



## PRZYSTAWKI

Pate en Croute/ majonez cytrynowy / pomidorki konfitowane	32pIn
Tost brioche / koktajl z krewetek i pstrąga / majonez cytrynowy / jajko poche	35pIn
Panna cotta marchewkowa/żel imbirowy/fenkuł/ kiełki/ ciastko owsiane <b>VEGA</b>	28pIn

## ZUPY

Bulion rybny/ salsa rybna/ brunoise warzywne	18pIn
Flaki wołowe/ julienne warzywne	20pIn
Krem dnia <b>VEGE</b>	18pIn

## DANIA GŁÓWNE

Antrykot argentyński/ placek ziemniaczany/ pieczarki/ szpinak/ sos pieprzowy	90pIn
Kopytka z kaszy gryczanej / boczniak królewski / kiszona kapusta / żel z cebuli <b>VEGA</b>	40pIn
Schab/ „ marchewka z groszkiem”/cepelin	40pIn
Fish & chips/ Sandacz/ ziemniak/ groszek zielony/ sos tatarski	43pIn
Żebro wołowe/sos bourginion/warzywa korzeniowe/puree ziemniaczane	45pIn
Filet kaczki/ leniwe / sos śliwkowy / brukselka / puree z batatów / chips jarmuż	50pIn
Kark z dzika/gołąbek z kasza gryczaną i kiszoną kapustą/panierowany boczniak/	46pIn
Ravioli z owocami morza/ puree kalafior/ kalafior w maśle/ sos winny	55pIn
Burger/szarpany polik wołowy	30pIn
Burger/ kotlet jaglany / dynia wege	30pIn

## DESERY

Ciastko czekoladowe/ krem mascarpone z matcha /sorbet mango	20pln
Tarta Tatin/ jabłka/ lody/ biała czekolada	18pln

## MENU DLA DZIECI

Rosół /makaron	12pln
Ryż na mleku/ jabłko pieczone/ bita śmietana	18pln
Leniwe na maśle/ cukier/ cynamon/ śliwka	18pln