

## PRZYSTAWKI / STARTERS

**Zielone szparagi z parmezanem na puree z pieczonego czosnku 200g/160g**

*Green asparagus with parmesan cheese and roasted garlic puree 200g/160g*

*19,00 PLN*

**Matias na oliwie pietruszkowej z crème fraiche, prażonym orzechem  
laskowym i konfiturą z porzeczki 180g/100g**

*Herring in parsley oil with crème fraiche, roasted hazelnut and currant jam*

*180g/100g*

*21,00 PLN*

**Wątróbka drobiowa z szarą renetą, tymiankiem i chipsem z sepii 200g/160g**

*Chicken liver with pear, thyme and sepia chips 200g/160g*

*19,00 PLN*



**Tatar z tuńczyka ze świeżym ogórkiem, wasabi i prażonym sezamem**

*130g/100g*

*Tuna tatar with fresh cucumber, wasabi and roasted sesame seeds 150g/100g*

*39,00 PLN*

## ZUPY / SOUP

**Chłodnik ogórkowy z miętą i maślanką 250ml**

Cucumber cooler with mint and buttermilk 250ml

14 PLN

**Krem ze szczawiu i brukwi podany z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną  
250ml**

Cream with sorrel and rutabaga served with smoked salmon  
and sour cream 250 ml

16 PLN

## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

### MEAT MAIN COURSES

**Schab wieprzowy z kostką panierowany w pancu, domowy colesław,  
gotowane młode ziemniaki 370g/180g**

*Crispy panko Pork chop (bone-in), homemade coleslaw, boiled potatoes  
370g/180g*

33,00 PLN



**Pierś z kurczaka ze skórą, groszek cukrowy, czarna soczewica, drobiowy  
demi glace 330g/180g**

*Chicken breast, sugar peas, black lentils and dami glace 330g/180g*

35,00 PLN



**Stek z rostbefu podany z gotowanymi ziemniakami, żółta fasolką  
szparagową i pesto z rukoli 400g/180g**

*Striplion steak served with boiled potatoes, yellow string bean and rocket pesto  
400g/180g*

42,00 PLN

## **DANIA GŁÓWNE RYBNE**

### **FISH MAIN COURSES**

**Polędwica z dorsza marynowana w soku ze świeżych warzyw podana na kaszance z grasicą cielęcą, puree z palonego kalafiora i marynowanym ogórkiem 290g/180g**

Cod loin marinated in fresh vegetable juice served on a blood sausage with thymus, puree of roasted cauliflower and marinated cucumber 290g/180g

49,00 PLN

**Pieczony łosoś podany na szparagach z sosem holenderskim i wędzonym ziemniakiem 320g/180g**

Baked salmon served on asparagus with hollandaise sauce and smoked potato 320g/180g

46,00 PLN

## **DANIE WEGETARIAŃSKIE**

### **VEGETARIAN DISH**

**Makaron udon smażony z groszkiem cukrowym i świeżymi warzywami w oleju sezamowym (320g)**

*Udon noodles with sugar peas and fresh vegetables in sesame oil*

*32,00 pln*

**Sałatka ze szparagami, gotowanym ziemniakiem, jajkiem przepiórczym i dresingiem z maślanki 240g**

Salad with asparagus, boiled potato, quail egg and buttermilk dressing 240g

*26,00 PLN*

## DESERY

## DESSERTS

**Sernik na zimno z marakują i paloną białą czekoladą 140 g**

**Creamy cheesecake with passion fruit and roasted white chocolate 120 g**

18,00 PLN



***Truskawkowa Panna Cotta ze świeżymi owocami 150g***

***Strawberry Panna Cotta with fresh fruit 150 g***

16,00 PLN

***Francuska tarta z kajmakiem i soloną czekoladą 150g***

***French tart with butterscotch and salted chocolate 150 g***

16,00 PLN