

#### **Przystawka zimna:**

Śledź solony i marynowany w ziołach, podawany na pumperniku z sałatką ziemniaczaną (80/170g) – **23,00 pln**

*Herring marinated in herbs, served on pumpernickel and potato salad*

#### **Przystawka gorąca:**

Ravioli z ricottą i szpinakiem skropione masłem pietruszkowo czosnkowym (140g) – **26,00 pln**

*Ravioli with ricotta, spinach served with garlic and parsley butter*

#### **Sałata:**

Rumiane wątróbki drobiowe podane na kompozycji sałat skropionej cytrynowym winegretem (350g) – **28,00 pln**

*Salad with chicken liver and lemon vinaigrette*

#### **Zupy:**

Zupa z borowików tucholskich podawana z serowymi kluskami (250g) -**14,00 pln**

*Porcini mushrooms soup served with cheese dumplings*

Krem z pieczonych pomidorów podawany z mascarpone i oliwą bazyliową (250g) - **12,00 pln**

*Baked tomatoes cream soup served with mascarpone and basil oil*

### **Dania główne:**

Papardelle z borowikami w sosie śmietanowym z prażonymi orzechami (350g) – **28,00 pln**

*Papardelle with porcini mushrooms, cream sauce and roasted nuts*

Tygrysie krewetki marynowane w oliwie czosnkowej z brandy, smażone w całości podawane na chrupiących sałatach z gorącymi grzankami ( 300g/4 szt.) - **42,00 pln**

*Tiger shrimps marinated in garlic oil with brandy, crispy lettuce and hot croutons*

Pieczony filet z łososia serwowany na mozaice ryżowej i tagliatelle warzywnym skropiony sosem limonkowym (380/160g) – **44,00 pln**

*Baked salmon served with rice, vegetable tagliatelle and lime sauce*

Pierś z kurczaka nadziewana wątróbką, skropiona drobiowym demi **glace**, **podawana na zielonym groszku i puree z palonego kalafiora 450/150g – 34,00 pln**

*Chicken breast stuffed with liver served with green peas and roasted cauliflower puree*

Stek z polędwicy wołowej serwowany na fasolce szparagowej, z pieczonymi ziemniakami i sosem kurkowym (480/180g) – **79,00 pln**

*Beef sirloin steak served with green beans, baked potatoes and chanterelle sauce*

### **Desery:**

Pistacjowy sernik na ciasteczkowym spodzie z owocowym sosem 140g – **16,00 pln**

*Pistachio cheesecake with fruit sauce*

Śliwki zapiekane pod waniliową kruszonką podawana z lodami śmietankowymi 140g – **14,00 pln**

*Baked plums with vanilla crumble and ice cream*