

KARTA RESTAURACYJNA

PRZYSTAWKI

Siekany tatar wołowy/ lubczyk/ żółtko/ pikle/ musztardowiec, 32 zł

Śledź wędzony/ ziemniak/ jabłko/ creme fraiche, 16 zł – *danie wegetariańskie*

Pieczeń rzymska z suszonymi pomidorami/ cebulka czerwona piklowana/ pistacje, 18 zł

SALATKI

Sałaty/ ser halumi/ pomidorki cherry/ orzechy laskowe/ oliwa, 24 zł – *danie wegetariańskie*

Sałatka Cezar/grzanka, 21 zł

ZUPY

Bulion z pieczonej kury zielononózki/ makaron domowy/ marchewka, 12 zł

Krem z młodej marchewki/ marchewka piklowana/ creme fraiche, 11 zł – *danie wegańskie*

Zupa Szefa Kuchni/ każdego dnia inna - *zazwyczaj wegetariańska, zapytaj kelnera o szczegóły*

DANIA GŁÓWNE

Kurczak baby/ ziemniaki z ogniska/ koperek, 48 zł – *danie rekomendowane dla dwojga*

Policzek wieprzowy/ brat kartofle z cebulą/ rabarbar/ szyszki jadalne, 32 zł

Schab z kością/ kalafior gotowany z bułką tartą/ puree ziemniaczne, 29 zł

Kopytka/ espuma burak/ twaróg wędzony/ piklowany burak, 21 zł – *danie wegetariańskie*

Mostek cielęcy/ pęczak gotowany w ciemnym piwie/ młode marchewki z nacią/ kalarepa piklowana, 38 zł

Pierogi ruskie z wędzonych ziemniaków/ cebula z boczkiem, 23 zł – *opcja wegetariańska i mięsna*

Okoń morski, kalafior w panko, popcorn, ryż kokosowy, 41 zł – *danie wegetariańskie*

DESERY

Mleczna kanapka, 12 zł

Sernik z białą czekoladą/mus malinowy/pistacje, 13 zł

Marchewka/ kozi ser/ rabarbar, 12 zł