

KARTA RESTAURACYJNA

PRZYSTAWKI

Siekany tatar wołowy/ musztarda z kiszonych szparagów/ żółtko/ cebula piklowana, 32 zł

Szparagi smażone z czosnkiem i pomidorami cherry, 15 zł

Szparagi/ jajko pochetowe/ sos holenderski, 18 zł



SALATKI

Szparagi/ pomidory cherry, rzodkiewka/ orzechy laskowe/ dresing ziołowy, 17 zł



Sałatka z bobem/ boczek/ jajko przepiórcze/młody jęczmień /oliwa z czosnku niedźwiedziego, 19 zł

ZUPY

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

Krem z młodej marchewki/ marchewka piklowana/ creme fraiche, 11 zł



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/ szparagi/ szyszki jadalne, 32 zł

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

Kopytka/ espuma burak/ twaróg wędzony/ piklowany burak, 21 zł



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



Okoń morski, kalafior w panko, popcorn, ryż kokosowy, 41 zł



DESERY

Mleczna kanapka, 12 zł

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

Beza/ consomme truskawkowe/ truskawki/ pyłek kwiatowy, 12 zł