



### **przystawki**

**48 zł**

**Śledź na kremie z wędzonych ziemniaków** 1, 4, 6, 7

**Tatar wołowy z sałatką**

z buraczków marynowanych w occie piwnym z sosem musztardowym 3, 7, 8, 9

**Kozi ser na sękaczu z glazurowanymi truskawkami z nalewką z lipy** 1, 3, 7, 9

### **pierwsze dania**

**54 zł**

**Pierogi z soczewicą w emulsji z zielonego selera** 1, 3, 7, 9

**Kopytka gryczane**

z pieczonym ozorkiem cielęcym, bobem i sałatką z koniczyny 1, 3, 7

**Pappardelle z pikantnymi krewetkami**

i dzikim szczawiem 1, 2, 3, 7

### **zupy**

**28 zł**

**Zupa ziemniaczana z salsą z pomidorów confit, sałatką z kaszy,  
popcornu i szczypiorku z prażoną cebulką** 7

**Delikatna zupa rybna z wędzoną papryką i ogórkiem małosolnym** 4, 7

**Chłodnik z botwinką z wędzonym pstrągiem** 3, 7

### **dania główne**

**71 zł**

**Królik**

w kwasie chlebowym na duszonej pietruszce 7, 8, 9

**Gicz jagnięca**

z zielonym pęczakiem, pesto z młodego żyta na podpiwku 1, 7, 8, 9

**Świeża ryba przyrządzona tak jak lubisz**

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