

PRZYSTAWKI

- Tatar wołowy** 🌾 45 PLN
 klasyczny tatar z polędwicy wołowej, wymieszany z marynatami, podany z konfitowanym żółtkiem, kiszoną rzodkiewką, majonezem szczypiorkowym i chrupiącą bagietką.
- Carpaccio z buraka** 🌾 🌿 39 PLN
 pieczony burak z dressingiem miódowo-musztardowym, granatem, rukolą, parmezanem, ziołowym serem, prażonymi nasionami i chrupiącą bagietką.
- Krokieciki z łososiem** 41 PLN
 wędzony łosoś i twarożek koperkowy w cieście filo, podane z sosem chimichurri i bukietem sałat.
- Krewetki w białym winie** 🌾 41 PLN
 krewetki smażone z cebulą, czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi, w sosie z białego wina i salsy, podane z chrupiącą bagietką.

ZUPY

- Krem z młodej kapusty** 🌾 25 PLN
 aksamitny krem z młodej kapusty z pudrem z wędzonego boczku i koperkową oliwą.
- Krem z kalafiora** 🌾 🌿 25 PLN
 delikatny krem z kalafiora z oliwą szczypiorkową i świeżym koperkiem.
- Botwina** 🌾 🌿 24 PLN
 tradycyjna botwina z liśćmi młodego buraka, warzywami i konfitowanym żółtkiem.
- Barszcz czerwony z pierożkami** 23 PLN
 domowy barszcz na zakwasie z ręcznie lepionymi pierożkami z mięsem.
- Rosół z domowym makaronem** 20 PLN
 bulion drobiowo-wołowy z delikatnym domowym makaronem.

SAŁATKI

- Cezar z kurczakiem** 🌾 42 PLN
 sałata rzymska, grillowany kurczak, boczek, papryka, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezar i bagietka.
- Sałatka z łososiem** 🌾 42 PLN
 mix sałat z roszponką, wędzonym łososiem, ogórkiem, pomarańczą, pomidorkami koktajlowymi i dressingiem musztardowo-kaparowym, podane z bagietką.
- Sałatka z kaczką** 🌾 42 PLN
 rukola i mix sałat z plastrami pieczonej kaczki, pomidorkami koktajlowymi, kiszoną rzodkiewką, marynowaną gruszką i dressingiem z pestek granatu i chilli.

DANIA GŁÓWNE

- Stek wołowy grillowany** 🍷 109 PLN
polędwica wołowa grillowana, podana z ziemniakami w mundurkach, cukinią, marchewką i kalaflorem, z sosem do wyboru: pieprzowym lub grzybowym.
- Stek wołowy sous-vide** 🍷 109 PLN
polędwica wołowa przygotowana metodą sous-vide, z kremowym szpinakiem, warzywną polentą, młody marchewką, cukinią i masłem z pieprzem.
- Łosoś pieczony** 68 PLN
na makaronie rigatoni w sosie śmietanowo-szpinakowym, z dzikim brokułem, pomidorkami koktajlowymi i pesto bazyliowym.
- Kurczak kukurydziany** 51 PLN
pierś z kurczaka wolno gotowana, z sosem chimichurri, puree z pietruszki z nutą earl grey, stekiem z kalafiora i krokietkami arancini.
- Żeberko BBQ** 🍷 56 PLN
pieczone żeberko wieprzowe w sosie BBQ, podane z puree ziemniaczanym z boczkiem i musztardą francuską oraz ogórkiem małosolnym.
- Pstrąg smażony** 🍷 53 PLN
filet z pstrąga podany na grillowanych warzywach: marchewce, cukinii, ziemniaku i jarmużu.
- Polędwiczka wieprzowa** 55 PLN
z sosem grzybowym, młody marchewką, glazurowanym zielonym groszkiem i ziemniakami.
- Pierś z kaczki** 🍷 68 PLN
delikatna pierś z kaczki na steku z selera, z puree z pieczonego batata, żelką rabarbarową i sosem żurawinowo-czekoladowym.
- Ozór wołowy** 52 PLN
wolno gotowany ozór wołowy z karmelizowaną pietruszką, ptysiem z musem chrzanowym i esencją z żuru.
- Burger wołowy** 51 PLN
soczysta, wolno gotowana wołowina w bułce brioche z sałatą, roszką, ogórkiem, pomidorem, konfiturą z czerwonej cebuli, bekonem i sosem z młodego chrzanu z musztardą ziarnistą, podana z frytkami steakhouse.
- Schab z kością** 46 PLN
klasyczny kotlet schabowy w chrupiącej panierce z ziemniakami i kapustą zasmażaną.
- Kotlet de volaille** 45 PLN
panierowany filet z kurczaka z masłem i koperkiem, podany z surówką i dodatkiem do wyboru: ziemniaki lub frytki.
- Pierogi ruskie lub pierogi z mięsem** 32 PLN

MAKARONY

Tagliolini z kurczakiem

kurczak z papryką, cebulą i czosnkiem w sosie orientalnym, z pestkami dyni i miętowym ogórkiem.

45 PLN

Tagliolini z krewetkami

makaron z atramentem z mątwy z krewetkami, czerwoną cebulą, czosnkiem, boczniakami, pomidorkami koktajlowymi i sosem chilli oil z sezamem.

45 PLN

Paccheri z łososiem

wędzony łosoś z cebulą i czosnkiem, cukinią, szpinakiem baby, pomidorkami koktajlowymi i sosem śmietanowo-koperkowym z parmezanem.

45 PLN

DESERY

Płyś z pistacją i maliną

ptysiowe ciastko z kremem pistacjowym i frużeliną malinową.

27 PLN

Sernik mojito

sernik na zimno na ciasteczkowym spodzie z kremem limonkowo-miętowym i galaretką mojito.

27 PLN

Monoporcja malinowo-porzeczkowa

mus malinowy z porzeczkowym insertem, biszkoitem migdałowym, ryżowym ciastkiem i białą czekoladą.

27 PLN

Tarta rustykalna z jagodami

krucha tarta z jagodami, podawana na ciepło z lodami śmietankowymi.

27 PLN

Kompozycja lodowa

26 PLN

Legenda:

 Danie wegetariańskie

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