



przystawki

48 zł

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

Tatar z troci
na sałatce z komosy ryżowej z salsą z ogórka małosolnego 4,6,10,11

Grillowane szparagi
z plastrami kaczki, sosem truflowym i serem Pielgrzym 7,8,10

Sałatka z marynowanych warzyw
z oliwkami i sosem z koziego sera 7,8,9,10

zupy

28 zł

Zupa z kiszonej młodej kapusty
z oliwką pomidorową 7,9

Barszcz ze szczawiu
z długo pieczonym boczkiem i zsiadłym mlekiem 3,7,9

Krem szparagowy
z prażonymi orzechami 7,8,9

dania główne

71 zł

Antrykot wołowy z grilla
ze szparagami i duszoną dymką 1,7,10

Królik
na sałatce z młodych warzyw z pikantnym sosem holenderskim 7,8,9,10

Gryczany makaron
z pesto z czosnku niedźwiedziego i smażonym marynowanym tofu 6,8,9,10

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