

Zupy

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

36 PLN

Orzeźwiający **chłodnik z botwinki na kremowej maślance** z delikatnymi w smaku szyszkami rakowymi oraz jajkiem

32 PLN

Przystawki

Kremowa, rozpyływająca się **burrata na cienko krojonych, soczystych pomidorach**, wzbogacona miękkim konfitowanym czosnkiem, wytrawnym akcentem oliwek kalamata i aromatyczną oliwą ziołową

 49 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

Esencjonalna **kaszanka podana na mięciutkiej, maślanej brioszce**, dopełniona aksamitnym foie gras, słoneczną morelą oraz harmonijną kompozycją aromatycznych, świeżo zerwanych ziół

56 PLN

Powiew wiosny na talerzu – **świeże nowalijki i jajko w koszulce** 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 żebra 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

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

76 PLN

Soczysta pieczona dorada podawana na aksamitnym purée z zielonego groszku, w komplecie z chrupiącymi szparagami, delikatnym bobem, pomidorkami cherry i świeżą sałatką z pak choi. Całość skąpana w aromatycznym maślanym sosie cytrusowym.

68 PLN

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotletem 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
serwujemy również na sałacie zamiast bułki

69 PLN

Wypiekana na miejscu **bułka maślana z kotletem roślinnym**, konfiturą z czerwonej cebuli, domowymi piklami, soczystym pomidorem i chrupiącymi liśćmi sałat. Smak burgera podkreśla charakterny sos chipotle przyrządzany według naszej autorskiej receptury
serwujemy również na sałacie zamiast bułki

 59 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

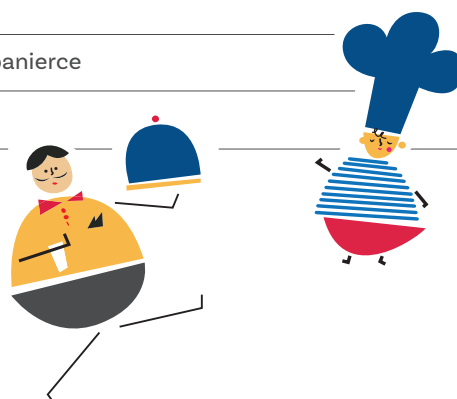
30 PLN

Wstążki tagliatelle w aromatycznym bolońskim ragù

28 PLN

Orzeźwiające lody w kilku smakach

22 PLN



Pizza

Margherita

sos pomidorowy | mozzarella | bazylia świeża

52 PLN

Bianka

pesto z czosnku niedźwiedziego | śmietana 30% | szparagi | buratta

56 PLN

Diavola

sos pomidorowy | mozzarella | salami piccante lub salami Milano (łagodne)

56 PLN

Quattro stagioni

sos pomidorowy | mozzarella | szynka gotowana Cotto | grzyby w oleju | oliwki | karczoch

62 PLN

Droscy 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.

