



MENU

zima

Przystawki:

Wołowina 63 zł
słonecznik • pikle • gorczyca • zioła • chips pszenney

Wędzona ryba 49 zł
ciasto filo • kiszona kapusta • sos muślinowy • olej ziołowy

Pieczona marchew 43 zł
migdały • suszone morele • mięta • syrop klonowy • chilli • zioła

Tuńczyk 71 zł
yuzu • śliwka • zioła • nerkowce • wasabi • lichi

Ziemniak 47 zł
ser pecorino • quanchiale • śliwka wędzona • porto • zioła

Tarta tatin 39 zł
czerwona cebula • zioła • wędzona sól

Deska serów i wędlin 98 zł

Zupy:

Kiszone pomidory 36 zł
warzywa korzeniowe • zioła

Bulion wołowy 39 zł
pierożki mięsne • warzywa

Dania główne:

Comber jagnięcy 105 zł
pęczak • pieczony czosnek • skorzonera karmelizowana • żurawina

Schab ze świni złotnickiej	65 zł
kapusta włoska • ziemniak confit • gremolada	
Żeberka ze świni złotnickiej	75 zł
Kapusta • tamarynd • imbir • kolendra • sos sojowy • miód • pietruszka	
Wołowina	140 zł
espuma ziemniaczana • madera • szpinak	
Noga z kaczki	73 zł
sos dzika róża • kapusta czerwona • kluska śląska z dyni • imbir	
Burger mięsny	59 zł
bułka • wołowina • konfitura z cebuli • pikle • sałaty • boczek • sadzone jajko • majonez chipotle	
Dorada	78 zł
salsa z orzeszkami pinii • pac hoi • szafran • oliwki	
Troć	72 zł
ratatouille warzywne • sos beurre blanc • kuskus z kalafiora • zioła • oliwa ziołowa	
Burger vege	56 zł
bułka • kotlet vege • guacamole • piklowana dynia • sałaty • majonez ziołowy	
Raviolo z taleggio	59 zł
parmigiano regiano • orzechy • emulsja maślana z szałwią	
Brokuł	49 zł
kasztany • soczewica • chimichuri • oliwa ziołowa • zioła	
Desery:	
Tarta tatin	37 zł
pigwa • palone masło z wanilią	
Financier pistacjowy	39 zł
krem pistacjowy • pestki dyni • czekolada	
Śliwka	37 zł
orzech • marakuja	