Żołądki drobiowe na kapustce z pomidorami i koperkiem 1,7,8

Zupy

28 zł

Cebulowa ze starzoną wołowiną i młodymi buraczkami 7,9

Krem z białej kapusty z wędzonym białym serem i pesto koperkowym z prażoną szalotką 7,9

Barszcz z młodych warzyw z wędzonym halibutem 4,7,9

Dania Główne

71 zł

Królik duszony w białych warzywach na purée pietruszkowym z sosem tymiankowym 7,8,9,10

Udziec cielęcy w *kwasicie chlebowym* na wędzonym purée 1,7,8,9,10

cena menu dwudaniowego **98 zł**, cena menu trzydaniowego **108 zł**
polska woda mineralna wliczona w cenę; ceny zawierają podatek VAT

o danie wegetariańskie o danie ostre o danie z wieprzowiną o danie regionalne o danie nisko tłuszczowe
1 zawiera gluten 2 zawiera skorupiaki 3 zawiera jaja 4 zawiera ryby 5 zawiera orzeszki ziemne 6 zawiera soję 7 zawiera białko mleka i laktozę
8 zawiera orzechy 9 zawiera seler 10 zawiera gorczycę 11 zawiera nasiona sezamu 12 zawiera dwutlenek siarki 13 zawiera łubin 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergie lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni