

Przystawki:

Dorsz w zalewie korzennej i octowej serwowany z ogórkami małosolnymi i pieczywem (150g) – 16,00 pln

Cod marinated in a vinegar dressing served with pickled cucumbers and bread (150g) - 16.00 PLN

Zielone szparagi serwowane na sosie holenderskim z serem bursztyn i kruszonką bekonową (120g) 21,00 pln

Green asparagus served with a Hollandaise sauce, Amber cheese and bacon crumbles

Sałata:

Kompozycja sałat z jarmużem, rabarbarem, serem bursztyn i sosem verde z nutką gorczycy (280g) 26,00 pln

Composition of lettuces, kale, rhubarb, Amber cheese and verde sauce with a hint of mustard

Zupy:

Chłodnik z botwiny serwowany z jajkiem przepiórczym i oliwą z czarnego bzu (250g) 12,00 pln

Chilled beet soup served with a quail egg and black elderberry oil

Zupa szczawiowa podawana z puree ziemniaczanym z gorczycą i chipsem z kindziuka (250g) 12,00 pln

Sorrel soup served with mashed potato with mustard and kindziuks chips (250g)

Dania główne:

Makaron papardelle z oliwą czosnkową, serwowany z bobem, bocznikiem i julienne warzywnym (350g) 29,00 pln

Papardelle pasta with garlic oil, served with broad beans, oyster mushrooms and vegetable julienne

Pieczony filet z karmazyna podawany z zielonymi szparagami, pieczonym ziemniakiem i dipem ziołowym (420g) – 42,00pln

Roasted fillet of redfish served with green asparagus, baked potato and herbal dip

Cielęcina duszona w warzywach, skropiona glacem drobiowym podawana na młodej kapuście, z gotowanymi ziemniakami (410g) – 44,00pln

Veal stewed in vegetables, sprinkled with poultry demi glace sauce served with young cabbage and boiled potatoes

Wolno gotowana podwędzana karkówka, podawana z sałatką z małosolnych ogórków i puree ziemniaczanym (450g) 36,00 pln

Slowly cooked smoked pork neck, served with a salad of pickled cucumbers and mashed potato

Desery:

Rabarbar zapiekany pod kruszonką podawany z waniliowymi lodami (140g) 15,00 pln

Rhubarb baked under crumble served with vanilla ice cream

Mus z białej czekolady z żelką malinową i jadalną ziemią (140g) 16,00 pln

White chocolate mousse with a raspberry jelly and edible earth