


# Zupy


Głęboki w smaku **bulion drobiowo-wołowy** z dodatkiem świeżych nowalijek, z ręcznie wyrabianym aksamitnym makaronem **36 PLN**

---

Rozgrzewająca **zupa z czerwonej soczewicy**, harmonijnie połączona z soczystymi pomidorami, szlachetną czarną soczewicą i rześką kolendrą  **36 PLN**

---

# Przystawki

Chrupiąca **sałata z kremową burrata** o maślanym sercu, intensywnymi w smaku karmelizowanymi śliwkami, słodkimi pomidorkami cherry i szmaragdowymi pistacjami, skąpana w dressingu miodowo-musztardowym z intrygującą nutą chili  **42 PLN**

---

Klasyczny **tatar z najlepszej polskiej wołowiny** w asyście domowych pikli, wypiekanych w naszej kuchni prażynek, oliwy ziołowej i ziaren gorczycy **57 PLN**

---

Wyborny **łosoś wędzony według tradycyjnych receptur**, podawany z chrupiącą białą rzodkwią, naszą oliwą bazyliową i kremowym jogurtem greckim **52 PLN**

---

Złocisty **krokiet z soczystym nadzieniem mięsnym**, serwowany z domowymi piklami, otulony aksamitnym sosem velouté z aromatycznego selera i kremowym majonezem z dzikim czosnkiem niedźwiedzim **49 PLN**

---


Esencjonalna **kaszanka podana na mięciutkiej maślanej brzoszczce**, dopełniona aksamitnym foie gras, słoneczną morelą i harmonijną kompozycją aromatycznych, świeżo zerwanych ziół **56 PLN**

---


Powiew wiosny na talerzu – **świeże nowalijki otulone aksamitnym, delikatnie kwaskowym serkiem labneh**, skropione intensywnym pesto z aromatycznej bazylii i dzikiego czosnku niedźwiedziego **42 PLN**

---

# Dania główne

Soczysty **bakłażan w złocistej panierce panko**, skąpany w soczystej salsie pomidorowej, w otoczeniu aromatycznej papryki i orientalnego humusu  **49 PLN**

---

Pieczony **stek z kalafiora podawany z kruchymi chipsami z jarmużu**, kruszonką z bułki tartej i prażonymi orzechami laskowymi  **46 PLN**

---

Długo **pieczone do miękkości zebra świni** w towarzystwie ręcznie formowanych kopytek i domowej sałatki szwedzkiej o intensywnym smaku pikli **69 PLN**

---

Kruchy, **soczysty schab serwowany z jedwabistym purée ziemniaczanym** i delikatną młodą kapustą **72 PLN**


---

Wyborny **kawałek cielęciny w kompozycji z delikatnym gołąbkim z kapusty** na aksamitnym purée z selera o subtelnej słodczy, z lśniącym gęstym sosem na bazie szpiku **67 PLN**

---

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotлетem wołowym**, konfiturą z czerwonej cebuli, domowymi piklami, soczystym pomidorem i serem cheddar, do tego podkreślający smak burgera charakterny sos chipotle przyrządzany według naszej autorskiej receptury **69 PLN**  
*serwujemy również na sałacie zamiast bułki*

---

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotлетem roślinnym**, pikantnym sosem chimichurri, kaparami, soczystym pomidorem i chrupiącymi liśćmi sałat, do tego sos guacamole i majonez ziołowy – ognista miłość do roślin w jednej kanapce  **59 PLN**  
*serwujemy również na sałacie zamiast bułki*

---

Delikatny **sandacz w szlachetnym bisque**, podawany z szyjkami rakowymi, konfitowanymi ziemniakami i miksem starannie dobranych ziół **72 PLN**

---

Konfitowana **noga kaczki w towarzystwie purée ziemniaczanego**, słodkiego buraka pieczonego w soli i rubinowego sosu porzeczkowego o głębokim aromacie **76 PLN**

# Desery

Puszysty **miodownik o wilgotnych warstwach przekładanych kremem cytrynowym** i gęstą śmietanką w towarzystwie lekkiej galaretki truskawkowej

31 PLN

Soczyste **owoce flambirowane autorskimi domowymi nalewkami**, otulone złocistą maślaną kruszonką i aksamitnym serkiem labneh

34 PLN

# Dla dzieci

Esencjonalny domowy rosół z ręcznie wyrabianym makaronem

18 PLN

Soczyste kawałki ekologicznego indyka w złocistej chrupiącej panierce

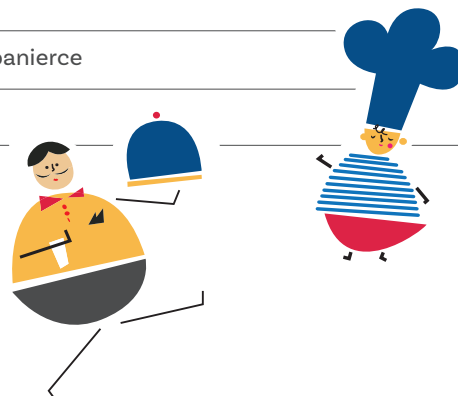
30 PLN

Wstążki tagliatelle w aromatycznym bolońskim ragù

28 PLN

Orzeźwiający lody w kilku smakach

22 PLN



Drodzy Goście, informujemy, że od grup powyżej 6 osób naliczany jest serwis w wysokości 12.5% rachunku.

Na życzenie udzielimy informacji na temat alergenów oraz nietolerancji pokarmowej.

