



przystawki

48 zł

Cienko krojona smażona wołowina,
marynowana w sosie tataki z kompresowaną czerwoną cebulą i trybulą 6,11

Tatar z confitowanych żołądków drobiowych
na pikantnym musie z pieczonej papryki i z oliwką szczypiorkową 7,8,10

Placki z cieciorki
z jogurtem i kolendrą, z sosem śledziowym i chrupiącym selerem 1,4,7,8,9,10

Sałatka z długo pieczonego boczku
z kremem z białej fasoli, sosem Pommery i musztardowcem 7,10

zupy

28 zł

Zupa rybna z pomidorami
wędzoną papryką, grochem i pak choy 4,7,8

Krem grochowy
na wędzonce z curry i ostrą papryką 1,6,8

Zupa z soku z kiszanej kapusty
z chrzanem i wędzonymi ziemniakami 7,9

dania główne

71 zł

Kopytka z królikiem
w maśle z jarmuzem, chipsami z szalotki i sosem z trawy żubrowej 1,3,7,8,9

Duszony szponder wołowy
z kremem z cebulki curry i sosem goździkowym 1,7,8,9,10

Pęczak
z boczniakami, orzechami i serem pleśniowym 1,7,8,10

Danie rybne
według rekomendacji Szefa Kuchni

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