

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy 🍷

Klasyczny tatar z polędwicy wołowej, podany z aromatycznym majonezem grzybowym, marynatami i chrupiącą bagietką.

43 PLN

Krewetki w białym winie 🍷

Krewetki smażone z cebulą i czosnkiem, w delikatnym sosie z białego wina, serwowane z salsą pomidorową i bagietką.

39 PLN

Ceviche z łososia 🍷

Marynowany łosoś z dynią i piklowaną cebulą, z nutą sosu teriyaki i prażonym sezamem.

39 PLN

ZUPY

Krem z pieczonego batata i papryki 🍷🌱

Aksamitny krem z batata i pieczonej papryki, idealnie rozgrzewający.

22 PLN

Orientalna zupa grzybowa

Aromatyczna zupa z mieszanki grzybów z orientalnymi przyprawami.

25 PLN

Zupa serowa z grzanką 🌱

Kremowa zupa serowa, podawana z chrupiącą grzanką.

24 PLN

Barszcz czerwony z pierożkami

Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi pierożkami mięsnymi.

22 PLN

Rosół tradycyjny z domowym makaronem

Klasyczny rosół na bazie aromatycznego bulionu z delikatnym, domowym makaronem

19 PLN

SALATKI

Salatka z kurczakiem 🍷

Chrupiący kurczak w płatkach kukurydzianych, podany na mixie sałat z roszponką, pomidorkami koktajlowymi i piklowaną cebulą, serwowana z lekkim sosem jogurtowo-koperkowym i chrupiącą bagietką.

41 PLN

Salatka z burakiem i dynią 🍷🌱

Mix sałat z roszponką, marynowaną dynią i burakiem, serowymi kuleczkami raffaello oraz śliwkami w sosie winnym. Podawana z chrupiącą bagietką.

40 PLN

Salatka z krewetkami i granatem 🍷

Sałata lodowa z rukolą, soczystymi krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, owocami granatu i słodko-kwaśnym sosem. Serwowana z bagietką.

42 PLN

DANIA GŁÓWNE

Stek wołowy 🍷

Polędwica wołowa podawana z ziemniakami, pieczarkami, cukinią, papryką i sosem pieprzowym lub grzybowym.

99 PLN

Polik wołowy 🍷

Delikatny polik wołowy w sosie winnym, serwowane z puree z batata i piklowanymi cebulkami.

65 PLN

Sandacz 🍷

Smażony filet z sandacza na czarnej soczewicy, podany z konfitowanym porem, musem z szarej renety i sosem musztardowo-kaparowym.

66 PLN

Kurczak kukurydziany

Pieczona pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem cheddar, podana z marchewką i ziemniaczanymi krokietkami.

49 PLN

Żeberko BBQ

Żeberka wieprzowe w sosie BBQ, serwowane z ziemniakiem w popiele i marynowaną kukurydzą.

53 PLN

Kaczka 🍷

Delikatna pierś z kaczki, podawana na puree z pietruszki aromatyzowanej espresso, z dodatkiem białej czekolady i prażonych orzechów. Towarzystw ją marynowana dynia i buraki oraz sos żurawinowy i emulsja z marakui.

66 PLN

Golonko 🍷

Soczyste golonko bez kości, podane z puree ziemniaczano-musztardowym i sosem porter.

49 PLN

Polędwiczka wieprzowa

Polędwiczka nadziewana grzybami i chorizo, podana z ziemniakiem w popiele, brukselką i sosem grzybowym.

52 PLN

Comber z królika

Delikatny comber z królika, pieczony w boczku, podawany z gratin z selera oraz perłową kaszą kuskus w duecie z kukurydzą i papryką, wszystko dopełnione aromatycznym sosem tymiankowym.

65 PLN

Burger wołowy

Soczysta wołowina 100% w maślanej bułce brioche, podana z sałatą, ogórkiem, pomidorem, bekonem i prażoną cebulką, sos kraftowy, chrupiące frytki steakhouse.

49 PLN

Kotlet De Volaille

Panierowany kurczak z nadzieniem maślanym, podany z surówką, ziemniakami lub frytkami.

44 PLN

Schab z kością

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce orzechowej, podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną.

45 PLN

Pierogi ruskie lub pierogi z mięsem

30 PLN

MAKARONY

Makaron z kaczką

Makaron tagliolini z pieczoną kaczką, cebulą, czosnkiem, marchewką i groszkiem cukrowym w aromatycznym sosie teriyaki z nutą orzechów arachidowych, podany z sezamem i parmezanem.

45 PLN

Makaron z krewetkami

Makaron fettuccine z krewetkami, cebulą, czosnkiem, cukinią i szpinakiem baby, w salsie z pomidorów i pieczonej papryki, z dodatkiem pomidorków koktajlowych i parmezanu.

45 PLN

Makaron z rydzami

Makaron rigatoni z rydzami, cukinią, papryką, cebulą i czosnkiem, podany w aromatycznym sosie pomidorowym, posypany parmezanem.

43 PLN

DESERY

Czekoladowa esencja z kremem muślinowym

Intensywnie czekoladowe ciastko z kremem muślinowym i subtelnym akcentem hibiskusa.

26 PLN

Crème brûlée z chałwą

Klasyczny crème brûlée z nutą chałwy, podawany z musem mandarynkowym.

26 PLN

Tarta jabłkowo-gruszkowa

Karmelizowane jabłka i gruszki na kruchym cieście, z kremem z białej czekolady i prażonymi orzechami.

25 PLN

Orzechowy krem dacquoise z nutą porzeczki

Aksamitny krem dacquoise (czyt. dakłas) z orzechami włoskimi, podany z musem z czarnej porzeczki, daktylami i delikatnymi bezami.

26 PLN

Lody własnej produkcji

Rzemieśnicze lody w wybranych smakach

24 PLN

Legenda:

 Danie wegetariańskie

 Danie dostępne również w wersji bezglutenowej
(Poinformuj obsługę, że wybierasz opcję bezglutenową)