

PRZYSTAWKA / APPETIZER

**Tatar z polędwicy wołowej podawany
z marynatami i wędzoną słoniną (100/120g)**
Beef tartare served with pickles and smoked bacon

34,00 pln

SAŁATA / SALAD

**Kompozycja sałat skropiona śliwkowym
winegretem, podawana z polędwiczką
wieprzową sosu vide i marynowaną gruszką (360g)**
*Salat mix served with pork loin and pickled pear,
sprinkled with plum vinaigrette*

28,00 pln

ZUPY / SOUP

Żurek na wędzonce z białą kielbasą i jajkiem (250g)
*Traditional Żurek soup with white sausage,
smoked meat and egg*

14,00 pln

**Krem z dyni na mleku kokosowym z imbirem
i prażonymi pestkami dyni (250g)**
*Creamy pumpkin soup with coconut milk,
ginger and roasted pumpkin seeds*

12,00 pln

DANIA GŁÓWNE / SECOND COURSE

**Wegańskie curry z ciecierzycą, tofu i batatami ,
podawane z makaronem ryżowym (420g)**

*Vegan curry with chickpeas,
tofu and sweet potato served with rice noodles*

28,00 pln

**Pieczony filet z dorsza z mango chutney
i wędzonym pstrągiem, puree ziemniaczane,
kalafior romanesco (170g/440g)**

*Baked cod fillet with mango chutney, with smoked trout ,
potato puree ,romanesco cauliflower*

42,00 pln

**Udko z gęsi confit podawane na modrej kapuście,
pieczone ziemniaki , sosem demi glace (200g/470g)**

*Goose leg confit served on blue cabbage,
roasted potatoes and demi glace sauce*

46,00 pln

**Pierś z indyka skropiona sosem żurawinowym ,
dyniowe kluski , sałata winegret(160g/420g)**

*Turkey breast served with cranberry sauce,
pumpkin noodles and vinaigrette salat*

34,00 pln

DESERY / DESSERTS

Creme brulee w aromacie pomarańczy 120g

Creme brulee with aroma of orange

14,00 pln

**Miodowy biszkopt podawany
z waniliowym kremem i orzechami 140g**

Honey sponge cake served with vanilla cream and nuts

16,00 pln