

Przystawki

Śledź korzenny:

Emulsja chrzanowo jabłkowa/
kompresowana cykorii w cytrusach

26zł

Tatar wołowy:

Tatar wołowy/ musztardowe lody/ żółtko

32zł

Carpaccio z sarny:

Parmezan/ karmelizowana cebulka / rukola

28zł

Sałaty

Sałata rzymska:

Kurczak/ ogórek/ pomidor/ grzanka/ sos cezar

24zł

Mieszane sałaty:

Krewetki tygrysie/ aioli/ grzanka

26zł

Zupy

Borowik:

wywar na bazie ogonów wołowych/ borowik/
lane kluski

17zł

Krem z zielonego groszku:

Chrust z boczku

16zł

Rosół:

Domowy makaron/ mięso z kury/ marchew/
lubczyk

15zł

Pasty

Tagliatelle:

Pesto z suszonych pomidorów/ krewetki/ prażone
migdały

27zł

Spaghetti:

Pancetta/ czosnek/ żółtko/ śmietana/ parmezan

25zł

Gnocchi:

Parmezan /kozi ser/ trufle/ suszone pomidory

27zł

Ryby

Łosoś pieczony w teriyaki:
Dufinki ziemniaczane/ mix sałat
49zł

Pstrąg:
Pieczony Pstrąg w całości/
zapiekany pomidor z mozzarellą/
pieczywo
36zł

Mięsa

Udo z gęsi:

Czerwona kapusta/ kluski śląskie/ sos żurawinowy

39zł

Policzek wołowy:

Czarna soczewica z zielonym groszkiem /pieczona marchew

38zł

Polędwica:

Puree z buraka/ ser pleśniowy/ szpinak/ gruszka

68zł

Dzik:

Szynka z dzika/gryka nie palona/sos śliwkowo buraczny

49zł

Królik:

Duszony królik w śmietanie /brązowy ryż/zasmażane buraczki

38zł

Przepiórka:

Pieczona przepiórka/ziemniaki puree/sos wiśniowy/

Fasolka szparagowa

39zł

Desery

Deser lodowy:

Lody waniliowe/ beza/ sos malinowy

16zł

Nemesis:

Ciasto czekoladowe/ gorąca czekolada/ malina/
chilli

18zł

Domowy sernik:

Biała czekolada/ malina/ mięta

17zł

Szarlotka:

Sos toffi/ lody waniliowe

17zł

