

PRZYSTAWKI

starters

Tatar wołowy/ żółtko/ cebula/ ogórek

Beef tartare / yolk / onion / cucumber

- 28 zł -

Krewetki duszone w białym winie/ czosnek/
białe wino/ świeże zioła

Prawns stewed in white wine / garlic / white wine / fresh herbs

- 29 zł -

Comber z królika/ jabłko/ białe wino/ marchewka

Rabbit loin / apple / white wine / carrot

- 36 zł -

ZUPY

soups

Krem z dyni/ jarmuż/ kwaśna śmietana/ topinambur
Pumpkin soup/ kale / sour cream / topinambour

- 16 zł -

Zupa z owocami morza/ pomidor/ kolendra
Soup with seafood / tomato / coriander

- 20 zł -

Zupa borowikowa/ masło/ cebula
Boletus soup / butter / onion

- 18 zł -

SALATY

salads

Wędzony rostbef wołowy/ mix sałat/ jabłko/
owocowy winegret/ orzechy
Smoked beef / mix lettuce / apple / fruity vinegar / nuts

- 34 zł -

Endywia/ trzy rodzaje sera/ kasztany jadalne/
syrop z bzu czarnego
Endive / three types of cheese / chestnuts / elderberry syrup

- 30 zł -

MAKARONY

pasta

Tagliatelle/ kurczak/ białe wino/ pomidor/
czosnek/ cebula/ ser bursztyn

Tagliatelle / chicken / white wine / tomato / garlic / onion / cheese

- 36 zł -

Tagliatelle/ polędwica wołowa/ białe wino/ pomidor/
czosnek/cebula/ser bursztyn

Tagliatelle / beef tenderloin / white wine / tomato / garlic / onion / cheese

- 46 zł -

Tagliolini sepia/ krewetki/ ananas/ masło/ czosnek/ chilli/
wino białe/ natka pietruszki

Tagliolini sepia / shrimp / pineapple / butter / garlic / chilli / white wine / parsley

- 42 zł -

RISOTTO

Risotto z grzybami/ szalotka/ ser bursztyn

Risotto with mushrooms / shallot / cheese

- 38 zł -

DANIE GŁÓWNE

main course

Kurczak kukurydziany/puree z kukurydzy/
warzywa sezonowe/ziemniak/sos klonowy

Corn chicken / corn puree / seasonal vegetables / potato / maple sauce

- 38 zł -

Filet z gęsi/ modra kapusta/ kasztany/ szpinak/
brukselka/ sos porzeczkowy

Fillet of goose / cabbage / chestnuts / spinach / brussels sprouts / currant sauce

- 56 zł -

Turbot/ puree z selera/ włoska kapusta/ warzywa

Turbot / celery puree / italian cabbage / vegetables

- 78 zł -

Filet z sandacza/ kasza jaglana/ kalafior/
sos z palonego masła kaparowego

Zander / millet / cauliflower / roasted caper butter sauce

- 45 zł -

Stek wołowy/ warzywa sezonowe/ ziemniak/ sos piernikowy

Beef steak / seasonal vegetables / potato / gingerbread sauce

- 82 zł -

DESERY

desserts

Mus karmelowy/ kruszonka czekoladowa/ mięta
Caramel mousse / chocolate crumb / mint

- 20 zł -

Domowy sernik/ owoce
Homemade cheesecake / fruit

- 16 zł -

Assiette gruszkowe/ lody/ białe wino/ karmel
Pear assiette / ice cream / white wine / caramel

- 24 zł -

DANIA DZIECIĘCE

kids menu

Kurczak/ frytki/ mix sałat/ ketchup
Chicken / french fries / lettuce / ketchup mix

- 17 zł -

Makaron z sosem pomidorowym/ natka pietruszki
Pasta with tomato sauce / parsley

- 15 zł -