

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Zielone szparagi serwowane na sosie holenderskim
z jajkiem poche i pudrem bekonowym (120g)

**Green asparagus served on a Hollandaise sauce
with a poached egg and bacon powder**

21,00 pln

SALATA / SALAD

Kompozycja sałat z jarmużem, truskawkami, gorgonzollą,
dresingiem z małosolnego ogórka i kopru (280g)

**Salad composition with kale, strawberries, gorgonzola cheese,
fresh pickled cucumber and dill dressing**

24,00 pln

ZUPY / SOUP

Chłodnik z botwiny serwowany z jajkiem przepiórczym
i oliwą z czarnego bzu (250g)

Cold chard soup served with quail egg and elderberry oil

12,00 pln

Zupa szczawiowa podawana z jajkiem w koszulce
i puree z gorczycą (250g)

Sorrel soup served with a poached egg and mashed potatoes

12,00 pln

DANIA GŁÓWNE / SECOND COURSE

Razowy makaron spaghetti z płatkami szparagów, botwiną,
bobem, szpinakiem i ziołową oliwą (350g)

**Wholemeal spaghetti with asparagus, beet leaves,
broad bean, spinach and herbal oil**

29,00 pln

Bałtycki łosoś podawany na bobie w maśle czosnkowym, z sosem holenderskim,
gotowanymi ziemniakami i pietruszkową gąbką (380g)

**Baltic salmon served with broad beans, with hollandaise sauce,
boiled potatoes and parsley**

44,00 pln

Pierś z kurczaka sous vide skropiona aromatycznym sosem drobiowym,
serwowana na kaszy bulgur, z duszoną botwiną (370g)

**Sous vide chicken breast with aromatic chicken sauce,
served on a groats of bulgur, with stewed beetroot**

32,00 pln

Wolno gotowana podwędzana karkówka, skropiona sosem musztardowym,
podawana z grillowanymi ziemniakami i młodą kapustą (450g)

**Slowly cooked smoked pork neck, sprinkled with mustard sauce,
served with grilled potatoes and young cabbage**

36,00 pln

DESERY / DESSERTS

Pieczony sernik rabarbarowy podawany z żelką agrestową (140g)
Rhubarb cheesecake served with gooseberry jelly

15,00 pln

Zapiekane zabajone z truskawkami, skropione sosem z rokitnika (140g)
Baked zabaglione with strawberries and sea buckthorn sauce

16,00 pln