

PRZYSTAWKI

Tatar z siekanej polędwicy wołowej, pikle, szalotka, żółtko,
musztarda francuska, oliwa, pieczywo – masło smakowe
39 PLN

Pasztet z soczewicy, vinaigrette ogrodowy,
pumpernikel, pasta z bakłażana, czarne oliwki
29 PLN

Małże św Jakuba, sos winny, grzanki,
szpinak, pomidor confit, czerwona cebula
37 PLN

Pierogi z duszoną wołowiną, sos z palonym masłem,
bób, kalarepa, rzodkiewka
34 PLN

ZUPY

Krem ze szpinaku, pierożki z aromatycznymi warzywami
17 PLN

Zupa chrzanowa, bekon, jajko przepiórcze
15 PLN

SALATY

Sałatka z różową kaczką, vinaigrette malinowy,
pieczony pomidor cherry, szalotka,
seler naciowy, orzesznik jadalny
29 PLN

Mix sałat, marynowane tofu, grzanki, granat,
pieczona papryka z imbirem, sos sezamowy
26 PLN

DANIA GŁÓWNE

Jagnięcina – różowy comber jagnięcy,
sos z czerwonego wina z rozmarynem,
ciecierzyca, groszek cukrowy, imbirowy mus z marchwi
74 PLN

Stek z polędwicy wołowej, masło czosnkowe,
sos serowy, pieczony ziemniak z puree i boczkiem, sałatka
69 PLN

Pieczeń złotnicka, ciemny sos,
puree ziemniaczane z chrzanem, pieczone warzywa
36 PLN

Kurczak kukurydziany, sos z szałwią,
niepalona kasza gryczana, maślany kalafior,
karmelizowana marchew, zielone pistacje
42 PLN

Dorada w całości z chrupiącą skórką, sos z bazylią,
czarna soczewica, pomidor cherry, fasolka szparagowa
49 PLN

Makaron tagiatelle, krewetki tygrysie,
sos na białym winie, szpinak, czarne oliwki, pietruszka
42 PLN

Kremowy pęczak verde, zielone warzywa, parmezan
34 PLN

DESERY

Krem mascarpone, orzechowe ciastko,
coulis malinowe, sos z mięty
17 PLN

Tarta cytrynowa, truskawka, bazylia, lody pistacjowe
17 PLN

Poleca Szef Kuchni

Paweł Rozmiar



